Фамилия, имя и отчество: Файзуллин Ильгиз Габдельисламович
Наименование компании: Потребительское общество «Мелеузовское»
Серийный номер и дата выдачи сертификата: № 01d5fe836d35c930000000c200060002 от 20.03.2020
Выдано: ОАО "ИИТ"
Сертификат действителен до: 20.03.2021
Фамилия, имя и отчество: Сычков Владимир Павлович
Наименование компании: Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Гимназия № 3 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан
Серийный номер и дата выдачи сертификата: № 6231cfd47cade99389080c481d797a2bf8b68e70 от 30.04.2020
Выдано: Федеральное казначейство
Сертификат действителен до: 30.07.2021

КОНТРАКТ №0301300159820000096O001

г. Мелеуз «20» ноября 2020 г.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Гимназия №3 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Сычкова Владимира Павловича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Потребительское общество «Мелеузовское», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Председателя Совета Файзуллина Ильгиза Габдельисламовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с результатами закупки, путем проведения конкурса с ограниченным участием в электронной форме № 0301300159820000096 (ИКЗ 203026300234302630100100170175629244), протокол от 09.11.2020 г. № 0301300159820000096, заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ И ЦЕНА КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется оказать услуг по организации горячего питания:

- для обучающихся, получающих начальное общее образование (горячий завтрак или обед)

- для обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных малоимущих семей (горячий завтрак)

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (двухразовое горячее питание -горячий завтрак и обед) в МОБУ Гимназия №3 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан, расположенном по адресу: 453854, Россия, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Октябрьская, 5а, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), согласно примерному двухнедельному (10-14 дней) меню (Приложение №6 к Техническому заданию), натуральным нормам питания, соответствующим среднесуточному набору пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений, согласованному в территориальном Управлении Роспотребнадзора по Республике Башкортостан и Заказчиком, утвержденному Исполнителем, которые являются неотъемлемыми частями Контракта.

1.2. Цена контракта составляет: **9 331 700** (Девять миллионов триста тридцать одна тысяча семьсот) рублей 00 коп., в том числе:

1.2.1. льготное питание обучающихся (муниципальный бюджет) на 2021 год 882 688 (Восемьсот восемьдесят две тысячи шестьсот восемьдесят восемь) руб. 00 коп., на 2022 год 882 688 (Восемьсот восемьдесят две тысячи шестьсот восемьдесят восемь) руб. 00 коп.;

1.2.2. многодетные (муниципальный бюджет) на 2021 год 120 672 (Сто двадцать тысяч шестьсот семьдесят два) руб. 00 коп., на 2022 год 120 672 (Сто двадцать тысяч шестьсот семьдесят два) руб. 00 коп. ;

1.2.3. многодетные (республиканский бюджет) на 2021 год 737 440 (Семьсот тридцать семь тысяч четыреста сорок) руб. 00 коп., на 2022 год 737 440 (Семьсот тридцать семь тысяч четыреста сорок) руб. 00 коп.;

1.2.4. питание обучающихся с ОВЗ (муниципальный бюджет) на 2021 год 22 070 (Двадцать две тысячи семьдесят) руб. 00 коп., на 2022 год 22 070 (Двадцать две тысячи семьдесят) руб. 00 коп.;

1.2.5. питание обучающихся с ОВЗ (республиканский бюджет) на 2021 год 198 630 (Сто девяносто восемь тысяч шестьсот тридцать) руб. 00 коп., на 2022 год 198 630 (Сто девяносто восемь тысяч шестьсот тридцать) руб. 00 коп. ;

1.2.6. питание обучающихся, получающих начальное общее образование (федеральный, республиканский, муниципальный бюджет) на 2021 год 2 704 350 (Два миллиона семьсот четыре тысячи триста пятьдесят) руб. 00 коп., на 2022 год 2 704 350 (Два миллиона семьсот четыре тысячи триста, пятьдесят) руб. 00 коп.,

НДС не облагается.

Источник финансирования: средства бюджетного учреждения.

Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю 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.

1.3. Цена контракта является твердой и неизменной на весь период оказания услуг, за исключением случая, когда в ходе исполнения контракта по согласованию с исполнителем цена контракта может быть снижена без изменения предусмотренных контрактом количества товаров, объема работ, услуг и иных условий исполнения контракта.

1.4.Цена контракта включает все расходы на выполнение условий контракта в полном объеме, включая все налоги и другие обязательные платежи, таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, оплаты транспортных расходов внутри страны (города), прочих расходов, связанных с доставкой и разгрузкой товара в их конечном пункте, стоимость прочих услуг (если таковые имеются), стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы связанные с арендой имущества, а также коммунальные расходы (в том числе, расходы за негативное воздействие на работу централизованной системы водоотведения), иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, предусмотренные Техническим заданием.

1.5 Качество осуществляемых услуг по контракту должно соответствовать требованиям Государственных стандартов Российской Федерации и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.6. Все платежи осуществляются в безналичной форме платежными поручениями путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в соответствии с реквизитами, указанными в разделе 12 Контракта, за счет средств федерального бюджета, средств бюджета Республики Башкортостан и бюджета муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан. Оплата производится не позднее 15 рабочих дней после расчетного периода на основании Счета, Акта сдачи-приемки услуг, предоставляемых Заказчику ежемесячно не позднее

пятого числа месяца, следующего за расчетным. Расчетным периодом является месяц оказания услуг.

2. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ЗАКАЗЧИКА

Обязанности Заказчика:

2.1. Предоставить Исполнителю во временное безвозмездное пользование холодильное и другое технологическое оборудование(Приложение №2 к Техническому заданию), кухонный инвентарь(Приложение №3 к Техническому заданию), находящийся на балансе образовательного учреждения для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности для оказания услуг по акту приема передачи оборудования, находящегося на пищеблоке Заказчика;

2.2. Предоставлять в аренду специальное помещение (Приложение №4 к Техническому заданию)на срок действия контракта согласно договору аренды от «___» _____ № ___, с подачей горячей и холодной воды, с исправными сетями канализации, водопровода, теплоснабжения, электроснабжения и вентиляции с возмещением Заказчику потребляемых Исполнителем коммунальных расходов на основании показаний приборов учета, а при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным путем согласно мощности оборудования (коммунальные расходы (в том числе, расходы за негативное воздействие на работу централизованной системы водоотведения).

2.3. Ежедневно предоставлять Исполнителю письменную заявку на необходимое количество горячего питания на следующий день. Вести учет питания учащихся.

2.4. Обеспечить полноту охвата горячим питанием обучающихся (фактически посещающих образовательное учреждение);

2.5. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд;

2.6. Осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием учащихся, а именно:

-выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи до приема пищи обучающимися;

-осуществлять контроль качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд для питания обучающихся;

2.7. Обеспечить расчистку и содержание подъездных путей до пищеблока учреждения;

2.8. Принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем Услуги в соответствии с настоящим техническим заданием (по фактической посещаемости обучающихся и в соответствии с Приложением № 1 к техническому заданию),в случае отсутствия претензий относительно их объема, качества и соблюдения сроков их оказания, подписать акт сверки расчетов услуг и передать один экземпляр Исполнителю.

2.9. Устанавливать продолжительность перемен для приема пищи в соответствии с обязательными требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

2.10. Совместно с Исполнителем утверждать режим работы пищеблока и обеспечивать соблюдение графика выдачи пищи (приема пищи обучающимися).

2.11. Вести учет питания обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных малоимущих семей и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

2.12. Для проверки предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта заказчик обязан провести 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 Федеральным законом № 44- ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Заказчик вправе:

2.13. Осуществлять приемку оказываемых услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным контрактом. Заказчик производит приемку оказанных услуг, а также экспертизу оказанных услуг своими силами. Также вправе привлекать независимых экспертов, выбор которых осуществляется в соответствии с законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г.

Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем услуг, без вмешательства в производственный процесс. В случае несоответствия услуг условиям настоящего Контракта стороны составляют двухсторонний акт и делают отметку в соответствующих документах.

2.14. Предъявлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых услуг.

2.15. Запрашивать у Исполнителя информации о ходе и состоянии исполнения обязательств по выполнению требований технического задания.

2.16.Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим контрактом, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

2.17. Обеспечивать систематический контроль за соблюдением утвержденного Меню горячего питания, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания.

2.18. Осуществлять контроль за поступлением блюд на раздачу согласно меню.

2.19. В одностороннем порядке составлять акты ненадлежащего исполнения Исполнителем требований настоящего технического задания в случае неявки (отказа) Исполнителя для составления такого акта. Заказчик уведомляет Исполнителя (устно по телефону и (или) по электронной почте и (или) факсимильной связью) о необходимости присутствия при оформлении вышеуказанного акта.

2.20. Требовать от Исполнителя Услуги своевременного заключения договора аренды предоставленных помещений (Приложение № 4 к техническому заданию) для предоставления услуги горячего питания.

2.21. Требовать от Исполнителя оплаты за потребление электроэнергии, водоснабжения, использования канализационных сетей, сбора, хранения и вывоза твердых бытовых, жидких отходов (за время выполнения Услуги).

2.22. Приостановить работу пищеблока (оказание услуги по организации горячего питания) в связи с ремонтными работами, а также иными случаями приостановки функционирования образовательного учреждения;

3. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ИСПОЛНИТЕЛЯ

Обязанности Исполнителя:

3.1. Организовать горячее питание (горячий завтрак) для:

- для обучающихся, получающих начальное общее образование (горячий завтрак или обед),

- для обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных малоимущих семей (горячий завтрак),

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (двухразовое горячее питание -горячий завтрак и обед)бесперебойно, своевременно, качественно в соответствии с примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 6 к Техническому заданию) из расчета 5-ти дневной недели с понедельника по пятницу, (суббота, воскресенье, праздничные и каникулярные дни - выходной), согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». При оказании услуг, с учетом возраста учащихся, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Количество обучающихся может изменяться в зависимости от фактической посещаемости образовательного учреждения

3.2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь нормами продуктов питания по общеобразовательным учреждениям:

- горячий завтрак для обучающихся, получающих начальное общее образование – не менее 25%;

- обед для обучающихся, получающих начальное общее образование – не менее 35%;

- горячий завтрак для обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных малоимущих семей – не менее 25%;

- двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – не менее 60% (горячий завтрак – не менее 25%, обед – не менее 35%).

3.3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) и указанными в СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.4. Обеспечить соответствие фактического меню, согласованному с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора и Заказчиком, утвержденного Исполнителем примерного двухнедельного (10-14 дней) меню (Приложение № 6 к Техническому заданию).

3.5.Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню согласно Приложения 8 (таблица 1) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.6. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

3.7. Собственными силами и за счет собственных средств осуществлять доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья Исполнитель обязан использовать чистый специализированный автотранспорт (как снаружи (учитывая погодные условия), так и внутри, где непосредственно находятся продукты питания), предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.8. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи. Обеспечить приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).

3.9. Нести ответственность и решать вопросы при оказании услуг в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.10. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем (при необходимости), а также достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

3.11. Обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного (технологического и холодильного) оборудования, производить косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования). Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок учреждения чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами.

3.12. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока.

3.13. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой. Обеспечить наличие специальной и санитарной одежды для работников.

3.14. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий не допускается. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности. Все работники, имеющие доступ к пищеблоку и работающие в нем, должны иметь в обязательном порядке справки об отсутствии судимости.

3.15. Во исполнении ст. 11 Закона № 52-ФЗ за счет собственных средств на основании договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром обеспечить производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуги горячего питания, качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

3.16. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранении, за правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.17. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями, предоставлять акты выполненных услуг.

3.18. В срок с 01.01.2021 по 31.12.2022 года включительно (согласно Техническому заданию) Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.

3.19. Обеспечивать раздачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

3.20. Обеспечивает мытье столовой посуды после каждого приема пищи согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», ежедневную уборку помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя, а также очистку канализационных колодцев при их наличии (1 раз в квартал).

3.21. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к производственным помещениям пищеблока, оборудованию и инвентарю. Исполнитель снабжает собственными силами и за счет собственных средств столовую достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

3.22. За счет собственных средств проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

3.23. Обеспечить наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.

3.24. Обеспечить ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» документации по контролю за технологическими процессами в ходе приготовления и реализации готовых блюд и пищевых продуктов («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»), регулярный отбор суточных проб реализуемой детям продукции и хранение отобранных суточных проб с соблюдением требуемых температурных режимов в течение 48-х часов.

3.25. Обеспечить наличие сопроводительной документации на все пищевые продукты, подтверждающие их качество и безопасность, декларации соответствия в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства РФ.

3.26. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

3.27. Обеспечивать сохранность имущества, предоставленного для оказания услуг оборудования, мебели и т.д. Правильно и бережно эксплуатировать технологическое, холодильное и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии в строгом соответствии с требованиями по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил, и за счет собственных средств производить техническое обслуживание и их ремонт. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

3.28. Предоставить Заказчику в течение 10 (десяти) календарных дней с момента начала оказания услуг:

- разработанную и утвержденную Исполнителем программу производственного контроля,

- копию договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром на проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля услуг по организации рационального горячего питания обучающихся,

- примерное двухнедельное (10-14 дней) меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор,

- технологические карты кулинарных изделий (блюд).

3.29. Своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта не позднее чем за 24 (двадцать четыре) часа, а также к установленному контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты поставки

товара, выполнения работы или оказания услуги, предусмотренные контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку поставленного товара, выполненной работы или оказанной услуги в соответствии с настоящей статьей, заключенных в соответствии с настоящим Федеральным законом.

3.30. Контролировать наличие на складе пищеблока Заказчика запас продуктов (не менее чем на 5 дней) для предоставления услуги горячего питания, а скоропортящихся продуктов питания (не менее чем на 2 дня), а также наличие моющих и дезинфицирующих средств для соблюдения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.31. Незамедлительно, не позже чем за 24 (двадцать четыре) часа, информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему контракту.

3.32. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз и утилизацию пищевых, биологических и бытовых отходов из пищеблока образовательного учреждения с использованием соответствующей тары и выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил; наличие весоизмерительного оборудования и проводить за свой счет его Госповерку и клеймение.

3.33.В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

3.34. Арендовать специальное помещение у Заказчика для оказания Услуги. Заключить договор аренды помещений пищеблока (арендованных у Заказчика) в срок не позднее 30 дней с момента получения данного договора, оформленного на основании Постановления Администрации муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан.

В случае не заключения вышеуказанного договора аренды в установленный срок, Заказчик оставляет за собой право на односторонний отказ от исполнения Контракта.

3.35.Производить оплату за предоставленное в аренду помещения на условиях и в сроки, установленные в договоре аренды. Снимать совместно с Заказчиком показания приборов учета (при наличии, а при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным путем согласно мощности оборудования и условиям договора пользования имуществом.), установленных на пищеблоке и возмещать стоимость потребленных коммунальных услуг (водоснабжение (горячее и холодное), водоотведение, электроэнергия)) на оказание услуг общественного питания согласно выставленных Заказчиком счетов, а также за негативное воздействие на работу централизованных систем водоотведения.

3.36. Обеспечивает возмещение Заказчику потребляемые им коммунальные услуги на основании показаний приборов учета, при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным путем согласно мощности оборудования и условиям договора безвозмездного пользования имуществом, а также расходы за негативное воздействие на работу централизованной системы водоотведения

3.37. Нести ответственность при плановых и внеплановых проверках надзорно-контролирующих органов за соблюдением правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.38. Направить в территориальный отдел Управление Роспоребнадзора уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности в соответствии с порядком и формой, предусмотренной постановлением Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления предпринимательской деятельности» по всем адресам предполагаемого осуществления деятельности.

3.39. Не привлекать к оказанию услуги по организации горячего питания третьих лиц.

3.40. В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых актов.

3.41. Осуществлять вывоз мусора, пищевых отходов своими силами, а при наличии площадки и контейнеров для мусора и пищевых отходов возмещать стоимость таких услуг Заказчику.

Исполнитель вправе:

3.42. Требовать приемки услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Контрактом.

3.43.Требовать своевременной оплаты оказанных услуг согласно условиям Контракта.

3.44. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.45. Исполнитель имеет право самостоятельно определять штатное расписание.

Исполнитель гарантирует:

3.46. Соответствие требованиям, установленным в соответствии

с законодательством Российской Федерации к лицам, оказывающим услуги, являющиеся объектом закупки.

3.47. Обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Исполнитель ежемесячно, в течение 5-ти рабочих дней с момента окончания каждого календарного месяца, представляет Заказчику на подпись акт сдачи-приемки оказанных услуг (Приложение №2 к Контракту) за истекший месяц с указанием стоимости фактически оказанных Услуг.

4.2. Заказчик ежемесячно в течение 3-х рабочих дней с даты предоставления Исполнителем при отсутствии замечаний, подписывает акт сдачи-приемки услуг (Приложение №2 к Контракту). При обнаружении недостатков в качестве и объемах оказанной услуги, а также при выявлении отступлений от ассортиментного перечня продуктов питания, предусмотренных по условиям настоящего Контракта, Заказчик направляет Исполнителю требование об устранении выявленных замечаний не позднее 1 дня с момента их выявления, любыми доступными способами (факсом, почтовым отправлением или электронной почтой). Исполнитель обязуется устранить их за свой счёт в день получения претензии от Заказчика.

Акт сверки учетов и расчетов подписывается Заказчиком только после устранения исполнителем выявленных замечаний.

4.3. Устранение недостатков, поставка недостающего или замена некачественного набора продуктов питания осуществляется Исполнителем в полном объёме в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования. Предоставляет Заказчику отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт сдачи-приемки услуг (Приложение №2 к Контракту) в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

Для проверки соответствия качества оказанных Исполнителем услуг требованиям, установленным Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов также проводить экспертизу оказанных услуг своими силами.

4.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания акта сдачи-приемки услуг сторонами. При отказе одной из сторон от подписи делается отметка в акте сдачи-приемки услуг с указанием оснований отказа.

4.5. При обнаружении после подписания акта сдачи-приемки услуг недостатков и иных несоответствий условиям контракта Заказчик извещает об этом Исполнителя в течение 24 часов.

4.6. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату Цены Контракта являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

4.7. Оплата производится Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные услуги, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 15 рабочих дней с момента предоставления Исполнителем акта об оказании услуг, счета-фактуры.

4.8. После подписания Контракта Исполнителю допускается выплата аванса в размере 30% от полного объема оказываемых услуг.

4.9. Оплата за оказанные услуги осуществляется из расчета фактического количества горячего питания указанных в акте об оказания услуг за текущий месяц.

4.10. Заказчик вправе задержать оплату оказанных услуг до уплаты Исполнителем неустойки (штрафа, пеней), если Заказчик выставил такие требования, в соответствии с условиями настоящего контракта.

4.11. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Подрядчику 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.

5. ГАРАНТИИ

5.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность оказанных услуг в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид услуг и наличием сертификатов, обязательных для данного вида услуг, оформленных в соответствии с Российским законодательством.

5.2. Качество продукции, поставляемой для рационального горячего питания, должно соответствовать требованиям ГОСТов, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45) на приготовление и организацию рационального горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении.

5.3. На поставляемую продукцию Исполнитель дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид продукции.

5.4. Заказчик гарантирует оплату услуги в соответствии с условиями контракта.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение условий настоящего контракта на основании Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" и «Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, исполнителем, и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом», утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042).

6.2. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). 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. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

6.3. 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).

6.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.5. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

6.6. 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. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Исполнитель представил Заказчику на дату заключения контракта обеспечение исполнения контракта в форме: банковской гарантии, выданной банком, соответствующем требованиям, установленным постановлением Правительства Российской Федерации от 12.04.2018 № 440 «О требованиях к банкам, которые вправе выдавать банковские гарантии для обеспечения заявок и исполнения контрактов», со сроком действия превышающем срок действия контракта на один месяц; в размере обеспечения исполнения контракта, составляющем 3 процента от цены, по которой в соответствии с Законом заключается контракт – 279 951,00 рублей.

Или, Исполнитель предоставил Заказчику информацию, содержащуюся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение Исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней).

7.2. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены п. 7.4. и п. 7.5. настоящего раздела контракта. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем настоящего обязательства начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в настоящем контракте.

7.3. 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 п. 7.4. и п. 7.5. настоящего раздела контракта.

7.4. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг (ее результатов) и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный ст. 103 Закона.

Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления банковской гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный контрактом срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

7.5. Предусмотренное п. 7.3. настоящего раздела контракта уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия

неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Законом и разделом 6 настоящего контракта.

7.6. В случае предоставления обеспечения исполнения контракта в виде внесения денежных средств на счет, на котором учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику, возврат Заказчиком Исполнителю указанных денежных средств, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с п. 7.3. и п. 7.4. осуществляется в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

7.7. Обеспечение исполнения контракта распространяется на обязательства по уплате неустоек в виде штрафов, пени, предусмотренных контрактом, убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по контракту.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ И ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Срок действия контракта: с момента заключения контракта до исполнения сторонами обязательств, предусмотренных условиями контракта.

8.2. Срок оказания услуг:

с 01.01.2021 года по 31.12.2022 года (согласно Техническому заданию).

8.3. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение неисполненных обязательств Сторон.

8.4. Все изменения в контракт вносятся только с письменного согласия сторон, оформленного в качестве дополнительного соглашения к настоящему контракту.

8.5. Контракт может быть расторгнут в одностороннем порядке, по соглашению сторон, по решению суда в соответствии с гражданским законодательством.

9. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

9.1. Все споры и разногласия, возникшие по поводу исполнения Сторонами обязательств по настоящему Контракту, разрешается путем переговоров.

9.2. В случае не достижения взаимного согласия, споры по настоящему Контракту подлежат рассмотрению в Арбитражном суде.

10. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

10.1. При возникновении форс-мажорных обстоятельств (пожар, наводнение и т.д.) стороны не несут ответственности за выплату неустойки и ведут поиск альтернативных способов выполнения контракта с письменным уведомлением в течение пяти дней с момента возникновения ситуации.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах по одному для каждой из сторон.

11.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 12 Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

Любые изменения и дополнения к настоящему контракту действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.

11.3. Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном ст. 70 Федерального закона.

11.4. В случаях, не предусмотренных настоящим контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.5 Приложения к контракту:

1. Приложение № 1 «Техническое задание»;
2. Приложение № 2 «Акт сдачи-приемки услуг».

12. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Гимназия №3 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан Юридический адрес: 453854, Россия, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Октябрьская, 5а тек.счет 40701810800001000040 л/с 20076320230 л/с 21076320230 Отделение НБ РБ г. Уфа БИК 048073001 ИНН/КПП 0263002343/026301001 Директор _____ / В.П. Сычков МП	Потребительское общество «Мелеузовское» Юридический адрес: 453850, Башкортостан Респ, г. Мелеуз, пл. Заготсбытбазы, д.5 - стр.9 Почтовый адрес: 453850, Башкортостан Респ, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 24 ИНН 0263010834 КПП 026301001 р/с 40703810906000000562 к/с 30101810300000000601 Башкирское отделение № 8598 ПАО Сбербанк России ОГРН 1050203011693 БИК 048073601 Тел. 8(34764)3-06-82 e-mail: Pomeleuz@mail.ru Председатель Совета _____ Н.Г. Файзуллин МП

Приложение №1 к контракту
№0301300159820000096000l от «20» ноября 2020 г

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуги по организации горячего питания для обучающихся МОБУ Гимназия №3 в 2021 – 2022 г.г. муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан (для субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций)

1. Исполнитель заказа предоставляет услуги по обеспечению горячим питанием:

- для обучающихся, получающих начальное общее образование (горячий завтрак или обед)
- для обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных малоимущих семей (горячий завтрак)
- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (двухразовое горячее питание - горячий завтрак и обед).

Услуга по организации горячего питания для обучающихся осуществляется на базе пищеблока Заказчика из расчета 5-ти дневной недели с понедельника по пятницу, (суббота, воскресенье, праздничные и каникулярные дни - выходной) по меню-раскладке (меню-требование) в соответствии с соблюдением санитарных норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Примерное меню для обучающихся, получающих начальное общее образование (горячий завтрак или обед), для обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных малоимущих семей (горячий завтрак) и двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на период не менее двух недель (10-14 дней) разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше) согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, только в целях улучшения качества питания обучающихся и только при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ и по согласованию с Заказчиком и только в сторону улучшения.

В примерном меню должны учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

Распределение калорийности от суточной потребности в пищевых веществах и энергии по приемам пищи в процентном отношении должно составлять:

- горячий завтрак для обучающихся, получающих начальное общее образование – не менее 25%;
- обед для обучающихся, получающих начальное общее образование – не менее 35%;
- горячий завтрак для обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных малоимущих семей – не менее 25%;
- двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – не менее 60% (горячий завтрак – не менее 25%, обед – не менее 35%).

Стоимость рациона для обучающихся, получающих начальное общее образование (горячий завтрак или обед), обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных малоимущих семей (горячий завтрак) и двухразовое горячее питание (горячий завтрак и обед)

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья не должна превышать фиксированной стоимости и согласно спецификации (приложение № 1 к техническому заданию).

Цена контракта включает все расходы на выполнение условий контракта в полном объеме, включая все налоги и другие обязательные платежи, таможенные пошлины, выплаченные или подлежащие выплате, оплаты транспортных расходов внутри страны (города), прочих расходов, связанных с доставкой и разгрузкой товара в их конечном пункте, стоимость прочих услуг (если таковые имеются), стоимость тары, упаковки и доставки продуктов, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, гигиенического обучения, повышения квалификации, клеймения весов, сертификацию услуги пищеблока, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы связанные с арендой имущества, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием, а также все расходы, связанные с выполнением данного технического задания.

Период оказания услуги: с 01 января 2021 г. по 31 декабря 2022г.

Место оказания услуг: Адрес: 453854, Россия, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул.Октябрьская, д.5а. Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Гимназия № 3 муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан

2. Исполнитель должен организовать питание для обучающихся, получающих начальное общее образование, обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных семей и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в МОБУ Гимназия №3 в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами, регулирующими исполнение Технического задания:

2.1. Конституции Российской Федерации.

2.2 Федеральный закон № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 г № 44- ФЗ.

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

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

2.6. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, в том числе статья 37 и ч.7 ст.79.

2.7. О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся от 31.07.2020г. № 304-ФЗ.

2.8. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

2.9. Федеральный закон РФ от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

2.10. Федеральный закон РФ от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

2.11. Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей".

2.12. Федерального закона РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ ТК РФ.

2.13. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

2.14. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

2.15. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

2.16. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
2.17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного Союза на соковую продукцию из фруктов и овощей».
2.18. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Технический регламент на масложировую продукцию».
2.19. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
2.19. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
2.20. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01).
2.21. СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
2.22. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; - в части обеспечение постоянного контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых при кулинарной обработке продуктов;
2.23. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
2.24. СанПин 2.4.1.1249-03 утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 № 24.
2.25. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2.26. СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста».
2.27. СанПиН 2.12.5.2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
2.28.СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

2.29. СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
2.30. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
2.31. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
2.32. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (далее – СП 3.1.2.3117-13);
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» от 30.06.2020 № 16 (далее – СП 3.1/2.4.3598-20);
- СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний» (далее – СП 3.1.2.3116-13);
- Рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «Организация работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;

- Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.05.2020 № МР 3.1 ./2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (далее – № МР 3.1./2.3.6.0190-20)
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.058.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

2.33. «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

2.34. Картотека блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН. -1995.

2.35. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

2.36. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

2.37. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

2.38. ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». (с Изменением №1,2).

2.39. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

2.40. ГОСТ Р 54659-2011 «Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации услуг (работ)».

2.41. ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения.

2.42. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования(с изменениями № 1,2).

2.43. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

2.44. «Инструкция профилактической витаминизации детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

2.45. Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» утвержден от 12.11.2015г.

2.46. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

2.47. Постановление Правительства Российской Федерации № 644 от 29.07.2013 "Об утверждении Правил холодного водоснабжения и водоотведения и о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации".

2.48. Постановление Правительства Российской Федерации № 1134 от 03.11.2016 О вопросах осуществления холодного водоснабжения и водоотведения.

2.49. Постановлением Правительства Российской Федерации от 01 декабря 2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (с изменениями на 21 февраля 2018 г).

2.50. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления предпринимательской деятельности».

2.51. Постановление Кабинета Министров Республики Башкортостан от 10.02.2003 г № 50 «О вопросах государственного регулирования цен (тарифов) в Республике Башкортостан».

2.52. Постановление Правительства Республики Башкортостан от 29.12.2007 № 403 «О порядке оформления прав пользования государственным имуществом Республики Башкортостан и об определении годовой арендной платы за пользование государственным имуществом Республики Башкортостан».

2.53. Постановление Кабинета Министров Республики Башкортостан от 11.03.2002 № 68 «О мерах по реализации Закона Республики Башкортостан «О государственной поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан».
2.54. Распоряжение Правительства Республики Башкортостан от 15.09.2016г. № 1031-р. «Об установлении размера стоимости питания для обучающихся из многодетных малоимущих семей в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях» (в ред. от 06.04.2020г. № 211).
2.55. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, - М.: Хлебпродинформ, 2000 г.» «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов, под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2014.-584с.».
А.Я. Перевалов Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г.;
«Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, ООО Фирма «Партнер» г.Уфа изд. (2004-2018гг.)» (или любой сборник технических нормативов для школьного, детского и общественного питания).

3. **Для исполнения условий контракта Заказчик предоставляет Исполнителю:**
- в аренду специальное помещение (Приложение № 4 к техническому заданию) на срок действия контракта с подачей горячей и холодной воды, с исправными сетями канализации, водопровода, теплоснабжения, электроснабжения и вентиляции);
- во временное безвозмездное пользование холодильное и другое технологическое оборудование (Приложение № 2 к техническому заданию), кухонный инвентарь (Приложение № 3 к техническому заданию), находящийся на балансе образовательного учреждения для организации производства пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами, требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности для оказания услуг.

Исполнитель заказа на свое усмотрение доукомплектовывает пищеблок учреждения собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем.
Питание учащихся в учреждении организовывается в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.
Обязанности Исполнителя:
1. Обеспечивать оказание услуги по организации горячего питания для обучающихся, получающих начальное общее образование (горячий завтрак или обед), обучающихся льготных категорий (горячий завтрак), обучающихся из многодетных малоимущих семей (горячий завтрак) и двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья МОБУ Гимназия № 3 бесперебойно, своевременно, качественно в соответствии с примерным двухнедельным (10-14 дней) меню (Приложение № 6 к техническому заданию), по дням недели (кроме субботы, воскресенья, праздничных и каникулярных дней), согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». При оказании услуг, с учетом возраста учащихся, соблюдает требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
2. Выполнять натуральные нормы питания, руководствуясь СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:
- - горячий завтрак для обучающихся, получающих начальное общее образование – не менее 25%;
- обед для обучающихся, получающих начальное общее образование – не менее 35%;

- горячий завтрак для обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных малоимущих семей – не менее 25%;
- двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – не менее 60%.

3. Обеспечивать высокую культуру обслуживания при оказании услуг, в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения) и указанными требованиями в СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Обеспечить соответствие фактического меню, согласованному с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан и Заказчиком, примерного двухнедельного (10-14 дней) меню дифференцированного по возрастным группам обучающихся (с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше) (Приложение № 6 к техническому заданию). Меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции и содержит в себе информацию об объемах блюд и названия кулинарных изделий, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

5.Обеспечивать своевременное снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами, а также инстантными витаминизированными напитками промышленного выпуска и витаминизации третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами в соответствии с утвержденным меню согласно Приложения 8 (таблица 1) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Для приготовления блюд использовать только йодированную соль.

6. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

7. Исполнитель собственными силами и за счет собственных средств осуществляет доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья Исполнитель обязан использовать чистый специализированный автотранспорт (как снаружи (учитывая погодные условия), так и внутри, где непосредственно находятся продукты питания), предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

8. Нести полную ответственность за качество приготовления пищи. Обеспечить приготовление пищевых продуктов в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической документацией (технологическими картами).

9. Нести ответственность и решать вопросы при оказании услуг в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

10. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем (при необходимости), а также достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной

фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

11. Обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного (технологического и холодильного) оборудования, производить косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования). Собственными силами и за счет собственных средств обеспечивать пищеблок учреждения чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами. Проводить расчистку территории до пищеблока от снега (в зимнее время).

12. Самостоятельно обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по недопущению и соблюдению правил техники безопасности при работе на пищеблоке, а также повышению квалификации работников пищеблока.

13. Обеспечивать и нести расходы на оплату труда работников, осуществляющих организацию питания, по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой, итоги которых вносятся в личные медицинские книжки сотрудников, которая должна быть у каждого сотрудника занятого на работе, связанной с хранением, производством, реализацией, транспортировкой пищевой продукции, питьевой воды. Все сотрудники пищеблока должны иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой. Обеспечить наличие чистой специальной и санитарной одежды для работников пищеблока (халат, куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной их замены.

14. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц, соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего распорядка, а также пропускной режим. Не позднее чем за один рабочий день до даты начала оказания услуг передать Заказчику список работников для оформления соответствующих пропусков. В случае изменения состава обслуживающих лиц своевременно сообщать Заказчику о данных изменениях. Проведение массовых мероприятий не допускается. Обеспечить соблюдение своими сотрудниками, находящимися на территории Заказчика, действующих санитарных правил, противопожарных норм и правил, требований охраны труда и техники безопасности. Все работники, имеющие доступ к пищеблоку и работающие в нем, имеющими непосредственный контакт с несовершеннолетними, должны иметь справки об отсутствии судимости согласно ст.351.1. Трудового кодекса РФ.

15. Во исполнении ст. 11 Закона № 52-ФЗ за счет собственных средств на основании договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром обеспечить производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуги горячего питания, качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

16. Обеспечить в установленном порядке возможность контроля Заказчиком за качеством продуктов питания, при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранении, за правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, бракеражем готовой продукции, за санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

17. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, подавать сведения Заказчику об объемах оказанных услуг. Одновременно с указанными ранее сведениями, предоставлять акты сдачи-приемки услуг (приложение № 5 к техническому заданию).

18. В срок с момента заключения контракта с 01 января 2021 г. и по31 декабря 2022 г. включительно Исполнитель обязан организовать оказание Услуг на основе блюд высокой степени готовности.

19. Обеспечивать раздачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. При выдаче блюд соблюдает температурный режим готовых блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75°С;
- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С;
- холодные супы, напитки - не выше 14°С.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

При каждой выдаче питания обеспечить наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда – одна для снятия пробы представителем образовательного учреждения, а другая – для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования. Отбор суточной пробы готовой продукции (на все готовые блюда) производить в объеме не менее 100 г. стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, а порционные вторые блюда оставлять поштучно, целиком в объеме одной порции и обеспечивает надлежащее ее хранение в течение двух суток (не менее 48 часов при температуре +2-+6°С). Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

20. Обеспечивает мытье столовой посуды после каждого приема пищи согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», ежедневную уборку помещений (пищеблока) силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя, а также очистку канализационных колодцев при наличии (1 раз в полугодие).

21. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к производственным помещениям пищеблока, оборудованию и инвентарю. Исполнитель снабжает собственными силами и за счет собственных средств столовую достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

22. За счет собственных средств проводить мероприятия по дезинфекции, по борьбе с насекомыми и грызунами по договорам со специализированной организацией в соответствии с требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

23. Обеспечить наличие аптечек с медикаментами для оказания первой медицинской помощи сотрудникам кухни.

24. Обеспечить ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (рекомендуемое документации по контролю за технологическими процессами в ходе приготовления и реализации готовых блюд и пищевых продуктов («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» (при круглосуточном пребывании обучающихся)). Исполнитель обеспечивает Заказчику свободный доступ к журналам для ознакомления.

25. Обеспечить наличие сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость всех пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, декларации соответствия в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства Российской Федерации и сохранять их до окончания использования пищевой продукции.

26. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

27. Обеспечивать сохранность имущества, предоставленного для оказания услуг оборудования, мебели и т.д. Правильно и бережно эксплуатировать технологическое, холодильное и другое оборудование и содержать его в исправном состоянии в строгом соответствии с требованиями по охране труда в общественном питании, санитарных и технологических правил. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

28. Предоставить Заказчику в течение 10 (десяти) календарных дней с момента начала оказания услуг:

- разработанную и утвержденную Исполнителем программу производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий);
- копию договора с аккредитованным испытательным лабораторным центром на проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля услуг по организации рационального горячего питания обучающихся;
- примерное двухнедельное (10-14 дней) меню дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) согласованное руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд).

29. Исполнитель обязан своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта не позднее чем за 24 (двадцать четыре) часа, а также к установленному контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты поставки товара, выполнения работы или оказания услуги, предусмотренные контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку поставленного товара, выполненной работы или оказанной услуги в соответствии с настоящей статьей, заключенных в соответствии с настоящим Федеральным законом.

30. Собственными силами и за счет собственных средств обеспечить вывоз мусора, вывоз и утилизацию пищевых, биологических и бытовых отходов из пищеблока образовательного учреждения с использованием соответствующей тары и выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил, а при наличии площадки и контейнеров для мусора и пищевых

отходов возмещать стоимость таких услуг Заказчику; наличие весоизмерительного оборудования и проводить за свой счет его Госповерку и клеймение.

31. Проводить добровольную сертификацию продукции и услуг общественного питания при организации питания обучающихся – что является гарантией качества оказываемых услуг, безопасности окружающей среды и защиты интересов, обучающихся (детей) как потребителей.

32. Совместно с Исполнителем утверждать режим работы столовой и обеспечивать соблюдение графика выдачи пищи (приема пищи обучающимися).

33. В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем, порядке.

34. Производить оплату за предоставленное в аренду помещения на условиях и в сроки, установленные в договоре аренды. Снимать совместно с Заказчиком показания приборов учета при наличии(а при отсутствии приборов учета размер возмещения определяется расчетным путем согласно мощности оборудования и условиям договора пользования имуществом, а также пропорционально занимаемой площади), установленных на пищеблоке и возмещать стоимость потребленных коммунальных услуг (водоснабжение (горячее и холодное), водоотведение, электроэнергия)) на оказание услуг общественного питания согласно выставленных Заказчиком счетов, а также за негативное воздействие на работу централизованных систем водоотведения.

35. Нести ответственность при плановых и внеплановых проверках надзорно-контролирующих органов за соблюдением правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

36. Направить в территориальный отдел Управление Роспоребнадзора уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности в соответствии с порядком и формой, предусмотренной постановлением Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления предпринимательской деятельности» по всем адресам предполагаемого осуществления деятельности.

37. При выполнении услуг привлечение соисполнителей не допускается.

38. Исполнитель обеспечивает мероприятия контроля качества не реже 1 раза в квартал за счет собственных средств, а также при первом требовании Заказчика (при наличии жалоб на качество питания от родителей (законных представителей воспитанников). При этом количество проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний продуктов (сырья используемого для приготовления продукции) должно составлять не менее 3 в квартал, количество проб (образцов) готовой продукции, направляемых для проведения лабораторных испытаний должно составлять не менее 2-3 в квартал. Отбор проб, указанных в настоящем пункте, осуществляется в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории. При осуществлении отбора проб, направляемых для проведения лабораторных испытаний Исполнитель привлекает к такому отбору представителя Заказчика и представителя аккредитованной лаборатории.

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель контролирует наличие на складе пищеблока Заказчика запас продуктов (не менее чем на 5 дней) для предоставления услуги горячего питания, а скоропортящихся продуктов питания (не менее чем на 2 дня), а также наличие моющих и дезинфицирующих средств для соблюдения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Исполнитель осуществляет поставку продуктов питания с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем, а также учитывая сроки, указанные в Приложении № 7 к техническому заданию;

- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания с остаточным сроком годности продукта на момент поставки должен быть не менее 30 часов;
- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 6 часов;
- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем. Мясопродукты поставляются по заявке (через убойный пункт).

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:
- декларация соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо (осуществляется в электронной форме с использованием ФГИС «Меркурий», разработанной Россельхознадзором и утвержденной Законом Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.1993 г. № 4979-I);
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Исполнитель вправе:

- Поставлять и использовать пищевые продукты для оказания услуги, выработанных по другим техническим документам, с показателями качества не ниже ГОСТ, указанных в Приложении № 7 к техническому заданию.
- Требовать подписания документов в соответствии с условиями, указанными в техническом задании.
- Требовать своевременной оплаты за надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с настоящим техническим заданием.
- Направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания Услуг в рамках настоящего технического задания.
- Своими силами и за свой счет оборудовать помещение пищеблока необходимым технологическим, холодильным и механическим оборудованием для обеспечения приготовления пищи в строгом соответствии с выполнением технологических процессов по утвержденному Заказчиком меню (Приложение № 6 технического задания), отвечающим действующим санитарным и противопожарным нормам, техническим и технологическим нормативам, Правилам общественного питания, условиям безопасности работ. Подключение и наладка вышеуказанного оборудования осуществляются Исполнителем от точек подачи энергии и воды, указанных Заказчиком. Токоведущие и пусковые устройства оборудования должны быть надежно закрыты, должны отсутствовать посторонние предметы внутри и вокруг включаемого электрооборудования. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией. Исполнитель несет ответственность за качество приобретенных продовольственных товаров, технологического, холодильного и немеханического оборудования, весоизмерительных приборов, столово-кухонной посуды и инвентаря (в т. ч. разделочного), материалов и иных ресурсов, которые используются в ходе оказания Услуг.

Заказчик обязан:

- Обеспечить полноту охвата горячим питанием обучающихся (фактически посещающих образовательное учреждение).
- Устанавливать продолжительность перемен для приема пищи в соответствии с обязательными требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- Совместно с Исполнителем утверждать режим работы пищеблока и обеспечивать соблюдение графика выдачи пищи (приема пищи обучающимися).

- Обеспечить хранение и сохранность продукции в соответствии с температурным режимом, реализацию производить в соответствии со сроками хранения в случае отсутствия у Заказчика соответствующего условия (помещения, оборудования).
- Принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем Услуги в соответствии с настоящим техническим заданием (по фактической посещаемости обучающихся и в соответствии с Приложением № 1 к техническому заданию).
- Ежедневно осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием обучающихся, а именно: выделять ответственных сотрудников от Заказчика для бракеража готовой пищи до приема пищи обучающимися; осуществлять контроль качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд для питания обучающихся в присутствии Исполнителя в соответствии с действующим у Заказчика «Положением о бракераже» (или иного документа). В случае отсутствия представителей Исполнителя бракераж продукции проводится Заказчиком самостоятельно.
- Осуществлять контроль за организацией питания обучающихся соответственно программе производственного контроля, утвержденного руководителем Заказчика.
- Ответственному лицу Заказчика вносить записи в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, а также следить за правильностью поступления блюд согласно меню, за снятием суточных проб и их хранением.
- Вести учет питания обучающихся льготных категорий, обучающихся из многодетных малоимущих семей и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
- Предоставлять Исполнителю информацию, необходимую последнему для качественного и своевременного оказания услуг по Техническому заданию, а также письменную заявку с указанием наименования, состава и объема услуг.
- Обеспечить беспрепятственный доступ работников Исполнителя к месту оказания услуг, которые осуществляют контроль качества, норм выхода и ассортимента готовых блюд в соответствии с меню, при условии соблюдения работниками Исполнителя правил пропускного режима, действующего у Заказчика.
- Предоставлять в пользование производственные, складские, административно-бытовые и другие помещения в соответствии с постановлением Правительства Республики Башкортостан от 29.12.2007 № 403 «О порядке оформления прав пользования государственным имуществом Республики Башкортостан и об определении годовой арендной платы за пользование государственным имуществом Республики Башкортостан», торговое, холодильное, механическое оборудование, мебель для оказания услуг по организации горячего питания. Использование передаваемого имущества в иных целях не допускается.
- Для проверки предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта заказчик обязан провести 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 Федеральным законом от 05.04.2013 № 44- ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Заказчик вправе:
- В любое время проверять качество оказываемых Исполнителем услуг без вмешательства в производственный процесс.
- Запрашивать у Исполнителя информации о ходе и состоянии исполнения обязательств по выполнению требований технического задания.
- В одностороннем порядке составлять акты ненадлежащего исполнения Исполнителем требований настоящего технического задания в случае неявки (отказа) Исполнителя для составления такого акта. Заказчик уведомляет Исполнителя (устно по телефону и (или) по электронной почте и (или) факсимильной связью) и, одновременно, - почтой, курьерской

службой, личным вручением о необходимости присутствия при оформлении вышеуказанного акта.

- Для осуществления контроля исполнения требований настоящего технического задания, контроля качества оказываемых услуг проводить экспертизу своими силами лабораторные испытания готовой продукции в аккредитованных лабораториях.

- Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанной услуги.

- Требовать от Исполнителя Услуги своевременного заключения договора аренды предоставленных помещений (Приложение № 4 к техническому заданию) для предоставления услуги горячего питания.

- Требовать от Исполнителя оплаты за потребление электроэнергии, водоснабжения, использования канализационных сетей, сбора, хранения и вывоза твердых бытовых, жидких отходов (за время выполнения Услуги).

Примечание:

- двухнедельное меню может корректироваться (холодные закуски, салаты и др.) в зависимости от сезонности, с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ;

- количество обучающихся может изменяться в зависимости от фактической посещаемости образовательного учреждения;

- Заказчик оставляет за собой право приостановить работу пищеблока (оказание услуги по организации горячего питания) в связи с ремонтными работами, а также иными случаями приостановки функционирования образовательного учреждения, уведомив об этом Исполнителя заблаговременно;

- оплата производится по факту оказания услуги горячего питания;

- в случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых актов;

- при наличии у Заказчика обучающихся с хроническими заболеваниями, связанными с пищеварительной системой, сахарным диабетом. имеющих склонность к пищевой аллергии и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании рекомендуется разработать специализированное меню;

- при использовании в питании детей специализированной пищевой продукции, предназначенной для детского питания, она подлежит государственной регистрации и на маркировке такой продукции должно быть указано предназначение пищевой продукции для детей дошкольного и (или) школьного возраста.

При оказании услуги горячего питания рекомендуется придерживаться Указа Главы Республики Башкортостан от 25 марта 2020 года № УГ-123 «О внесение изменений в Указ Главы Республики Башкортостан от 18 марта 2020 года № УГ-111 «О введении режима «Повышенная готовность» на территории Республики Башкортостан в связи с угрозой распространения в Республике Башкортостан новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV)».

Также до окончания риска распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) рекомендуется:

- организовать входной фильтр (измерение температуры тела персонала в образовательных организациях, при обнаружении повышенной температуры тела направлять домой и осуществлять дальнейший контроль вызова врача для оказания первичной медицинской помощи на дому);
- проводить профилактическую дезинфекцию помещений, с включением мер личной гигиены, использованием масок для защиты органов дыхания, частым мытьем рук с мылом или обработкой их кожными антисептиками, дезинфекцией столовой и кухонной посуды, проветриванием и обеззараживанием воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств;
- проводить санитарно-просветительную работу среди сотрудников по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) с использованием всех доступных форм и средств;
- проводить ежедневный мониторинг причин отсутствия сотрудников на рабочем месте;
- при организации питания обучающихся, пищеблоки, при наличии возможности, оснастить современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов и производить механическую мойку посуды на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- организовать обеззараживание воздуха бактерицидными лампами и/или устройствами, разрешенными к использованию в присутствии людей (автономные или встроенные в систему вентиляции ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа – рециркуляторы);
- на период осложнения эпидемиологической ситуации рекомендовать сотрудникам ограничить выезды за пределы Республики Башкортостан, Российской Федерации и не планировать организованные поездки группами;
- сотрудников, находившихся в зарубежных турах, категорически не допускать в пищеблоки образовательных организаций, обеспечить режим самоизоляции на дому в течение двух недель (Статья 236. Уголовный кодекс Российской Федерации" от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 18.02.2020) «Нарушение санитарно-эпидемиологических правил

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации.

1.Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4.Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошеная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10.Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11.Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15.Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.

16. Простокваша –«самоквас».
17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).
18. Квас.
19.Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.
25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
26. Газированные напитки.
27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.
29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
32. Окрошки и холодные супы.
33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
34. Яичница-глазунья.
35. Паштеты.
36. Блинчики с мясом и с творогом.
37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей

Мясо и мясопродукты:
- говядина I и II категорий;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- сосиски и сардельки (говяжьи);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.);
- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты: треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные отборное и I категории.

Молоко и молочные продукты:
- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено – вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокий жирности);
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности);
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработки – «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:
- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

Кондитерские изделия:
- конфеты (предпочтительное зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:
- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста- с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат – пюре.

Фрукты:
- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны);
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:
- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:
- говядина тушенная в виде исключения (при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные (соленые).

Хлеб, крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения (в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08)

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <**>	320 <**>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <**>	185 <**>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78

Цыплята 1 категории потрошеные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Приложение № 1к техническому заданию

Спецификация																			
Наименование учреждения	Адресная дотация для льготных категорий (муниципальный бюджет)			Адресная дотация для категории обучающиеся из многодетных малоимущих семей (муниципальный бюджет)			Обучающиеся из многодетных малоимущих семей (бюджет Республики Башкортостан)			Адресная дотация ия обучающихся с граниченными озможностями доровья муниципальный оджет)			Адресная дотация ия обучающихся с граниченными озможностями доровья (бюджет еспублики ашкортостан)			Обучающиеся, получающие начальное общее образование			НМЦК
	Количество детодней	Стоимость питания в день, руб.	Сумма, руб.	Количество детодней.	Стоимость питания в день, руб.	Сумма, руб.	Количество детодней	Стоимость питания в день, руб.	Сумма, руб.	Количество детодней	Стоимость питания в ень, уб.	Сумма руб.	Количество етодней.	Стоимость итания в ень, уб	Сумма, руб	Количество етодней чел./дни)	Стоимость итания в ень, уб.	Сумма, руб.	
МОБУ Гимназия №3	27584	64	1765376	26816	9	241344	26816	55	1474880	4414	10	44140	4414	90	397260	98340	55	5408700,00	9331700

Заказчик:
Директор_____ В.П.Сычков
М.П.

Исполнитель:
_____ /_____./
М.П.

Приложение № 2к техническому заданию

Акт

приема передачи оборудования, находящегося на пищеблоке Заказчика

№ п/п	Наименование, марка, модель, характеристики	Год выпуска	Количество	Состояние
1.	Плита электрическая (3х комфор. без духовки)	2011г.	1	удовлетворительное
2.	Плита электрическая 3х комф. ПЭ-051СП	2013г.	2	удовлетворительное
3.	Плиты мармитные	1990г./2019г	1/1	удовлетворительное
4.	Электрокотел	1990/2012г.	1/1	удовлетворительное
5.	Шкаф пекарный 3-секц. ШПЭСМ-3, 60шт/ч	2014г.	1	удовлетворительное
6.	Шкаф жарочный	2018г.	1	удовлетворительное
7.	Холодильник двухкамерный " Мир - 154 /1 " POZUS	2007г.	1	удовлетворительное
8.	Морозильник «Свияга»	2005г.	1	удовлетворительное
9.	Картофелечистка	2019г	1	удовлетворительное
10.	Камера холодильная Полаир	2013	1	удовлетворительное
11.	Посудомоечная машина	2019г.	1	удовлетворительное
12.	Электромясорубка	2002	1	удовлетворительное

Заказчик:
Директор_____ В.П.Сычков

М.П.

Исполнитель:
_____ /_____./

М.П.

Приложение № 3 к техническому заданию

Акт временного безвозмездного
приема-передачи инвентаря и кухонной посуды, находящегося на пищеблоке Заказчика

№ п/п	Наименование	Количество	Состояние
1.	Стол производственный	3 шт.	Удовлет.
2.	Столы разные	3 шт.	Удовлет.
3.	Стол обеденный	1 шт.	Удовлет.
4.	Стол разделочный	2 шт.	Удовлет.
5.	Ванна	1 шт.	Удовлет.
6.	Шкаф 2-х ств.	1 шт.	Удовлет.

1.

2.

3.

Заказчик: **Исполнитель:**

Директор_____ В.П.Сычков _____ /_____./

М.П. М.П.

Приложение № 4к техническому заданию

Акт временного приема - передачи помещений Заказчика, передаваемые в аренду

№ п/п	Наименование помещения	Площадь, $м^2$	Состояние
1	Пищеблок	64,4	удовлетворительно
2	Склад	33,9	удовлетворительно
3	Мойка	22,0	удовлетворительно
4	Раздевалка	7,7	удовлетворительно
5	Буфет	6,7	удовлетворительно
	Итого	134,7	

Заказчик: **Исполнитель:**

Директор_____ В.П.Сычков _____ /_____./

М.П. М.П.

Приложение № 5к техническому заданию

АКТ СДАЧИ-ПРИЕМКИ УСЛУГ

г. Мелеуз «____» _____ 20___ г.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Гимназия №3 муниципального района Мелеузовскийрайон Республики Башкортостан , именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Сычкова В.П. , действующего на основании устава , с одной Стороны, и , именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _директора , действующего на основании , с другой Стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с Контрактом № от « » 20 г. (далее – Контракт) Исполнитель выполнил обязательства по оказанию услуг, а именно: _____
_____

2. Фактическое качество оказанных услуг соответствует (не соответствует) требованиям Контракта:
_____
_____

3.Вышеуказанные услуги согласно Контракту оказаны с « » 20 г. по « » 20 г.

4. Недостатки оказанных услуг выявлены/не выявлены_____
_____

5.

Спецификация																			
Наименование учреждения	Адресная дотация для льготных категорий (муниципальный бюджет)			Адресная дотация для категории обучающиеся из многодетных малоимущих семей (муниципальный бюджет)			Обучающиеся из многодетных малоимущих семей (бюджет Республики Башкортостан)			Адресная дотация ия обучающихся с граниченными озможностями доровья муниципальный оджет)			Адресная дотация ия обучающихся с граниченными озможностями доровья (бюджет еспублики ашкортостан)			Обучающиеся, получающие начальное общее образование			НМЦК
	Количество детодней	Стоимость питания в день, руб.	Сумма, руб.	Количество детодней.	Стоимость питания в день, руб.	Сумма, руб.	Количество детодней	Стоимость питания в день, руб.	Сумма, руб.	Количество детодней	Стоимость питания в ень, уб.	Сумма руб.	Количество етодней.	Стоимость итания в ень, уб	Сумма, руб	Количество етодней чел./дни)	Стоимость итания в ень, уб.	Сумма, руб.	
МОБУ Гимназия №3																			

6. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями Контракта _____.
7. В соответствии с пунктом _____ Контракта сумма штрафных санкций составляет _____ (*указывается порядок расчета штрафных санкций*).
8. *Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет* _____.

Принял:
Заказчик:
«____» _____ 20 _ г.
Директор_____ В.П.Сычков

Сдал:
Исполнитель:
«____» _____ 20_ г.
_____ /_____./

Приложение № 6 к техническому заданию

Примерное двухнедельное меню. При дальнейшем использовании меню подлежит коррекции с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет) и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД (2-х недельное)

Возраст 7-11 лет

Неделя первая

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День понедельник **Завтрак**														
1	Сыр (порциями)	10	3	3	0	36	0	0,07	21		100	60	5,5	0,07
129	Котлеты из птицы	60	10	11	8	171	0,05	0	30,4		38	121,66	22,8	1,06
212	Макаронные изделия отварные	150	6	5	36	212	0,09	0	24		11,15	46,26	8,18	0,83
284	Чай с молоком	150/50	1	2	12	70	0,02	0,65	10		60,3	45	7	0,08
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2	0	14	71	0,05	0	0		6,9	26,1	9,9	0,6
Итого за Завтрак			22	21	70	560	0,21	0,72	85,0		216,00	299,00	53,40	2,64
Обед														
5,04	Салат из капусты белокочанной с морковью	60	1	6	6	82	0,02	22,98	0		25,9	19,04	10,34	0,35
15,2	Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной	200/5	12	9	12	180	0,12	21,44	7,61		33,08	158,78	34,36	2,52
48,08	Плов из отварной говядины	30/150	13	16	39	350	0,08	1,35	0		14,02	178,97	41,8	1,97

47	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)	200	0	0	12	128	0	20,1	0		0,32	0	0	0,03
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			30	31	91	849	0,3	61,97	7,61		86,32	411,04	105,25	6,27
Итого за день			52	52	161	1409	0,51	62,69	92,61		302,32	710,04	158,65	8,91

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День вторник Завтрак														
224,00	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/20	30	8	33	330	0,08	0,82	27,55		216,67	295,62	39,05	0,72
302,00	Каша молочная рисовая	100/5	3	4	17	115	0,03	0,66	21,57		63,33	70,58	15,07	0,23
81	Масло сливочное (порциями)	10	0	7	0	66	0	0	40		2,4	3	0	0,02
283	Чай с сахаром*	200	0	0	15	60	0	0	0		0,45	0	0	0,05
***	Хлеб пшеничны, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2	0	14	71	0,05	0	0		6,9	26,1	9,9	0,6
***	Йогурт детский питьевой (витаминизированный)	100	3	3	5	60	0	0	10,9		0	0	0	0
Итого за Завтрак			38	22	84	702	0,16	1,48	100,02		289,75	395,30	64,02	1,62
Обед														
6,07	Винегрет	60	1	6	4	76	0,03	5,64	0		13,2	24,49	11,08	0,47
19,28	Суп куллама по- деревенски на мясном бульоне	200	12	7	13	162	0,08	2,99	25,76		20,55	134,18	23,56	2,15
50,02	Гуляш из отварного мяса	30/30	9	11	2	144	0,04	1,62	0		8,79	101,41	15,23	1,46
205	Каша пшенная рассыпчатая с маслом	185	8	6	47	273	0,3	0	20		20,15	165,07	58,27	1,91

69,06	Компот из плодов яблок витаминизированный (витамин С)	200	0	0	16	67	0,01	20,2	0		6,76	4,4	3,6	0,92
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			34	30	104	831	0,54	30,45	45,76		82,45	483,8	130,49	8,31
Итого за день			69	48	171	1418	0,67	31,27	124,21		308,87	808,52	179,44	9,7

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День среда Завтрак														
246	Огурцы свежие	40	0	0	0	4	0,02	2,8	0		6,8	12	5,6	0,2
83	Биточки (котлеты) рыбные	60	9	4	9	108	0,05	0,3	0		26,6	121,66	17,48	0,46
138,00	Картофельное пюре	150	3	6	22	153	0,17	26,11	28,8		43,14	98,22	33,03	1,2
289(2)	Какао с молоком	200	4	4	22	136	0,03	0,38	15,96		121,78	109,42	29,92	0,96
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2	0	14	71	0,05	0	0		6,9	26,1	9,9	0,6
368,00	Фрукт	75	1	0	7	34	0,05	34,2	0		31,5	15,3	9,9	0,09
Итого за Завтрак			19	14	74	506	0,37	63,80	44,76		236,70	383,0	105,80	3,50
Обед														
6,06	Салат витаминный	60	1	6	6	84	0,02	12,78	0		17,74	17,46	10,85	0,53
16,13	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	200/5	13	9	9	171	0,1	17,47	7,62		30,07	155,45	30,18	2,43
261,02	Птица, тушенная в соусе с овощами	30/150	16	16	19	287	0,2	22,12	51,16		44,56	197,58	49,19	2,12

38	Компот из яблок	200	0	0	16	69	0,01	5	0		9,08	12,43	4,59	0,74
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			34	31	72	720	0,41	57,37	58,78		114,45	437,17	113,56	7,22
Итого за день			53	45	146	1226	0,78	121,17	103,54		351,15	820,17	219,36	10,72

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День четверг Завтрак														
1	Сыр (порциями)	10	3	3	0	36	0	0,07	21		100	60	5,5	0,07
196	Каша "Дружба с маслом	200/10	6	8	28	210	0,10	1,35	43,54		130,82	144,66	31,58	0,59
273	Булочка Домашняя	60	5	10	38	256	0	0	0		0	0	0	0
285	Чай с лимоном*	200	0	0	15	62	0	0,0	0		3,25	1,54	0,84	0,09
***43	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2	0	14	71	0,05	0	0		6,9	26,1	9,9	0,6
Итого за Завтрак			16	21	95	635	0,15	1,42	65,00		241,0	232,00	47,80	1,35
Обед														
76,02	Салат из моркови	60	1	6	5	80	0,03	2,64	0		14,31	29,16	20,06	0,38
12,16	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне со сметаной	200/5	14	9	14	196	0,1	24,92	7,63		46,02	173,75	39,96	3,1
49,04	Жаркое по-домашнему	30/120	11	14	17	236	0,15	21,2	0		17,3	152,04	35	2,27
69	Компот из урюка	200	1	0	25	108	0,03	1	0		41,86	38	27,25	0,84
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9

75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			31	29	83	729	0,39	49,76	7,63		132,49	447,2	141,02	7,99
Итого за день			47	50	178	1364	0,54	51,18	72,63		373,49	679,20	188,82	9,31

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День пятница Завтрак														
6	Салат из капусты белокочанной	60	2	6	6	87	0,03	34,65	0		39,53	30,15	15,12	0,55
112,00	Плов из говядины	30/150	13	16	39	350	0,08	1,35	0		14,02	178,97	41,8	1,97
296	Чай с молоком	150/50	1	2	12	70	0,02	0,65	10		60,3	45	7	0,08
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2	0	14	71	0,05	0	0		6,9	26,1	9,9	0,6
Итого за Завтрак			18	24	71	578	0,18	36,65	10		120,75	280,22	73,82	3,2
Обед														
7,05	Салат из свеклы отварной	60	1	3	5	51	0,01	5,7			21,09	24,57	12,54	0,8
19,29	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне	200	16	10	12	200	0,09	1,77	10,15		22,35	175,47	27,27	2,83
19	Рыба, тушеная в томате с овощами	50/50	10	6	5	111	0,09	3,81	6,2		33	166,16	44,06	0,78
197,03	Картофель отварной	180	4	1	31	145	0,23	37,68	0		18,84	109,27	43,33	1,7
69,06	Компот из плодов яблок витаминизированный (витамин С)	200	0	0	16	67	0,01	20,2	0		6,76	4,4	3,6	0,92
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			35	20	91	683	0,51	69,16	16,35		115,04	534,12	149,55	8,43

Итого за день	53	44	162	1261	0,69	105,81	26,35		235,79	814,34	223,37	11,63

Неделя вторая от 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День понедельник Завтрак														
1	Сыр (порциями)	10	3	3	0	36	0	0,07	21		100	60	5,5	0,07
189	Биточки(котлеты) мясные*	60	11	8	10	160	0,05	0,15	15,2		33,44	114,06	22,04	0
212	Макаронные изделия отварные	150	6	5	36	212	0,09	0	24		11,15	46,26	8,18	0,83
294	Чай с молоком	150/50	1	2	12	70	0,02	0,65	10		60,3	45	7	0,08
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2	0	14	71	0,05	0	0		6,9	26,1	9,9	0,6
Итого за Завтрак			23	18	72	549	0,21	0,87	70,0		212,00	291,00	52,60	1,58
Обед														
7,04	Салат из свеклы с яблоками	60	1	3	5	51	0,01	5,63			17,68	19,47	10,44	0,91
13,06	Суп картофельный с бобовыми на мясном бульоне	200	15	8	16	197	0,22	9,74	0,11		35,39	190,3	43,15	3,26
53,15	Бефстроганов из отварной говядины	30/30	10	9	2	132	0,04	0,5	11,25		13,68	103,11	15,19	1,44
35	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	150	9	7	40	253	0,29	0	24		15,28	208,03	138,41	4,65
47	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)	200	0	0	12	128	0	16,2	0		0,32	0	0	0,03
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			39	27	97	870	0,64	32,07	35,36		95,35	575,16	225,94	11,69
Итого за день			62	45	169	1419	0,85	32,94	105,56		307,14	866,58	278,56	13,27

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День вторник Завтрак														
103	Фрикадельки мясные в соусе	55/50	10,8	8,88	7,83	155	0,04	0,02	0,00		22,76	0,00	20,03	0,88
177,00	Каша рисовая рассыпчатая	150/5	4	4	37	201	0,03	0,00	0		4,59	0,00	25,08	0,5
285	Чай с лимоном*	200	0	0	15	62	0	2,8	0		3,25	1,54	0,84	0,09
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2	0	14	71	0,05	0	0		6,9	26,1	9,9	0,6
Итого за Завтрак			16	13	74	489	0,12	2,82	0,00		37,50	27,64	55,85	2,09
Обед														
76,02	Салат из моркови	60	1	6	5	80	0,03	2,64	0		14,31	29,16	20,06	0,38
12,18	Свекольник на курином бульоне со сметаной	200/5	3	5	15	121	0,07	15,21	7,5		32,53	57,52	25,98	1,27
12,08	Плов из птицы	40/140	14	18	39	371	0,11	4,26	21,6		20,13	177,94	44,64	1,47
69,06	Компот из плодов яблок витаминизированный (витамин С)	200	0	0	16	67	0,01	20,2	0		6,76	4,4	3,6	0,92
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			22	29	97	748	0,3	42,31	29,1		86,73	323,27	113,03	5,44
Итого за день			37	44	200	1369	0,58	56,92	112,91		262,74	599,11	176,05	7,87

День: среда

Неделя: 2 **Возраст:** с 7 до 11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15

День среда Завтрак														
таб.32	Помидоры свежие	40	0	0	2	10	0,02	10	0		5,6	10,4	8	0,36
129	Котлеты из птицы	60	10	11	8	171	0,05	0	30,4		38	121,66	22,8	1,06
138,00	Картофельное пюре	150	3	6	22	153	0,17	26,11	28,8		43,14	98,22	33,03	1,2
289(2)	Какао с молоком	200	4	4	22	136	0,03	0,38	15,96		121,78	109,42	29,92	0,96
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2	0	14	71	0,05	0	0		6,9	26,1	9,9	0,6
Итого за Завтрак			19	21	68	541	0,32	36,00	75,20		215,40	365,8	104,00	4
Обед														
6,06	Салат витаминный	60	1	6	6	84	0,02	12,78	0		17,74	17,46	10,85	0,53
19,29	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне	200	16	10	12	200	0,09	1,77	10,15		22,35	175,47	27,27	2,83
98,06	Рагу из овощей в томатном соусе с мясом	25/150	10	14	16	232	0,13	31,11	3		40,92	148,87	42,57	2,22
38	Компот из рябины черноплодной и яблок	200	0	0	16	69	0,01	5	0		9,08	12,43	4,59	0,74
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			31	30	72	694	0,33	50,66	13,15		103,09	408,48	104,03	7,72
Итого за день			50	51	139	1230	0,64	82,15	88,31		315,71	769,08	203,68	11,72

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День четверг Завтрак														
1	Сыр (порциями)	10	3	3	0	36	0	0,07	21		100	60	5,5	0,07
340,00	Омлет натуральный с маслом	140/5	15	21	3	263	0,09	0,52	29,25		107,34	240,53	18,28	2,69

285	Чай с лимоном*	200	0	0	15	62	0	2,8	0		3,25	1,54	0,84	0,09
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2	0	14	71	0,05	0	0		6,9	26,1	9,9	0,6
83,02	Яблоко	100	0	0	10	47	0,03	10	0		16	11	9	2,2
Итого за Завтрак			20	24	42	479	0,17	13,39	31,25		233,49	339,17	43,52	5,65
Обед														
5,04	Салат из капусты белокочанной с морковью	60	1	6	6	82	0,02	22,98	0		25,9	19,04	10,34	0,35
15,23	Рассольник ленинградский на мясном бульоне со сметаной	200/5	13	9	14	192	0,12	13,87	7,62		26,23	171,85	33,68	2,58
	Говядина тушенная с овощами в соусе	30/120	11	13	13	216	0,12	12,75	0		15,88	138,26	29,95	2
69,01	Компот из кураги	200	1	0	21	90	0,02	0,8	0		32,33	29,2	21	0,67
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			30	28	76	689	0,36	50,4	7,62		113,34	412,6	113,72	7
Итого за день			50	52	118	1168	0,53	63,79	32,87		346,83	751,77	157,24	12,65

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День пятница Завтрак														
95	Гуля из говядины	40/50	14	15	3	200	0,04	0,80	0		9,96	0,00	10,8	2,13
173,00	Каша гречневая рассыпчатая	180	11	3	49	164	0,37	16,90	0,00		23,76	0,00	171,80	5,80
283	Чай с сахаром*	200	0	0	15	60	0	0	0		0,45	0	0	0,05
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2	0	14	71	0,05	0	0		6,9	26,1	9,9	0,6

***	Йогурт детский питьевой (витаминизированный)	100	3	3	5	60	0	0	10,9		0	0	0	0
Итого за Завтрак			30	21	86	555	0,46	17,70	10,90		41,07	26,10	192,50	8,58
Обед														
7,05	Салат из свеклы отварной	60	1	3	5	51	0,01	5,7	0		21,09	24,57	12,54	0,8
16,06	Щи из свежей капусты с со сметаной	200/5	2	5	8	86	0,06	25,56	7,5		31,72	41,72	18,84	0,67
29,02	Рыба (минтай), тушенная в томатном соусе	50/50	10	4	4	99	0,08	2,59	11,08		29,82	159,11	40,21	0,71
36	Рис отварной	150	4	6	40	226	0,04	0	28		6	83,1	27	0,55
69,06	Компот из плодов яблок витаминизированный (витамин С)	200	0	0	16	67	0,01	20,2	0		6,76	4,4	3,6	0,92
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			21	18	95	638	0,28	54,05	46,58		108,39	367,15	120,94	5,05
Итого за день			38	36	198	1289	0,55	55,37	109,8		257,24	630,79	174,06	8,14
Итого за период			510	469	1638	13164	6,33	609,08	884,15		3381,57	7492,7	1961,0	103,95
Итого за период			51	47	164	1316	0,63	60,91	88,42		338,16	749,27	196,10	10,40

при составлении примерного меню использованы сборник технологических карт,рецептур блюд для школьного питания Уфа 2016

сборник школьного питания Москва 2004год.

*витаминизация третьих блюд проводиться специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД (2-х недельное)

Возраст 12 -18 лет

Неделя первая

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Завтрак														
1	Сыр (порциями)	15	5	5	0	54	0	0,10	32		150	90	8,3	0,21
129	Котлеты из птицы	80	13	15	11	228	0,07	0	40,5		51	162,20	30,4	1,41
212	Макаронные изделия отварные	150	6	5	36	212	0,09	0	24		11,15	46,26	8,18	0,83
284	Чай с молоком	150/50	1	2	12	70	0,02	0,65	10		60,3	45	7	0,08
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
Итого за Завтрак			28	26	82	682	0,26	0,75	106,0		284,00	387,00	70,30	3,13
Обед														
5,04	Салат из капусты белокочанной с морковью	60	1	6	6	82	0,02	22,98	0		25,9	19,04	10,34	0,35
15,2	Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной	200/5	12	9	12	180	0,12	21,44	7,61		33,08	158,78	34,36	2,52
48,08	Плов из отварной говядины	30/150	13	16	39	350	0,08	1,35	0		14,02	178,97	41,8	1,97
47	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)	200	0	0	12	128	0	20,1	0		0,32	0	0	0,03
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			30	31	91	849	0,3	61,97	7,61		86,32	411,04	105,25	6,27
Итого за день			58	57	173	1531	0,56	62,72	113,61		370,32	798,04	176,25	9,40

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Завтрак														
173,00	Каша гречневая рассыпчатая	180/5	6	6	25	179	0,31	16,88	0,00		0,00	0,00	159,54	5,47
103,00	Фрикадельки мясные в соусе	55/50	11	9	8	155	0,04	0,02	0,00		22,76	0,00	20,03	0,88
283	Чай с сахаром*	200	0	0	15	60	0	0	0		0,45	0	0	0,05
***	Хлеб пшеничны, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
***	Йогурт детский питьевой (витаминизированный)	100	3	3	5	60	0	0	10,9		0	0	0	0
Итого за Завтрак			23	18	76	572	0,43	16,90	10,90		34,71	43,50	196,07	7,00
Обед														
6,07	Винегрет	60	1	6	4	76	0,03	5,64	0		13,2	24,49	11,08	0,47
19,28	Суп куллама по- деревенски на мясном бульоне	200	12	7	13	162	0,08	2,99	25,76		20,55	134,18	23,56	2,15
50,02	Гуляш из отварного мяса	30/30	9	11	2	144	0,04	1,62	0		8,79	101,41	15,23	1,46
205	Каша пшенная рассыпчатая с маслом	185	8	6	47	273	0,3	0	20		20,15	165,07	58,27	1,91
69,06	Компот из плодов яблок витаминизированный (витамин С)	200	0	0	16	67	0,01	20,2	0		6,76	4,4	3,6	0,92
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			34	30	104	831	0,54	30,45	45,76		82,45	483,8	130,49	8,31
Итого за день			57	48	180	1403	0,97	47,35	56,66		117,16	527,30	326,56	15,3

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Завтрак														
246	Огурцы свежие	40	0	0	0	4	0,02	2,8	0		6,8	12	5,6	0,2
83	Биточки (котлеты) рыбные*	80	13	9	12	177	0,11	0,3	0		37,0	161,30	23,72	0,78
138,00	Картофельное пюре	150	3	6	22	153	0,17	26,11	28,8		43,14	98,22	33,03	1,2
289(2)	Какао с молоком	200	4	4	22	136	0,03	0,38	15,96		121,78	109,42	29,92	0,96
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
***	Фрукт	75	1	0	7	34	0,05	34,2	0		31,5	15,3	9,9	0,09
Итого за Завтрак			24	19	87	622	0,46	63,80	44,76		251,80	440,0	118,70	3,80
Обед														
6,06	Салат витаминный	60	1	6	6	84	0,02	12,78	0		17,74	17,46	10,85	0,53
16,13	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	200/5	13	9	9	171	0,1	17,47	7,62		30,07	155,45	30,18	2,43
261,02	Птица, тушенная в соусе с овощами	30/150	16	16	19	287	0,2	22,12	51,16		44,56	197,58	49,19	2,12
38	Компот из рябины черноплодной и яблок*	200	0	0	16	69	0,01	5	0		9,08	12,43	4,59	0,74
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			34	31	72	720	0,41	57,37	58,78		114,45	437,17	113,56	7,22
Итого за день			57	50	159	1342	0,87	121,17	103,54		366,25	877,17	232,26	11,02

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Завтрак														
1	Сыр (порциями)	20	6	6	0	72	0	0,14	42		200	120	11,0	0,14
196	Каша "Дружба с маслом	200/10	6	8	28	210	0,10	1,35	43,54		130,82	144,66	31,58	0,59
273	Булочка Домашняя	60	5	10	38	256	0	0	0		0	0	0	0
285	Чай с лимоном*	200	0	0	15	62	0	0,0	0		3,25	1,54	0,84	0,09
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
Итого за Завтрак			20	24	105	718	0,18	1,49	86,00		346,0	310,00	59,90	1,42
Обед														
76,02	Салат из моркови	60	1	6	5	80	0,03	2,64	0		14,31	29,16	20,06	0,38
12,16	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне со сметаной	200/5	14	9	14	196	0,1	24,92	7,63		46,02	173,75	39,96	3,1
49,04	Жаркое по-домашнему	30/120	11	14	17	236	0,15	21,2	0		17,3	152,04	35	2,27
69	Компот из урюка	200	1	0	25	108	0,03	1	0		41,86	38	27,25	0,84
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			31	29	83	729	0,39	49,76	7,63		132,49	447,2	141,02	7,99
Итого за день			51	53	188	1447	0,57	51,25	93,63		470,49	757,20	200,92	9,41

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
Завтрак														
6	Салат из капусты белокочанной	80	1	8	7	107	0,04	46,20	0		52,71	40,20	20,16	0,73
112,00	Плов из говядины	240	17	21	52	467	0,11	1,80	0		18,69	238,63	55,7	2,63
5	Кисель с витаминами	200	0	0	3	12	0,04	2,53	0		0,0	0	0	0,00
***	Хлеб пшеничны, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
Итого за Завтрак			22	29	85	704	0,27	50,53	0		82,90	322,33	92,39	4,0
Обед														
7,05	Салат из свеклы отварной	60	1	3	5	51	0,01	5,7			21,09	24,57	12,54	0,8
19,29	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне	200	16	10	12	200	0,09	1,77	10,15		22,35	175,47	27,27	2,83
19	Рыба, тушеная в томате с овощами	50/50	10	6	5	111	0,09	3,81	6,2		33	166,16	44,06	0,78
197,03	Картофель отварной	180	4	1	31	145	0,23	37,68	0		18,84	109,27	43,33	1,7
69,06	Компот из плодов яблок витаминизированный (витамин С)	200	0	0	16	67	0,01	20,2	0		6,76	4,4	3,6	0,92
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			35	20	91	683	0,51	69,16	16,35		115,04	534,12	149,55	8,43
Итого за день			57	49	176	1387	0,78	119,69	16,35		197,94	856,45	241,94	12,43

Неделя вторая Возраст 12-18 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День Понедельник Завтрак														
1	Сыр (порциями)	20	6	6	0	72	0	0,14	42		200	120	11,0	0,14
189	Биточки(котлеты) мясные	75	14	10	13	200	0,06	0,19	19,0		41,80	142,58	27,55	0
212	Макаронные изделия отварные	150	6	5	36	212	0,09	0	24		11,15	46,26	8,18	0,83
294	Компот из смеси сухофруктов	200	1	0	26	110	0,01	16,70	0		56,0	19	8	1,55
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
Итого за Завтрак			30	21	98	712	0,24	17,03	85,0		320,00	372,00	70,70	3,12
Обед														
7,04	Салат из свеклы с яблоками	60	1	3	5	51	0,01	5,63			17,68	19,47	10,44	0,91
13,06	Суп картофельный с бобовыми на мясном бульоне	200	15	8	16	197	0,22	9,74	0,11		35,39	190,3	43,15	3,26
53,15	Бефстроганов из отварной говядины	30/30	10	9	2	132	0,04	0,5	11,25		13,68	103,11	15,19	1,44
35	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	150	9	7	40	253	0,29	0	24		15,28	208,03	138,41	4,65
47	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)	200	0	0	12	128	0	16,2	0		0,32	0	0	0,03
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			39	27	97	870	0,64	32,07	35,36		95,35	575,16	225,94	11,69
Итого за день			69	48	195	1582	0,88	49,10	120,36		415,35	947,16	296,64	14,81

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День вторник Завтрак														
103	Фрикадельки мясные в соусе	55/50	10,8	8,88	7,83	155	0,04	0,02	0,00		22,76	0,00	20,03	0,88
177,00	Каша рисовая рассыпчатая	150	4	4	37	201	0,03	0,00	0		4,59	0,00	25,08	0,5
285	Чай с лимоном	200	0	0	15	62	0	0,0	0		3,25	1,54	0,84	0,09
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
Итого за Завтрак			18	13	83	536	0,15	0,02	0,00		42,10	45,04	62,45	2,09
Обед														
76,02	Салат из моркови	60	1	6	5	80	0,03	2,64	0		14,31	29,16	20,06	0,38
12,18	Свекольник на курином бульоне со сметаной	200/5	3	5	15	121	0,07	15,21	7,5		32,53	57,52	25,98	1,27
12,08	Плов из птицы	40/140	14	18	39	371	0,11	4,26	21,6		20,13	177,94	44,64	1,47
69,06	Компот из плодов яблок витаминизированный (витамин С)	200	0	0	16	67	0,01	20,2	0		6,76	4,4	3,6	0,92
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			22	29	97	748	0,3	42,31	29,1		86,73	323,27	113,03	5,44
Итого за день			40	42	180	1284	0,45	42,33	29,10		128,83	368,31	175,48	7,53

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День среда Завтрак														
таб.32	Помидоры свежие	40	0	0	2	10	0,02	10	0		5,6	10,4	8	0,36
129	Котлеты из птицы	75	10	11	8	171	0,05	0	30,4		38	121,66	22,8	1,06
138,00	Картофельное пюре	150	3	6	22	153	0,17	26,11	28,8		43,14	98,22	33,03	1,2
289(2)	Какао с молоком	200	4	4	22	136	0,03	0,38	15,96		121,78	109,42	29,92	0,96
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
Итого за Завтрак			20	21	77	588	0,35	36,00	75,16		220,00	383,2	110,00	4
Обед														
6,06	Салат витаминный	60	1	6	6	84	0,02	12,78	0		17,74	17,46	10,85	0,53
19,29	Суп-лапша домашняя на мясном бульоне	200	16	10	12	200	0,09	1,77	10,15		22,35	175,47	27,27	2,83
98,06	Рагу из овощей в томатном соусе с мясом	25/150	10	14	16	232	0,13	31,11	3		40,92	148,87	42,57	2,22
38	Компот из рябины черноплодной и яблок	200	0	0	16	69	0,01	5	0		9,08	12,43	4,59	0,74
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			31	30	72	694	0,33	50,66	13,15		103,09	408,48	104,03	7,72
Итого за день			51	51	149	1282	0,68	86,66	88,31		323,09	791,68	214,03	11,72

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День четверг Завтрак														
1	Сыр (порциями)	10	3	3	0	36	0	0,07	21		100	60	5,5	0,07
104	Тефтели из говядины	60/30	8	13	11	203	0,05	0,96	0		28,30		19,98	1
212	Макаронные изделия отварные	150	6	5	36	212	0,09	0	24		11,15	46,26	8,18	0,83
295	Компот из свежих плодов	200	0	0	19	79	0,01	4,0	0		6,85	4,40	3,60	0,93
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
83,02	Яблоко	100			10	47	0,03	10			16	11	9	2,2
Итого за Завтрак			20	21	99	695	0,26	15,03	45,00		174,00	165,00	62,80	5,53
Обед														
5,04	Салат из капусты белокочанной с морковью	60	1	6	6	82	0,02	22,98	0		25,9	19,04	10,34	0,35
15,23	Рассольник ленинградский на мясном бульоне со сметаной	200/5	13	9	14	192	0,12	13,87	7,62		26,23	171,85	33,68	2,58
	Говядина тушенная с овощами в соусе	30/120	11	13	13	216	0,12	12,75	0		15,88	138,26	29,95	2
69,01	Компот из кураги	200	1	0	21	90	0,02	0,8	0		32,33	29,2	21	0,67
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			30	28	76	689	0,36	50,4	7,62		113,34	412,6	113,72	7
Итого за день			50	49	175	1384	0,62	65,07	52,62		287,34	577,60	176,52	12,53

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге-тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		12	13	14	15
День пятница Завтрак														
173,00	Каша гречневая рассыпчатая	180/5	6	6	25	179	0,31	16,88	0,00		0,00	0,00	159,54	5,47
95,00	Гуляш из говядины	40\50	14	15	3	200	0,04	0,87	0,00		9,96	0,00	10,80	2,13
685	Чай с сахаром*	200	0	0	15	60	0	0	0		0,45	0	0	0,05
***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
***	Йогурт детский питьевой (витаминизированный)	100	3	3	5	60	0	0	10,9		0	0	0	0
Итого за Завтрак			26	24	71	617	0,43	17,75	10,90		21,91	43,50	186,84	8,25
Обед														
7,05	Салат из свеклы отварной	60	1	3	5	51	0,01	5,7			21,09	24,57	12,54	0,8
16,06	Щи из свежей капусты с со сметаной	200/5	2	5	8	86	0,06	25,56	7,5		31,72	41,72	18,84	0,67
29,02	Рыба (минтай), тушенная в томатном соусе	50/50	10	4	4	99	0,08	2,59	11,08		29,82	159,11	40,21	0,71
36	Рис отварной	150	4	6	40	226	0,04	0	28		6	83,1	27	0,55
69,06	Компот из плодов яблок витаминизированный (витамин С)	200	0	0	16	67	0,01	20,2	0		6,76	4,4	3,6	0,92
77,09	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	10	50	0,04	0	0		7,25	32,5	10,5	0,9
75,14	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	25	2	0	12	59	0,04	0	0		5,75	21,75	8,25	0,5
Итого за Обед			21	18	95	638	0,28	54,05	46,58		108,39	367,15	120,94	5,05
Итого за день			39	36	207	1336	0,58	55,37	109,8		261,84	648,19	180,64	8,14
Итого за период			529	483	1782	13978	6,96	700,75	783,98		2938,61	7149,1	2221,2	112,26

Итого за период	53	48	178	1398	0,70	70,08	78,40		293,86	714,91	222,12	11,23

*витаминизация третьих блюд проводиться специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Примерное меню для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 7-11 лет

Дни	**№ рецептуры**	**Наименование блюда**	**Выход**	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Неделя первая первая		**Завтрак**													
Понед-ик	78	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,5	5,2	19,9	148	0,06	0,65	29,58	0,45	135,6	113,3	18,01	0,39
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2	13,44	11,76	176	0,04	7,44	40	0	9,3	29,1	7,92	0,51
	685	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	0	0	0	0	0,4	0	0	0,04
	368	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	44	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2
		Итого за завтрак		**8,1**	**19,04**	**55,16**	**421**	**0,13**	**18,09**	**69,58**	**0,45**	**161,3**	**153,4**	**34,93**	**3,14**
		Обед													
	54	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,1	5,2	15,4	119	0,08	6,7	26,7	0,29	15,05	68,38	22,5	0,84
	1	Сыр (порциями)	10	2,6	2,67	0,33	35,5	0,007	0,28	21	0	100,5	60	5	0,09
	129	Котлеты из птицы	80	13,3	13,2	12,59	220	0,1	1,06	40,5	0	36,28	162,2	19,97	4,44

	212	Макаронные изделия отварные	150	5,6	4,8	35,8	209,1	0,09	0	24	0	10,25	46,26	8,13	0,82
	284	Чай с молоком	200	1,4	1,4	16,2	81	0,01	0,26	9	0,05	53,2	39,15	6,09	0,09
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
	***	Яблоко	100	0	0	10	44	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2
		Итого за обед		**28**	**27,27**	**113,3**	**826,6**	**0,397**	**18,3**	**121,2**	**0,34**	**242,8**	**430,5**	**87,19**	**9,08**
		Итого за день		**36,1**	**46,31**	**168,5**	**1248**	**0,527**	**36,39**	**190,8**	**0,79**	**404,1**	**583,9**	**122,1**	**12,22**

Дни	**№ рецептур**	**Наименование блюда**	Выход	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Вторник		**Завтрак**													
	181	Каша молочная рисовая	200/10	6,1	11,9	43	303	0,08	1,29	0	0,49	124,1	0	36,12	0,59
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	101,1	0,9	110,4	0,11	26,97	0,88
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2	13,44	11,76	176	0,04	0	40	0	7,44	29,1	7,92	0,51
		Итого за завтрак		**11,7**	**28,64**	**68,46**	**577**	**0,15**	**1,81**	**141,1**	**1,39**	**241,9**	**29,21**	**71,01**	**1,98**
		Обед													
	23	Салат из свеклы отварной	60	1	3	5	51	0,01	5,7	0	0	21,09	24,57	12,54	0,8
	139	Суп картофельный с бобовыми	250	6,7	4,2	19,5	144	0,24	7,1	17,7	0,31	31,42	101,8	38,11	1,9

	173	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,8	2,9	49	264	0,37	16,88	0	0	23,76	0	171,8	5,8
	103	Фрикадельки мясные в соусе	55/50	9,5	11,7	8,1	176,7	0,06	0,33	0	0	36,99	0	16,15	1,39
	283	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	13,7	53	0	0	0	0	0,4	0	0	0,04
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**31,2**	**21,8**	**118,3**	**806,7**	**0,76**	**30,01**	**17,7**	**0,31**	**125,2**	**169,8**	**255,1**	**10,53**
		Итого за день		**42,9**	**50,44**	**186,8**	**1384**	**0,91**	**31,82**	**158,8**	**1,7**	**367,1**	**199**	**326,1**	**12,51**

Дни	**№ рецептур**	**Наименование блюда**	Выход	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Среда		**Завтрак**													
	182	Каша пшенная молочная вязкая	200/5	8,7	13,1	41,9	319	0,25	1,25	71,15	0,32	130,3	184,5	54,95	1,49
	124	Сосиска отварная	85	4,4	9,8	0,8	340	0,01	11,17	104,1	1,35	9,68	0,46	5,63	0,68
	366	Сыр порциями	15	3,9	4	0,5	53,3	0,01	0,42	0	0	150,8	0	7,5	0,14
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
	284	Чай с молоком и сахаром	200	1,4	1,4	16,2	81	0,01	0,26	0	0,08	53,21	0,05	6,09	0,09
		Итого за завтрак		**21,4**	**28,3**	**82,4**	**911,3**	**0,36**	**13,1**	**175,2**	**1,75**	**355,4**	**228,5**	**90,67**	**3**
		Обед													
	66	Суп-лапша домашняя	250	2,6	4,3	11,6	96	0,02	6,6	0	0	11,61	0	7,18	0,41

	32таб.	Огурцы свежие	50	0,4	0,05	1,25	7	0,015	5	0	0	11,5	12	7	0,3
	83	Биточки (котлеты) рыбные	80	12,7	8,52	12,2	177	0,11	0,3	0	0	37,03	161,3	23,72	0,78
	138	Картофельное пюре	150	3,1	4,9	20	138	0,12	10,38	28,8	0	35,6	98,22	28,4	1,03
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	101,1	0,9	110,4	0,11	26,97	0,88
	368	Фрукт(яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2
		Итого за обед		**22,8**	**21,47**	**68,55**	**560**	**0,325**	**32,8**	**129,9**	**0,9**	**222,1**	**282,6**	**102,3**	**5,6**
		Итого за день		**44,2**	**49,77**	**151**	**1471**	**0,685**	**45,9**	**305,1**	**2,65**	**577,5**	**511,1**	**192,9**	**8,6**

Дни	**№ рецептуры**	**Наименование блюда**	Выход	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	C	A		Ca	P	Mg	Fe
Четверг		**Завтрак**													
	182	Каша манная молочная	200/10	7,5	11,8	40,1	297,5	0,13	1,27	105,5	0,42	128	0,61	21,72	0,58
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2	13,44	11,76	176	0,04	0	40	0	7,44	29,1	7,92	0,51
	287	Кофейный напиток	200	2,9	2,8	14,9	94	0,03	0,52	0	0	105,9	0,05	12,18	0,11
		Итого за завтрак		**12,4**	**28,04**	**66,76**	**567,5**	**0,2**	**1,79**	**145,5**	**0,42**	**241,3**	**29,76**	**41,82**	**1,2**
		Обед													
	54	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,1	5,2	15,4	119	0,08	6,7	7,62	0	15,05	171,9	22,5	0,84
	366	Сыр (порциями)	20	5,2	5,34	0,66	71	0,014	0,56	42	0	200,1	120	10	0,018
	196	Каша "Дружба с маслом	200/10	6,5	12,5	35,1	278	0,13	1,34	43,54	0	131,8	144,7	39	0,84
	273	Булочка Домашняя	100	7,3	11,7	55,4	358	0,08	0	0	0	15,51	0	9,72	0,82

	285	Чай с лимоном	200	0,1	0	14,3	57	0	1,12	0	0	3,25	1,54	0,73	0,08
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**24,2**	**34,74**	**143,9**	**1001**	**0,384**	**9,72**	**93,16**	**0**	**377,2**	**481,6**	**98,45**	**3,198**
		Итого за день		**36,6**	**62,78**	**210,6**	**1569**	**0,584**	**11,51**	**238,6**	**0,42**	**618,6**	**511,3**	**140,3**	**4,398**

Дни	**№ рецептуры**	**Наименование блюда**	Выход	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
		Завтрак						**B1**	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Пятница															
	181	Каша рисовая молочная вязкая	200/10	6,1	11,9	43	303	0,08	1,29	0	0,49	124,1	0	36,12	0,59
	1	Бутерброд с маслом	30\10	2,45	7,55	14,62	136	9,3	9,9	29,1	0,62	40	0	0,05	0
	289	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	0	0,9	110,4	0,11	26,97	0,88
		Итого за завтрак		**12,15**	**22,75**	**71,32**	**537**	**9,41**	**11,71**	**29,1**	**2,01**	**274,5**	**0,11**	**63,14**	**1,47**
		Обед													
	53	Щи из свежей капусты со сметаной	250/10	1,7	5,6	8,4	91	0,05	12	7,5	0	31,82	41,72	19,09	0,7
	9	Салат из моркови	50	0,55	2,25	7,25	50	16,56	0,86	39,69	0,44	10,35	3,84	14,21	0,27
	112	Плов из говядины	240	24,33	20,69	33,71	418,4	0,08	0,64	0	0	20,37	0	54,95	3,67
	306	Кисель плодовоягодный	200	0	0	20	12	0	0	0	0	0,48	0	0	0,06
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**29,58**	**28,54**	**92,36**	**689,4**	**16,77**	**13,5**	**47,19**	**0,44**	**74,52**	**89,06**	**104,8**	**5,3**

		Итого за день		**41,73**	**51,29**	**163,7**	**1226**	**26,18**	**25,21**	**76,29**	**2,45**	**349**	**89,17**	**167,9**	**6,77**

								Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
Неделя вторая	**№ рецептуры**	**Наименование блюда**	**Выход**	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**В1**	**С**	**А**	**Е**	**Са**	**Р**	**Mg**	**Fe**
Понед-ик		**Завтрак**													
	1	Сыр (порциями)	10	2,6	2,67	0,33	35,5	0,007	0,28	21	0	100,5	60	5	0,09
	194	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	7,6	8,7	36,4	255	0,21	1,31	0	1,31	132,4	0,32	47,3	48,51
	***	Хлеб пшеничный обогащенный	60	4,6	0,5	28	138,6	13,8	19,8	52,2	1,2	0	0	0,096	0
	285	Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	0,1	0	14,3	57	0	1,12	0	0,08	2,88	0,01	0,73	0,08
		Итого за завтрак		**14,9**	**11,87**	**79,03**	**486,1**	**14,02**	**22,51**	**73,2**	**2,59**	**235,8**	**60,33**	**53,13**	**48,68**
		Обед													
	6	Салат из капусты белокочанной	50	1,05	2,25	5,15	44,7	0,01	10,82	0	0,37	29,41	1,93	10,26	0,37
	139	Суп картофельный с бобовыми	250	2,34	3,89	13,61	99	0,22	4,66	0,11	0	32,23	0	39,84	2,3
	189	Биточки(котлеты) мясные*	75	21,36	23,44	11,48	354	0,06	0,19	19	0	41,8	0	27,55	0
	212	Макаронные изделия отварные	150	5,6	4,8	35,8	209,1	0,09	0	24	0	10,25	46,26	8,13	0,82
	284	Чай с молоком	150/50	1,4	1,4	16,2	81	0,01	0,26	0	0,08	53,21	0,05	6,09	0,09
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6

		Итого за обед		**34,75**	**35,78**	**105,2**	**905,8**	**0,47**	**15,93**	**43,11**	**0,45**	**178,4**	**91,74**	**108,4**	**4,18**
		Итого за день		**49,65**	**47,65**	**184,3**	**1392**	**14,49**	**38,44**	**116,3**	**3,04**	**414,2**	**152,1**	**161,5**	**52,86**

Дни	**№ рецептур**	**Наименование блюда**	**Выход**	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Вторник		**Завтрак**													
	78	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,5	5,2	19,9	148	0,06	0,65	29,58	0,45	135,6	113,3	18,01	0,39
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2,45	7,55	14,62	136	0,05	0	40	0	9,3	29,1	9,9	0,62
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	101,1	0,9	110,4	0,11	26,97	0,88
		Итого		**11,55**	**16,05**	**48,22**	**382**	**0,14**	**1,17**	**170,7**	**1,35**	**255,3**	**142,6**	**54,88**	**1,89**
		Обед													
	3	Огурцы свежие порциями	40	**0**	**0**	**0**	4	6,8	5,6	12	0	0	0	0,02	2,8
	56	Борщ со сметаной	250/10	1,7	5	11,6	97	0,04	7,94	7,5	0	28,94	0	20,97	0,95
	103	Фрикадельки мясные в соусе	55/50	9,5	11,7	8,1	177	0,06	0,33	0	0	36,99	0	16,15	1,39
	177	Каша рисовая рассыпчатая	150/5	3,6	3,94	37,98	201	0,03	0	0	0	4,59	0	25,08	0,52
	285	Чай с лимоном сахаром	200/15/7	0,1	0	14,3	57	0	1,12	0	0	2,887	1,54	0,73	0,08

	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**17,9**	**20,64**	**94,98**	**654**	**7,01**	**14,99**	**19,5**	**0**	**84,91**	**45,04**	**79,45**	**6,34**
		Итого за день		**29,45**	**36,69**	**143,2**	**1036**	**7,15**	**16,16**	**190,2**	**1,35**	**340,2**	**187,6**	**134,3**	**8,23**

Дни	**№ рецептур**	Наименование блюда	Выход	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Среда		**Завтрак**													
	196	Каша Дружба	200/10	6,5	12,5	35,1	278	0,13	1,34	0	0,71	132	0,052	39	0,84
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2,45	7,55	14,62	136	0,05	0	40	0	9,3	29,1	9,9	0
	287	Кофейный напиток	200	2,9	2,8	14,9	94	0,03	0,52	0	0,1	105,9	0,05	12,18	0,11
		Итого за завтрак		**11,85**	**22,85**	**64,62**	**508**	**0,21**	**1,86**	**40**	**0,81**	**247,2**	**29,2**	**61,08**	**0,95**
		Обед													
	66	Суп-лапша домашняя	250	2,6	4,3	11,6	96	0,02	0,6	0	0	11,61	0	7,18	**0,41**
	таб.32	Помидоры свежие	40	0	0	2	10	0,02	10	0	0	5,6	10,4	8	0,36
	129	Котлеты из птицы	75	12,5	12,4	11,8	206	0,09	0,99	0	0	34,01	0	18,72	1,35
	138	Картофельное пюре	150	3,1	4,9	20	138	0,12	10,38	28,8	0	35,6	0	28,4	1,03
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	15,96	0	110,4	0	26,97	0,88
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**24,8**	**24,9**	**82,1**	**666**	**0,36**	**22,49**	**44,76**	**0**	**208,7**	**53,9**	**105,8**	**4,63**

		Итого за день		**36,65**	**47,75**	**146,7**	**1174**	**0,57**	**24,35**	**84,76**	**0,81**	**455,9**	**83,1**	**166,9**	**5,58**

Дни	№ рецептур	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
								B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Среда		**Завтрак**													
	196	Каша Дружба	200/10	6,5	12,5	35,1	278	0,13	1,34	0	0,71	132	0,052	39	0,84
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2,45	7,55	14,62	136	0,05	0	40	0	9,3	29,1	9,9	0
	287	Кофейный напиток	200	2,9	2,8	14,9	94	0,03	0,52	0	0,1	105,9	0,05	12,18	0,11
		Итого за завтрак		**11,85**	**22,85**	**64,62**	**508**	**0,21**	**1,86**	**40**	**0,81**	**247,2**	**29,2**	**61,08**	**0,95**
		Обед													
	66	Суп-лапша домашняя	250	2,6	4,3	11,6	96	0,02	0,6	0	0	11,61	0	7,18	**0,41**
	таб.32	Помидоры свежие	40	0	0	2	10	0,02	10	0	0	5,6	10,4	8	0,36
	129	Котлеты из птицы	75	12,5	12,4	11,8	206	0,09	0,99	0	0	34,01	0	18,72	1,35
	138	Картофельное пюре	150	3,1	4,9	20	138	0,12	10,38	28,8	0	35,6	0	28,4	1,03
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	15,96	0	110,4	0	26,97	0,88
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**24,8**	**24,9**	**82,1**	**666**	**0,36**	**22,49**	**44,76**	**0**	**208,7**	**53,9**	**105,8**	**4,63**
		Итого за день		**36,65**	**47,75**	**146,7**	**1174**	**0,57**	**24,35**	**84,76**	**0,81**	**455,9**	**83,1**	**166,9**	**5,58**

Дни	**№ рецептур**	**Наименование блюда**	**Выход**	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Четверг		**Завтрак**													

	76	Суп молочный с крупой	250	5,5	5,2	20,5	150	0,08	0,65	0	0,25	139,3	0,21	25,67	0,94
	3	Бутерброд с сыром	50/15	7,9	475	24,2	172	0,08	0,11	0	1,14	161,5	0,84	24,7	1,11
	283	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	0	0	0	0	0,4	0	0	0,04
		Итого за завтрак		**13,6**	**480,2**	**58,4**	**375**	**0,16**	**0,76**	**0**	**1,39**	**301,2**	**1,05**	**50,37**	**2,09**
		Обед													
	54	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,1	5,2	15,4	119	0,08	6,7	7,62	0	15,05	171,9	22,5	0,84
	таб.32	Огурец свежий пор.	50	0,4	0,05	1,25	7	0,01	5	0	0	11,5	0	7	0,3
	104	Тефтели из говядины	60/30	11,2	27,3	11	220	0,07	3,02	0	0	32,11	0	20,81	1,93
	212	Макаронные изделия отварные	150	5,6	4,8	35,8	209,1	0,09	0	24	0	10,25	46,26	8,13	0,82
	295	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	17,2	68	0,01	1,6	0	0	6,03	4,4	3,13	0,8
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
	***	Яблоко	100	0	0	10	47	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2
		Итого за обед		**22,5**	**37,45**	**113,7**	**788,1**	**0,37**	**26,32**	**31,62**	**0**	**102,4**	**277**	**87,07**	**7,49**
		Итого за день		**36,1**	**517,7**	**172,1**	**1163**	**0,53**	**27,08**	**31,62**	**1,39**	**403,6**	**278,1**	**137,4**	**9,58**

Дни	№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
								B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Пятница		**Завтрак**													
	196	Каша «Дружба»	200/10	5,6	7,6	29,5	232	112,4	32,72	0	0,71	0	0,052	0,14	0,47
	1	Бутерброд с маслом	30\10	2,4	8,6	14,62	146	0,05	0	0	0	8,1	0	9,9	0,62
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	0	0	110,4	0	26,97	0,88
	***	Хлеб пшеничный обогащенный	60	4,6	0,5	28	138,6	13,8	19,8	52,2	1,2	0	0	0,096	0
		Итого за завтрак		**16,2**	**20**	**85,82**	**614,6**	**126,3**	**53,04**	**52,2**	**1,91**	**118,5**	**0,052**	**37,11**	**1,97**
		Обед													
	53	Щи из свежей капусты с со сметаной	250/10	1,7	5,6	8,4	91	0,05	12	7,5	0	31,82	0	19,09	0,7
	185	Каша гречневая рассыпчатая	180/5	6	6	25	179	0,31	16,88	0		0	0	159,5	5,47
	270	Гуляш из говядины	40\50	14	15	3	200	0,04	0,87	0		9,96	0	10,8	2,13
	283	Чай с сахаром*	200	0	0	15	60	0	0	0		0,45	0	0	0,05
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
	***	Йогурт детский питьевой (витаминизированный)	100	3	3	5	60	0	0	10,9		0	0	0	0
		Итого за обед		**27,7**	**29,6**	**79,4**	**708**	**0,48**	**29,75**	**18,4**	**0**	**53,73**	**43,5**	**205,9**	**8,95**
		Итого за день		**43,9**	**49,6**	**165,2**	**1323**	**126,7**	**82,79**	**70,6**	**1,91**	**172,2**	**43,55**	**243**	**10,92**

При составлении меню использованы:

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания

ОООФирма "Партнер" Уфа 2016год

Примерное меню для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 12-18 лет

Дни	№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
								B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Неделя первая первая		**Завтрак**													
Понед-ик	78	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,5	5,2	19,9	148	0,06	0,65	29,58	0,45	135,6	113,3	18,01	0,39
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2	13,44	11,76	176	0,04	7,44	40	0	9,3	29,1	7,92	0,51
	685	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	0	0	0	0	0,4	0	0	0,04
	368	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	44	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2
		Итого за завтрак		**8,1**	**19,04**	**55,16**	**421**	**0,13**	**18,09**	**69,58**	**0,45**	**161,3**	**153,4**	**34,93**	**3,14**
		Обед													
	54	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,1	5,2	15,4	119	0,08	6,7	26,7	0,29	15,05	68,38	22,5	0,84
	1	Сыр (порциями)	10	2,6	2,67	0,33	35,5	0,007	0,28	21	0	100,5	60	5	0,09
	129	Котлеты из птицы	80	13,3	13,2	12,59	220	0,1	1,06	40,5	0	36,28	162,2	19,97	4,44
	212	Макаронные изделия отварные	150	5,6	4,8	35,8	209,1	0,09	0	24	0	10,25	46,26	8,13	0,82
	284	Чай с молоком	200	1,4	1,4	16,2	81	0,01	0,26	9	0,05	53,2	39,15	6,09	0,09
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
	***	Яблоко	100	0	0	10	44	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2

		Итого за обед		**28**	**27,27**	**113,3**	**826,6**	**0,397**	**18,3**	**121,2**	**0,34**	**242,8**	**430,5**	**87,19**	**9,08**
		Итого за день		**36,1**	**46,31**	**168,5**	**1248**	**0,527**	**36,39**	**190,8**	**0,79**	**404,1**	**583,9**	**122,1**	**12,22**

Дни	**№ рецептур**	**Наименование блюда**	Выход	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Вторник		**Завтрак**													
	181	Каша молочная рисовая	200/10	6,1	11,9	43	303	0,08	1,29	0	0,49	124,1	0	36,12	0,59
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	101,1	0,9	110,4	0,11	26,97	0,88
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2	13,44	11,76	176	0,04	0	40	0	7,44	29,1	7,92	0,51
		Итого за завтрак		**11,7**	**28,64**	**68,46**	**577**	**0,15**	**1,81**	**141,1**	**1,39**	**241,9**	**29,21**	**71,01**	**1,98**
		Обед													
	23	Салат из свеклы отварной	60	1	3	5	51	0,01	5,7	0	0	21,09	24,57	12,54	0,8
	139	Суп картофельный с бобовыми	250	6,7	4,2	19,5	144	0,24	7,1	17,7	0,31	31,42	101,8	38,11	1,9
	173	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,8	2,9	49	264	0,37	16,88	0	0	23,76	0	171,8	5,8
	103	Фрикадельки мясные в соусе	55/50	9,5	11,7	8,1	176,7	0,06	0,33	0	0	36,99	0	16,15	1,39
	283	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	13,7	53	0	0	0	0	0,4	0	0	0,04
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6

		Итого за обед		**31,2**	**21,8**	**118,3**	**806,7**	**0,76**	**30,01**	**17,7**	**0,31**	**125,2**	**169,8**	**255,1**	**10,53**
		Итого за день		**42,9**	**50,44**	**186,8**	**1384**	**0,91**	**31,82**	**158,8**	**1,7**	**367,1**	**199**	**326,1**	**12,51**

Дни	**№ рецептур**	**Наименование блюда**	Выход	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Среда		**Завтрак**													
	182	Каша пшенная молочная вязкая	200/5	8,7	13,1	41,9	319	0,25	1,25	71,15	0,32	130,3	184,5	54,95	1,49
	124	Сосиска отварная	85	4,4	9,8	0,8	340	0,01	11,17	104,1	1,35	9,68	0,46	5,63	0,68
	366	Сыр порциями	15	3,9	4	0,5	53,3	0,01	0,42	0	0	150,8	0	7,5	0,14
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
	284	Чай с молоком и сахаром	200	1,4	1,4	16,2	81	0,01	0,26	0	0,08	53,21	0,05	6,09	0,09
		Итого за завтрак		**21,4**	**28,3**	**82,4**	**911,3**	**0,36**	**13,1**	**175,2**	**1,75**	**355,4**	**228,5**	**90,67**	**3**
		Обед													
	66	Суп-лапша домашняя	250	2,6	4,3	11,6	96	0,02	6,6	0	0	11,61	0	7,18	0,41
	32таб.	Огурцы свежие	50	0,4	0,05	1,25	7	0,015	5	0	0	11,5	12	7	0,3
	83	Биточки (котлеты) рыбные	80	12,7	8,52	12,2	177	0,11	0,3	0	0	37,03	161,3	23,72	0,78
	138	Картофельное пюре	150	3,1	4,9	20	138	0,12	10,38	28,8	0	35,6	98,22	28,4	1,03
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	101,1	0,9	110,4	0,11	26,97	0,88
	368	Фрукт(яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2

		Итого за обед		**22,8**	**21,47**	**68,55**	**560**	**0,325**	**32,8**	**129,9**	**0,9**	**222,1**	**282,6**	**102,3**	**5,6**
		Итого за день		**44,2**	**49,77**	**151**	**1471**	**0,685**	**45,9**	**305,1**	**2,65**	**577,5**	**511,1**	**192,9**	**8,6**

Дни	**№ рецептуры**	**Наименование блюда**	Выход	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	C	A		Ca	P	Mg	Fe
Четверг		**Завтрак**													
	182	Каша манная молочная	200/10	7,5	11,8	40,1	297,5	0,13	1,27	105,5	0,42	128	0,61	21,72	0,58
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2	13,44	11,76	176	0,04	0	40	0	7,44	29,1	7,92	0,51
	287	Кофейный напиток	200	2,9	2,8	14,9	94	0,03	0,52	0	0	105,9	0,05	12,18	0,11
		Итого за завтрак		**12,4**	**28,04**	**66,76**	**567,5**	**0,2**	**1,79**	**145,5**	**0,42**	**241,3**	**29,76**	**41,82**	**1,2**
		Обед													
	54	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,1	5,2	15,4	119	0,08	6,7	7,62	0	15,05	171,9	22,5	0,84
	366	Сыр (порциями)	20	5,2	5,34	0,66	71	0,014	0,56	42	0	200,1	120	10	0,018
	196	Каша "Дружба с маслом	200/10	6,5	12,5	35,1	278	0,13	1,34	43,54	0	131,8	144,7	39	0,84
	273	Булочка Домашняя	100	7,3	11,7	55,4	358	0,08	0	0	0	15,51	0	9,72	0,82
	285	Чай с лимоном	200	0,1	0	14,3	57	0	1,12	0	0	3,25	1,54	0,73	0,08
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**24,2**	**34,74**	**143,9**	**1001**	**0,384**	**9,72**	**93,16**	**0**	**377,2**	**481,6**	**98,45**	**3,198**
		Итого за день		**36,6**	**62,78**	**210,6**	**1569**	**0,584**	**11,51**	**238,6**	**0,42**	**618,6**	**511,3**	**140,3**	**4,398**

Дни	№ рецептуры	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
		Завтрак						**B1**	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Пятница															
	181	Каша рисовая молочная вязкая	200/10	6,1	11,9	43	303	0,08	1,29	0	0,49	124,1	0	36,12	0,59
	1	Бутерброд с маслом	30\10	2,45	7,55	14,62	136	9,3	9,9	29,1	0,62	40	0	0,05	0
	289	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	0	0,9	110,4	0,11	26,97	0,88
		Итого за завтрак		**12,15**	**22,75**	**71,32**	**537**	**9,41**	**11,71**	**29,1**	**2,01**	**274,5**	**0,11**	**63,14**	**1,47**
		Обед													
	53	Щи из свежей капусты со сметаной	250/10	1,7	5,6	8,4	91	0,05	12	7,5	0	31,82	41,72	19,09	0,7
	9	Салат из моркови	50	0,55	2,25	7,25	50	16,56	0,86	39,69	0,44	10,35	3,84	14,21	0,27
	112	Плов из говядины	240	24,33	20,69	33,71	418,4	0,08	0,64	0	0	20,37	0	54,95	3,67
	306	Кисель плодовоягодный	200	0	0	20	12	0	0	0	0	0,48	0	0	0,06
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**29,58**	**28,54**	**92,36**	**689,4**	**16,77**	**13,5**	**47,19**	**0,44**	**74,52**	**89,06**	**104,8**	**5,3**
		Итого за день		**41,73**	**51,29**	**163,7**	**1226**	**26,18**	**25,21**	**76,29**	**2,45**	**349**	**89,17**	**167,9**	**6,77**

								Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
Неделя вторая	**№ рецептуры**	**Наименование блюда**	**Выход**	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**В1**	**С**	**А**	**Е**	**Са**	**Р**	**Mg**	**Fe**
Понед-ик		**Завтрак**													
	1	Сыр (порциями)	10	2,6	2,67	0,33	35,5	0,007	0,28	21	0	100,5	60	5	0,09
	194	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	7,6	8,7	36,4	255	0,21	1,31	0	1,31	132,4	0,32	47,3	48,51
	***	Хлеб пшеничный обогащенный	60	4,6	0,5	28	138,6	13,8	19,8	52,2	1,2	0	0	0,096	0
	285	Чай с лимоном и сахаром	200/15/7	0,1	0	14,3	57	0	1,12	0	0,08	2,88	0,01	0,73	0,08
		Итого за завтрак		**14,9**	**11,87**	**79,03**	**486,1**	**14,02**	**22,51**	**73,2**	**2,59**	**235,8**	**60,33**	**53,13**	**48,68**
		Обед													
	6	Салат из капусты белокочанной	50	1,05	2,25	5,15	44,7	0,01	10,82	0	0,37	29,41	1,93	10,26	0,37
	139	Суп картофельный с бобовыми	250	2,34	3,89	13,61	99	0,22	4,66	0,11	0	32,23	0	39,84	2,3
	189	Биточки(котлеты) мясные*	75	21,36	23,44	11,48	354	0,06	0,19	19	0	41,8	0	27,55	0
	212	Макаронные изделия отварные	150	5,6	4,8	35,8	209,1	0,09	0	24	0	10,25	46,26	8,13	0,82
	284	Чай с молоком	150/50	1,4	1,4	16,2	81	0,01	0,26	0	0,08	53,21	0,05	6,09	0,09
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6

		Итого за обед		**34,75**	**35,78**	**105,2**	**905,8**	**0,47**	**15,93**	**43,11**	**0,45**	**178,4**	**91,74**	**108,4**	**4,18**
		Итого за день		**49,65**	**47,65**	**184,3**	**1392**	**14,49**	**38,44**	**116,3**	**3,04**	**414,2**	**152,1**	**161,5**	**52,86**

Дни	**№ рецептур**	**Наименование блюда**	**Выход**	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Вторник		**Завтрак**													
	78	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,5	5,2	19,9	148	0,06	0,65	29,58	0,45	135,6	113,3	18,01	0,39
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2,45	7,55	14,62	136	0,05	0	40	0	9,3	29,1	9,9	0,62
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	101,1	0,9	110,4	0,11	26,97	0,88
		Итого		**11,55**	**16,05**	**48,22**	**382**	**0,14**	**1,17**	**170,7**	**1,35**	**255,3**	**142,6**	**54,88**	**1,89**
		Обед													
	3	Огурцы свежие порциями	40	**0**	**0**	**0**	4	6,8	5,6	12	0	0	0	0,02	2,8
	56	Борщ со сметаной	250/10	1,7	5	11,6	97	0,04	7,94	7,5	0	28,94	0	20,97	0,95
	103	Фрикадельки мясные в соусе	55/50	9,5	11,7	8,1	177	0,06	0,33	0	0	36,99	0	16,15	1,39
	177	Каша рисовая рассыпчатая	150/5	3,6	3,94	37,98	201	0,03	0	0	0	4,59	0	25,08	0,52
	285	Чай с лимоном сахаром	200/15/7	0,1	0	14,3	57	0	1,12	0	0	2,887	1,54	0,73	0,08

	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**17,9**	**20,64**	**94,98**	**654**	**7,01**	**14,99**	**19,5**	**0**	**84,91**	**45,04**	**79,45**	**6,34**
		Итого за день		**29,45**	**36,69**	**143,2**	**1036**	**7,15**	**16,16**	**190,2**	**1,35**	**340,2**	**187,6**	**134,3**	**8,23**

Дни	**№ рецептур**	Наименование блюда	Выход	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Среда		**Завтрак**													
	196	Каша Дружба	200/10	6,5	12,5	35,1	278	0,13	1,34	0	0,71	132	0,052	39	0,84
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2,45	7,55	14,62	136	0,05	0	40	0	9,3	29,1	9,9	0
	287	Кофейный напиток	200	2,9	2,8	14,9	94	0,03	0,52	0	0,1	105,9	0,05	12,18	0,11
		Итого за завтрак		**11,85**	**22,85**	**64,62**	**508**	**0,21**	**1,86**	**40**	**0,81**	**247,2**	**29,2**	**61,08**	**0,95**
		Обед													
	66	Суп-лапша домашняя	250	2,6	4,3	11,6	96	0,02	0,6	0	0	11,61	0	7,18	**0,41**
	таб.32	Помидоры свежие	40	0	0	2	10	0,02	10	0	0	5,6	10,4	8	0,36
	129	Котлеты из птицы	75	12,5	12,4	11,8	206	0,09	0,99	0	0	34,01	0	18,72	1,35
	138	Картофельное пюре	150	3,1	4,9	20	138	0,12	10,38	28,8	0	35,6	0	28,4	1,03
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	15,96	0	110,4	0	26,97	0,88
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**24,8**	**24,9**	**82,1**	**666**	**0,36**	**22,49**	**44,76**	**0**	**208,7**	**53,9**	**105,8**	**4,63**

		Итого за день		**36,65**	**47,75**	**146,7**	**1174**	**0,57**	**24,35**	**84,76**	**0,81**	**455,9**	**83,1**	**166,9**	**5,58**

Дни	№ рецептур	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)			
								B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Среда		**Завтрак**													
	196	Каша Дружба	200/10	6,5	12,5	35,1	278	0,13	1,34	0	0,71	132	0,052	39	0,84
	№ 1	Бутерброд с маслом	30\10	2,45	7,55	14,62	136	0,05	0	40	0	9,3	29,1	9,9	0
	287	Кофейный напиток	200	2,9	2,8	14,9	94	0,03	0,52	0	0,1	105,9	0,05	12,18	0,11
		Итого за завтрак		**11,85**	**22,85**	**64,62**	**508**	**0,21**	**1,86**	**40**	**0,81**	**247,2**	**29,2**	**61,08**	**0,95**
		Обед													
	66	Суп-лапша домашняя	250	2,6	4,3	11,6	96	0,02	0,6	0	0	11,61	0	7,18	**0,41**
	таб.32	Помидоры свежие	40	0	0	2	10	0,02	10	0	0	5,6	10,4	8	0,36
	129	Котлеты из птицы	75	12,5	12,4	11,8	206	0,09	0,99	0	0	34,01	0	18,72	1,35
	138	Картофельное пюре	150	3,1	4,9	20	138	0,12	10,38	28,8	0	35,6	0	28,4	1,03
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	15,96	0	110,4	0	26,97	0,88
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
		Итого за обед		**24,8**	**24,9**	**82,1**	**666**	**0,36**	**22,49**	**44,76**	**0**	**208,7**	**53,9**	**105,8**	**4,63**
		Итого за день		**36,65**	**47,75**	**146,7**	**1174**	**0,57**	**24,35**	**84,76**	**0,81**	**455,9**	**83,1**	**166,9**	**5,58**

Дни	**№ рецептур**	**Наименование блюда**	**Выход**	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Четверг		**Завтрак**													

	76	Суп молочный с крупой	250	5,5	5,2	20,5	150	0,08	0,65	0	0,25	139,3	0,21	25,67	0,94
	3	Бутерброд с сыром	50/15	7,9	475	24,2	172	0,08	0,11	0	1,14	161,5	0,84	24,7	1,11
	283	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53	0	0	0	0	0,4	0	0	0,04
		Итого за завтрак		**13,6**	**480,2**	**58,4**	**375**	**0,16**	**0,76**	**0**	**1,39**	**301,2**	**1,05**	**50,37**	**2,09**
		Обед													
	54	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,1	5,2	15,4	119	0,08	6,7	7,62	0	15,05	171,9	22,5	0,84
	таб.32	Огурец свежий пор.	50	0,4	0,05	1,25	7	0,01	5	0	0	11,5	0	7	0,3
	104	Тефтели из говядины	60/30	11,2	27,3	11	220	0,07	3,02	0	0	32,11	0	20,81	1,93
	212	Макаронные изделия отварные	150	5,6	4,8	35,8	209,1	0,09	0	24	0	10,25	46,26	8,13	0,82
	295	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,1	17,2	68	0,01	1,6	0	0	6,03	4,4	3,13	0,8
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0	0	11,5	43,5	16,5	0,6
	***	Яблоко	100	0	0	10	47	0,03	10	0	0	16	11	9	2,2
		Итого за обед		**22,5**	**37,45**	**113,7**	**788,1**	**0,37**	**26,32**	**31,62**	**0**	**102,4**	**277**	**87,07**	**7,49**
		Итого за день		**36,1**	**517,7**	**172,1**	**1163**	**0,53**	**27,08**	**31,62**	**1,39**	**403,6**	**278,1**	**137,4**	**9,58**

Дни	**№ рецептуры**	**Наименование блюда**	**Выход**	**Б**	**Ж**	**У**	**Ккал**	**Витамины(мг)**				**Минеральные вещества(мг)**			
								B1	**C**	**A**	**E**	**Ca**	**P**	**Mg**	**Fe**
Пятница		**Завтрак**													
	196	Каша «Дружба»	200/10	5,6	7,6	29,5	232	112,4	32,72	0	0,71	0	0,052	0,14	0,47
	1	Бутерброд с маслом	30\10	2,4	8,6	14,62	146	0,05	0	0	0	8,1	0	9,9	0,62
	289(2)	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	0	0	110,4	0	26,97	0,88

	***	Хлеб пшеничный обогащенный	60	4,6	0,5	28	138,6	13,8	19,8	52,2	1,2	0	0	0,096	0
		Итого за завтрак		**16,2**	**20**	**85,82**	**614,6**	**126,3**	**53,04**	**52,2**	**1,91**	**118,5**	**0,052**	**37,11**	**1,97**
		Обед													
	53	Щи из свежей капусты с со сметаной	250/10	1,7	5,6	8,4	91	0,05	12	7,5	0	31,82	0	19,09	0,7
	185	Каша гречневая рассыпчатая	180/5	6	6	25	179	0,31	16,88	0		0	0	159,5	5,47
	270	Гуляш из говядины	40\50	14	15	3	200	0,04	0,87	0		9,96	0	10,8	2,13
	283	Чай с сахаром*	200	0	0	15	60	0	0	0		0,45	0	0	0,05
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118	0,08	0	0		11,5	43,5	16,5	0,6
	***	Йогурт детский питьевой (витаминизированный)	100	3	3	5	60	0	0	10,9		0	0	0	0
		Итого за обед		**27,7**	**29,6**	**79,4**	**708**	**0,48**	**29,75**	**18,4**	**0**	**53,73**	**43,5**	**205,9**	**8,95**
		Итого за день		**43,9**	**49,6**	**165,2**	**1323**	**126,7**	**82,79**	**70,6**	**1,91**	**172,2**	**43,55**	**243**	**10,92**

При составлении меню использованы:

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания

ОООФирма "Партнер" Уфа 2016год

Приложение № 7 к техническому заданию

В процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие пищевые продукты:

ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» (с Изменениями № 1, 2) Требования к качеству: Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот. Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой. Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара. Вес не менее 0,4кг.На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.
Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.
ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой)Форма продукта соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка. Продукт не расплывчатый, без протискав, без боковых выплывов, пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму, быть эластичным и с хорошо развитой пористостью, без постороннего запаха и привкуса.
Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные. Соль поваренная пищевая, вода питьевая. Вес не менее 0,55кг и не более 0,6 кг
На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6часов.
ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с изменениями № 1,2) Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки 1 сорта, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба, без постороннего запаха.
Вес не менее 0,8 кг и не более 0,85кгСрок хранения изделия не более 36 часов.На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.
ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (с изменениями № 1,2) Хлеб бородинский формовой штучный (или эквивалент). Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука ржаная обдирная вода питьевая, солод ржаной ферментированный, патока .кориандр ,сахар- песок, соль поваренная пищевая , дрожжи хлебопекарные.
Условия хранения: хранить в сухом проветриваемом помещении, при температуре не выше 25,0° и влажности воздуха не более 70 % .Срок реализации: не более 36ч. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 6 часов.
ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Молоко пастеризованное, стерилизованное 3,2% жирности после термообработки, пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак 1 л. Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу.
Требования к качеству: Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов. Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком. Не менее 4 часов остаточного срока годности.
ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия Кефир 0,5 кг не менее 2,5 % жирности и не более 3,2% жирности, пюр-пак, полиэтилен, полипак, тетрапак. Без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности
ГОСТ 31455-2012. Ряженка. Технические условия. пюр-пак, полиэтилен,
полипак, тетрапак Ряженка 0,5 кг не менее 2,5 % жирности и не более 3,2 % жирности. Без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96часов остаточного срока годности
ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Требования к качеству: Йогурт упакованный в п/э стакан (или эквивалент) не менее 0,15кг и не более 0,5кг Йогурт фруктовый не менее 2,5 и не более 3,2% жирности. Консистенция однородная, в меру вязкая. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом, ароматом и цветом внесенного ингредиента. Молочно-белый, равномерный по всей массе. Не менее 96 часов остаточного срока годности
Согласно техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: продукция детского питания на молочной основе для детей школьного возраста (от 6 лет и старше).

ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. В индивидуальной упаковке: стакан, пачка, контейнер, вес нетто не менее 0,2 кг и не более 0,25кг. Творог не менее 5 % жирности и не более 9% жирности с кислотностью не более 150ºТ – после термической обработки. Цвет творога белый с кремовым оттенком. Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкой крупитчатости. Не менее 48 часов остаточного срока годности
Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов.
ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия. тетрапак, пюр-пак, поли-пак, п/ст стакан, пленка не менее 0,2 кг и не более 0,5 кг; сметана не менее 10% и не более 15% жирности – после термической обработки Требования к качеству:
Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция - однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость. Вкус и запах сметаны - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Не менее 96 часов остаточного срока годности
ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. Состав: изготовлено из сливок пастеризованных.
Требования к качеству: сливочное масло сладко-сливочное, несоленое – Крестьянское. Вкус и запах: выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, плас-тичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Сорт: высший. Кислотность жировой фазы должна быть не более 2,5 ºК. Фасовка: различный вид упаковки, разрешенный по ГОСТу 32261-2013. При доставке не более 20 кг – масло фасованное монолитом фасовка в пергамент, упакованное в ящики гофрированного картона, обеспечивающие сохранность. Остаточный срок годности на момент поставки при весе не более 20 кг – не менее 25 дней (при условии хранения при минус 12 С°, установленного предприятием - изготовителем. При доставке весом 0,2 кг (в пачках в пергаменте) – не менее 7 суток, установленного предприятием – изготовителем; в фольге – не менее 8 суток, установленного предприятием - изготовителем;
ГОСТ 31690-2013 Сыры плавленые. Общие технические условия. Вкус и запах чистый, с выраженным сырным вкусом или со вкусом внесенных добавок, специй, пряностей. Цвет кремовый или обусловленный цветом введенного наполнителя, равномерный по всей массе. Консистенция мажущаяся, пластичная, однородная по всей массе с наличием или без наличия частиц наполнителя. Допускается небольшое наличие воздушных пустот. Упакованный в п/э стакан не менее 50 гр. и .не более 100гр. Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 20 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.
ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия. Настоящий стандарт распространяется на полутвердые сыры с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 54,0% до 69,0% изготовляемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки – с низкой температурой второго нагревания: Российский, Голландский, Костромской, Ярославский, Эстонский, Степной, Угличский, Латвийский. Сыры должны быть без посторонних привкусов и запахов, не свойственных данному виду сыра. На каждом сыре должны быть указаны: дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений: массовой доли жира в сухом веществе, в процентах; номера предприятия-изготовителя; сокращенного наименования области (края, республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке). Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 25 суток от срока годности, установленного предприятием — изготовителем.
ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания Яйца куриные пищевые столовые, не ниже 1-ой категории. Вес каждого яйца не менее 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета. На каждом яйце должна быть четкая, легко читаемая маркировка, средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Белок - достаточно плотный, светлый, прозрачный. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 10 суток от срока годности, установленного предприятием – изготовителем при температуре хранения от 0º С до 20° С и влажности воздуха в пределах от 85-88% .
ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия Требования к качеству: по термическому состоянию охлажденное с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно. Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид, вес от 600 до 2000г. Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый. Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 3 суток от срока годности, установленного предприятием изготовителем при хранении температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°С до плюс 2°С.

ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Требования к качеству: мясо говядины без кости задняя часть, по возрасту от коров первотелок, бычков, телок, без жил, 1 категории, замороженное, кусковое. Мышцы розово-красного цвета, тонкозернистые, жир белый, плотный, крошащийся, мраморность слабо-выражена. Термическое состояние -мороженное, температура в толще мышц – 6С. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Каждая единица фасованной, упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию. Маркировка на упаковке должна соответствовать ГОСТ Р 51074.Упаковка без внешних видимых нарушений " под вакуумом" (без порезов упаковки и ее посторонних загрязнений) - гофротара, ящик п/эт, п/эт меш. (или эквивалент). Остаточный срок годности не менее 2 месяцев.

ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия (с Поправками).

ГОСТ 32967-2014 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия.

ГОСТ 34424-2018 Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания.

ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия (с Изменением N 1).

ГОСТ Р 55366-2012 Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия.

ГОСТ 32887-2014 Колбаски для питания детей раннего возраста. Технические условия. Межгосударственный стандарт.

ГОСТ Р 52818-2007 Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия (с Изменением N 1).

ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Продукт (печень) отечественного производства. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Цвет коричневый или красно-коричневый.

ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Язык говяжий, отечественного производства 1 категории, без посторонних запахов, подвергшееся после разделки охлаждению температуры в толще мышц (допустимый предел) от плюс 0 до 2°С. Цвет от бледно-розового до красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой, не прилипает к пальцам, сок прозрачный. Консистенция плотная, упругая, ямки от надавливания пальцем быстро восполняются. Упаковка: п/полиуретановая подложка (или эквивалент). Вес упаковки (допустимый предел) не более 10 кг.

ГОСТ 31802-2012. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия. Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью. Сорт высший. Консистенция упругая. Цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый. Без посторонних запаха и привкуса, с ароматом пряностей, в меру соленый. Фасовка не более 20 кг Массовая доля влаги, %, не более 70. массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более 1,8. Массовая доля жира, %, не более 22. Массовая доля белка, %, не менее 12.

ГОСТ 31802-2012. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия. Сорт высший. Внешний вид: батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция нежная, сочная. Цвет и вид фарша на разрезе розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый. Длина батончика в диапазоне от 11 до 13 см (включительно), в оболочке диаметром в диапазоне от 27 до 32 мм (включительно). Тара чистая сухая без постороннего запаха. Фасовка не более 20 кг. Массовая доля влаги, %, не более 70. массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более 1,8. Массовая доля жира, %, не более 22. Массовая доля белка, %, не менее 12.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия.

Рыба мороженая, потрошеная, без головы, 1-го сорта-Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы минтай после размораживания: поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида. Запах рыбы минтай после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Требования к качеству: вес тушек от 1000 г; Тушки рыбы должны иметь товарный вид; Внешний вид рыбы (горбуша): поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида; Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида; Запах рыбы после размораживания или варки свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Остаточный срок годности на дату поставки товара, не менее 7 месяцев от срока годности, установленного изготовителем.

ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Рыба (Сайда (Треска)) Мороженные тушки рыбы первого сорта, разделанные, потрошенные обезглавленные. Поверхность рыбы должна быть чистая без наружных повреждений. Запах после размораживания свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.

ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия.

Требования к качеству: Ранний или поздний картофель, первого сорта, урожай не ранее 2019г. Клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см2, которые могут быть удалены при очистке

Без гнили и пустот, сухой размером 7-10см наличие удостоверения качества обязательно. Наличие земли не допускается. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 40 - 50мм.

ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия . Требования к качеству: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия. Требования к качеству**:** Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, очищенные от земли сухим способом, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; без боковых корешков, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см. или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Масса корнеплодов 75,0 - 275,г, размер по длине - не менее 10см. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной сети. Технические условия.

Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой). Требования к качеству: Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0см. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса; Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Требования к качеству. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями, сухими обрезанными листьями длиной не более 50мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса; Размер луковиц не менее 4,0см по поперечному диаметру.

ГОСТ 1726-85 Огурцы свежие. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3, 4) Плоды свежие, целые, здоровые, не загрязненные, без механических повреждений, без плодоножек, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются плоды с незначительным побурением у плодоножки типа Неженский. Внутреннее строение. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Вкус и запах Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса. Длина огурцов не более 20см, без нитратов.

ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3) Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен (зеленых или желтых спинок у плодоножки) и не зарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности.

ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия (с Изменениями N 1-7) Плоды 1 сорта, с целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Перезревшие плоды не допучкаются. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметр не менее 65мм для плодов круглой формы, 60мм - для плодов овальной формы.

ГОСТ 21122-75 Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия (с Изменениями N 1-8)) Плоды 1 сорта, с целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Перезревшие плоды не допускаются. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметр не менее 65мм для плодов круглой формы, 60мм - для плодов овальной формы.

ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус - Свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска - от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметр не менее 50мм.

ГОСТ 4427-82 Апельсины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждении, без повреждении вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметр не менее 50мм.

ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия (с Изменениями N 1-4) Плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 50.

ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия. Плоды свежие, не ниже первого сорта. Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, не уродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные. Вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат. Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. Длина плодов не более 20 см.

ГОСТ 4428-82 Мандарины. Технические условия (с Изменениями N 1, 2). Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.

Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее 38.

ГОСТ 31823-2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми– вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы, но без наростов и деформаций, незначительными дефектами окраски, незначительными дефектами кожицы, общая площадь которых не более 1 см, с небольшими следами от удаленной этикетки в виде продольных линий, без бугорков. Без постороннего запаха и привкуса. Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений. Диаметр плода не менее 0,7. Масса плодов, г, не менее 70.

ГОСТ 56637-2015 Рябина черноплодная свежая. Технические условия. Внешний вид: Плоды свежие, чистые, здоровые, съемной зрелости, без постороннего запаха, черной окраски с сизым налетом, не поврежденные; без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, ягодами и гроздями в кистях или без кистей, с плодоножкой или без нее. Наличие заплесневелых, загнивших плодов, посторонних примесей не допускается. Плоды черноплодной рябины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность. Тара, применяемая для упаковки плодов черноплодной рябины, должна быть цельной, крепкой, чистой, сухой, не зараженной сельскохозяйственными вредителями и не должна иметь постороннего запаха.

По согласованию с потребителем допускается плоды черноплодной рябины не фасовать

ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Массовая доля влаги – не более 15%.

Зараженность вредителями не допускается.

ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Сорт – высший. Требования к качеству: Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непромеса; Внешний вид: поверхность гладкая, излом стекловидный, форма соответствует типу изделий. Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности. *Не допускается:* наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников; Размер нитеобразных макаронных изделий (вермишель) - длина не менее 20см, диаметр 1,5 см. Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 30 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Вид - «Геркулес» высшего сорта. Фасованная в потребительскую упаковку не менее 25 кг и не более 50 кг. Амбарные вредители не допускаются.

ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия. Фасованная в потребительскую упаковку не менее 25 кг - для длительного хранения и досрочного завоза: не более 14 %. 2 Сорная примесь:- минеральной примеси: не более 0,05 %;- испорченных семян: не более 0,40 %. Сечка и мучка: не допускаются. Металломагнитная примесь не допускаются. Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается.

ГОСТ Р 55290-2012. Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой)- для длительного хранения и досрочного завоза: не более 13 %. Доброкачественное ядро: не менее 99,2 %, в том числе: колотые ядра: не более 3 %.Сорная примесь: не более 0,4 %,в том числе: минеральная примесь: не более 0,05 %.Испорченные ядра: не более 0,2 %. Зараженность хлебных запасов: Не допускается. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы: не более 3 мг.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Изменениями N 1-4). Вид – крупа «Полтавская». Крупа N 3 и 4 - частицы дробленого зерна пшеницы различной величины, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы округлой формы и зашлифованы. Наличие не дробленных зерен не допускается.

ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4) Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг Доброкачественное ядро: не менее 90,0 %, в том числе: недодир: не более 0,9 %.Сорная примесь: не более 0,3 %, в том числе: минеральная примесь: не более 0,05 %; вредная примесь: не более 0,05 %, в том числе: горчака ползучего и вязеля разноцветного: не более 0,02 %.Мучка: не более 0,4 %.Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы: Не более 3 мг.

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия. Марки «М» из мягкой пшеницы. Минеральные примеси: При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. По физико-химическим показателям манная крупа должна соответствовать следующим требованиям. Влажность: не более 15 %. Зольность в пересчете на сухое вещество: не более 0,7 %.

Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения: не допускается.

ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4) Вид - крупа перловая. Фасованная в потребительскую упаковку не более 25 кг Доброкачественное ядро: не менее 99,6 %, в том числе:

- недодир: не более 0,7 %.Сорная примесь: не более 0,3 %, в том числе:
- минеральная примесь: не более 0,05 %;
- вредная примесь: не более 0,05 %, в том числе: горчака ползучего и вязеля разноцветного: не более 0,02 %.

Мучка: не более 0,2 %. Зараженность вредителями хлебных запасов: Не допускается.

ГОСТ 572-2016. Крупа пшено шлифованное. Технические условия . Вредители- не допускаются.

ГОСТ 6292-93. Крупа рисовая. Технические условия. Вредители не допускаются.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия (с Изменениями N 1-4). Вид - крупа Артек. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Наличие не дробленных зерен и вредителей не допускается.

Концентрат киселя с витаминами и кальцием «Валетек» (или эквивалент) Состав: Концентрат должен содержать не менее 12 различных витаминов, а также кальций. Концентрат не должен содержать стабилизаторов, консервантов, глютена, искусственных красителей и генетически модифицированных компонентов. Продукт должен иметь свидетельство о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза. По внешнему виду продукт должен представлять собой сыпучую, однородную порошкообразную массу. Допускается наличие неплотно слежавшиеся комочки (диаметром не более 2 мм). Назначение: для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника витаминов В ассортименте не менее 4 вкусов. Продукт должен быть расфасован в тару из полимерных материалов, обеспечивающую сохранность витаминов. Масса-нетто упаковки – не более 500г.Срок годности не более 12 месяцев.

Смесь сухая с витаминами и пребиотиком «Валетек Классные Витаминки» (или эквивалент). Смесь сухая с витаминами для напитка предназначен для употребления детей дошкольного и школьного возраста в качестве дополнительного источника витаминов. Смесь сухая для напитка представляет собой концентрат, содержащий в своем составе не менее 11 различных витаминов, а также пребиотик, должен иметь не менее 3 видов вкуса в ассортименте.

Смесь сухая для напитка не должна содержать в своем составе консервантов, искусственных ароматизаторов и искусственных красителей. Смесь сухая должна обладать: утвержденными режимами приготовления: из не менее 1000 г. концентрата должно выходить не менее 10 л готового напитка; иметь свидетельство о государственной регистрации, действующий на территории таможенного союза. Смесь сухая предназначена для употребления. Срок годности сухой смеси после вскрытия потребительской упаковки не менее 1 месяца, в упаковке производителя не менее 1 года. Остаточный срок годности должен составлять не менее 70% на момент поставки. Упаковка: не более 1000г. в герметичной упаковке из термосвариваемого пленочного материала.

ГОСТ 32188-2013 Маргарины. Общие технические условия Сливочный с содержанием натурального сливочного масла, массовая доля жира не менее 60%, без компонентов полученных из генетически модифицированных источников. Упакованный в пергамент.

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия (с Поправкой). 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное масло для производства детского и диетического питания. С обязательной информацией на этикетке, для каких видов кулинарной обработки может использоваться продукт - для жарки и салатов. Разлито в п/эт бутылках не менее 950-не более 1000 мл. Срок реализации не более 12 месяцев.

ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия. С начинкой без постороннего привкуса и запаха. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. От светло-желтого до желтого для вафель с начинкой. От желтого до светло-коричневого для вафель без начинки. При применении красителя цвет вафельного листа должен соответствовать цвету красителя. Не допускаются пятна, пригорелость. Цвет начинки однотонный.

ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия (с Поправкой). Вкус и запах свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салистого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкусия. Не допускается с ликерным наполнителем и заспиртованных фруктов, входящих в состав начинки.

ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Вкус и запах выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия. Форма, поверхность, цвет, вкус и запах Свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Вид в изломе Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия Горошек зеленый высшего сорта. Цвет горошка от светло-зеленого до зеленого, однородный. Вкус и запах, свойственный молодому зеленому горошку. Посторонний вкус и запах не допускаются. Заливочная жидкость прозрачная. Вес не менее 0,4 кг.

ГОСТ 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Вкус и запах свойственный сухим дрожжам, без посторонних примесей и плесени. Вес неболее 0,1 кг.

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный .Технические условия. высший сорт Внешний вид- ягоды одного вида, сыпучий, без комкования и плодоножек. Вкус свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Цвет светло-зеленый с золотистым оттенком. Не допускается -посторонний привкус и запах, загнившие ягоды, насекомые вредители и их личинки и куколки, металлические примеси, признаки брожения и плесени.

ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой). Какао-порошок быстрорастворимый, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Аромат свойственный данному продукту. Посторонние привкусы и запахи не допускаются. Вес не менее 0,1кг.

ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия». Кисель, упаковка различная**.** Не допускается промокания упаковки, наличие плесени и посторонних примесей.

Вкус и запах: свойственный фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.

ГОСТ Р 50364-92. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Напиток порошкообразный, комки не допускаются. Вкус и запах свойственный продукции в зависимости от вида сырья, без посторонних примесей и запахов. Упаковка мягкая или полужесткая не менее 100гр.

ГОСТ 31713-2012 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Огурцы должны быть залиты раствором лимонной кислоты и поваренной соли. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Стеклянная банка не более 3л.

ГОСТ 54648-2011 Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия». Стеклянная банка не менее 1 кг без осколов и трещин. Томатная паста однородная масса без темных включений, без плесени постороннего запаха и вкуса. Цвет от красного до малиново-красного. Цвет от светло коричневого до темно-коричневого. Консистенция густая, мажущаяся.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. белый свекловичный сахар: Белый сахар, полученный из сахарной свеклы. Вкус и запах сладкий, без посторонних привкусов. Цвет белый, консистенция сыпучая.

ГОСТ Р 53137-2008 Соки и соковая продукция. Идентификация. Общие положения. **Федеральный закон "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" от 27.10.2008 N 178-ФЗ.**

Для детского питания Внешний вид, вкус, цвет и аромат сока должен соответствовать виду выработанного сока. Не допускается посторонний аромат и привкус.

ГОСТ Р 51574 -2018 Соль пищевая. Технические условия. Соль пищевая с добавкой йода (йодированная соль), упакованная в полиэтиленовый пакет не менее 1 кг. Продукт кристаллический, сыпучий. Цвет белый, без посторонних запахов. Не допускается наличие посторонних примесей.

ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Общие технические условия. Не менее 100 г в мягкой или полужесткой упаковке листовой или гранулированный. В чае не допускается наличие плесени и затхлости, посторонние примеси и привкусы.

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (с изменениями № 1,2). Внешний вид- листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме- продолговатые, ланцетовидные, овальные. Цвет- зеленый, сероватый с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса.

ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия (с Изменением N 1, с Поправкой). Молоко цельное сгущенное молоко с сахаром; Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока или сливок (для сливок, сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Цвет – белый с кремовым оттенком. Массовая доля жира не менее 8,5%.

Массовая доля влаги – не более 26,5%.

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные.. Общие технические условия. Продукция в упаковке с маркировочным ярлыком, фрукты целые, не слипшиеся, свойственные данному виду фруктов. Вкус и запах свойственный фруктам данного вида, без посторонних привкусов и запахов, без посторонних предметов. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним. Допускается поставка урюка по ТУ 9163-002-01606288-96 Компот из сушеного урюка с косточкой 1 сорта

ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Настоящий стандарт распространяется на повидло, изготовленное из фруктового или овощного пюре или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, пищевой лимонной кислоты и консервантов. По способу изготовления повидло стерилизованное, герметично упакованное.

ТУ 9114-415-05747152-2006 Хлеб из пшеничной муки, обогащенный йодказеином для детского питания или эквивалент

ТУ 9113-414-05747152-2003 Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, обогащенный йодказеином для детского питания или эквивалент.

Приложение №2
к контракту
№0301300159820000096000l от «20» ноября 2020 г

АКТ СДАЧИ-ПРИЕМКИ УСЛУГ

г. Мелеуз «____» _____ 20___ г.

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение _____ муниципального района Мелеузовскийрайон Республики Башкортостан , именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора _____ , действующего на основании устава , с одной Стороны, и , именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _директора , действующего на основании , с другой Стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

3. В соответствии с Контрактом № от « » 20 г. (далее – Контракт) Исполнитель выполнил обязательства по оказанию услуг, а именно: _____ _____

4. Фактическое качество оказанных услуг соответствует (не соответствует) требованиям Контракта:

_____

3.Вышеуказанные услуги согласно Контракту оказаны с « » 20 г. по « » 20 г.

4. Недостатки оказанных услуг выявлены/не выявлены_____

5.

Спецификация																				НМЦК
Наименование учреждения	Адресная дотация для льготных категорий (муниципальный бюджет)			Адресная дотация для категории обучающиеся из многодетных малоимущих семей (муниципальный бюджет)			Обучающиеся из многодетных малоимущих семей (бюджет Республики Башкортостан)			Адресная дотация для учающихся с раниченными зможностями здоровья униципальный бюджет)			Адресная дотация для учающихся с раниченными зможностями здоровья юджет Республики шкортостан)			Обучающиеся, лучающие начальное щее образование			
	Количество детодней	Стоимость питания в день, руб.	Сумма, руб.	Количество детодней.	Стоимость питания в день, руб.	Сумма, руб.	Количество детодней	Стоимость питания в день, руб.	Сумма, руб.	Количество детодней	Стоимость тания в нь, руб.	Сумма, руб.	Количество тодней	Стоимость тания в нь, руб	Сумм руб	Количество тодней	Стоимость тания день, б	Сумм руб	

9. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями Контракта _____.
10. В соответствии с пунктом _____ Контракта сумма штрафных санкций составляет _____ (*указывается порядок расчета штрафных санкций*).
11. *Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет* _____.

Принял:

Заказчик:

«____» _____ 20 _ г.

Директор_____

Сдал:

Исполнитель:

«____» _____ 20_ г.

_____ /_____./