

**Контракт № 85**  
**на оказание услуг по организации общественного питания**  
**в общеобразовательном учреждении**

г. Камень-на-Оби

07 ноября 2022 г.

ИКЗ 223220700528822070100100060000000244

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 4»**, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Ретгих Андрея Андреевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Классик», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора Чановой Елены Михайловны, действующего на основании Устава, руководствуясь п. 5 ч.1 ст.93 Федерального Закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» совместно именуемые - Стороны, заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания школьников получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях (далее Услуга) в соответствии с режимом работы МБОУ «Лицей № 4» - 5 (пять) дней в неделю, за исключением выходных, праздничных дней, каникул, иных периодов отсутствия обучающихся.

1.2. Под оказанием услуг по организации питания понимается комплекс услуг по обеспечению питанием учащихся по установленному ассортиментному перечню и примерному двухнедельному циклическому меню (приложение 2 к контракту).

1.3. Отпуск питания и приготовление блюд производится Исполнителем через пищеблок столовой, находящийся в здании муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей № 4» по адресу: Алтайский край, г. Камень-на-Оби, ул. Каменская, 120/1 **с первого по третий классы**, через пищеблок столовой, находящийся в здании муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей № 4» по адресу: Алтайский край, г. Камень-на-Оби, ул. Карла Маркса, 106 - **четвертые классы**.

1.6. График питания учащихся утверждаются Заказчиком и уполномоченным представителем Исполнителя согласно требованиям СанПиН, в соответствии с режимом учебных занятий. Изменение графика питания, меню и ассортиментного перечня без согласования с Заказчиком не допускается.

### 2. Права и обязанности сторон

#### **2.1. Заказчик обязуется:**

2.1.1. Производить оплату услуг Исполнителя в соответствии с настоящим контрактом.

2.1.2. Передать Исполнителю в аренду помещение столовой и технологическое оборудование, в целях исполнения настоящего контракта, на срок исполнения данного контракта.

2.1.3. Обеспечивать оплату коммунальных услуг - энергопотребление, водоснабжение, теплоснабжение связанных с организацией питания в учреждении Заказчика.

2.1.4. Согласовывать с Исполнителем ежедневное меню, в соответствии с согласованным территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах двухнедельным циклическим меню и осуществлять ежедневный контроль за качеством приготовленных блюд.

2.1.5. Производить вывоз мусора образующегося в процессе приготовления пищи, дезинфекцию помещений.

#### **2.2. Заказчик вправе:**

2.2.1. Проверять соблюдение Исполнителем правил, норм и качества оказываемых услуг.

2.2.2. Осуществлять ежедневный контроль и фиксацию показаний приборов учета по расходованию электрической энергии, горячей и холодной воды.

### **2.3. Исполнитель обязуется:**

2.3.1. Гарантировать предоставление качественного и безопасного питания для учащихся общеобразовательного учреждения Заказчика, отвечающего требованиям СанПиН, ГОСТам, в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню.

2.3.2. Составлять ежедневное меню на основании двухнедельного циклического меню.

2.3.3. Обеспечить осуществление производственного контроля (в том числе проведение лабораторных исследований) по деятельности обеспечения питания детей с территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах. Разработать нормативно-технологическую документацию (техничко-технологические и калькуляционные карты) на каждое блюдо в циклическом меню.

2.3.4. Циклическое меню, предоставляемые Исполнителем на организацию питания школьников должны согласовываться с органами Роспотребнадзора и разрабатываться в соответствии с Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 г. №32.

2.3.5. Согласовать разработанное примерное двухнедельное циклическое меню с Заказчиком.

2.3.6. В течении трех рабочих дней с даты начала исполнения настоящего Контракта, предоставить Заказчику список работников Исполнителя, с которыми заключен трудовой контракт, уполномоченных от имени Исполнителя производить расчетные операции, подписание счет-фактур, счетов, актов выполненных работ и товарных накладных, получение почтовой документации, имеющих доступ к школьной столовой.

2.3.7. В случае увольнения работника Исполнителя, письменно уведомить об этом Заказчика в день увольнения данного работника.

#### **2.3.8. Обеспечивать работу:**

- холодильного оборудования, позволяющего хранить весь объем пищевых продуктов, требующих охлаждения (Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарно-эпидемиологических правил СанПиН), складских помещений, достаточных для хранения пищевых продуктов и обеспечивающих соответствующие условия в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03.

2.3.9. Обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продуктами питания, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с меню, а также их хранение в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 г. №32.

Качество продуктов питания должно подтверждаться соответствующими документами:

- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение (сертификаты соответствия, декларации о соответствии), подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов;

- документы ветеринарно-санитарной экспертизы (на продукцию животноводства);

- заключение аккредитованного испытательно-лабораторного центра о проведении лабораторных исследований поставляемых продуктов питания - на продукцию собственного производства (Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. №224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»).

-соответствовать с законодательству Российской Федерации (пункт 2 статьи 3, статьи 4 и 5 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 года №29-ФЗ) и соответствовать требованиям государственных стандартов РФ или техническим условиям.

2.3.10.Производить доставку продуктов питания своим транспортом, обеспечивающим их сохранность и качество, содержать транспорт в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.

2.3.11.Производить за свой счет ремонт торгово-технологического оборудования, переданного Заказчиком Исполнителю в рабочем состоянии, в целях исполнения настоящего Контракта.

2.3.12. Обеспечивать:

-соблюдение режима санитарно-гигиенических условий в - помещениях пищеблоков, столовых, складских помещениях, температурных режимов хранения, транспортировки и реализации продукции;

- строгого контроля личной гигиены;

- обязательного ведения принятого документооборота.

2.3.13.Обеспечивать обслуживание учащихся по графику, утвержденному сторонами.

2.3.14.Соблюдать установленные санитарные, противопожарные правила, обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

2.3.15. Не допускать нахождения в производственном помещении пищеблока посторонних лиц, допуск технического персонала осуществлять только в случаях согласования с заведующим производством о необходимости их присутствия на пищеблоке и наличием чистой специальной одежды для лиц, обслуживающих технологическое оборудование в помещениях пищеблоков.

2.3.16. Вести журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся.

2.3.17.Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров, замещение должности «повар» лицами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, организацию обучения поваров без отрыва от производства с целью непрерывного повышения квалификации.

2.3.18.Обеспечивать столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами. При организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки), отвечающую требованиям безопасности для материалов контактирующих с пищевыми продуктами.

2.3.19. Экономно расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, исключительно для выполнения условий настоящего Контракта

2.3.20. Использовать переданное Заказчиком имущество и торгово-технологическое оборудование исключительно для выполнения условий настоящего Контракта.

2.3.21. Производить наценку на приобретенные продукты питания не более 100 %.

### **3.Цена контракта, порядок расчетов, форма оплаты**

3.1. Цена контракта составляет – 569800 (пятьсот шестьдесят девять тысяч восемьсот) руб. 00 коп. (Приложение 1 к контракту)

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

3.3. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев установленных контрактом и (или) предусмотренных законодательством РФ.

#### **4. Ответственность сторон**

4.1. За невыполнение условий Контракта стороны несут ответственность согласно действующему законодательству РФ.

4.2. В случае нарушения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим контрактом срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации, от неуплаченной в срок суммы.

Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

4.3. В случае нарушения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим контрактом срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации, от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных исполнителем.

Исполнитель освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

4.4. Сторона, нарушившая свои обязательства должна без промедления устранить эти нарушения.

#### **5. Форс-мажор**

5.1. При возникновении обстоятельств, которые делают полностью или частично невозможным исполнение контракта одной из сторон, а именно: пожар, стихийное бедствие, изменения в действующем законодательстве и другие возможные обстоятельства непреодолимой силы, не зависящие от сторон, сроки выполнения обязательств продлеваются на то время, в течение которого действуют эти обстоятельства.

5.2. Если форс-мажорные обстоятельства и их последствия продлятся более трех месяцев, то каждая Сторона имеет право расторгнуть настоящий Контракт в одностороннем порядке, известив письменно об этом другую Сторону за 2 недели до предполагаемого расторжения. В этом случае действие Контракта прекращается с момента получения этого извещения другой Стороной.

#### **6. Срок действия контракта**

6.1. Услуга должна быть оказана с 07.11.2022 по 30.11.2022 включительно (за исключением выходных и праздничных дней, каникулярного времени, когда учреждение не функционирует, иных дней).

6.2 Контракт считается заключенным с даты его подписания Сторонами и действует до полного исполнения каждой из Сторон своих контрактных обязательств.

## **7. КАЧЕСТВО ПОСТАВЛЯЕМОЙ ПРОДУКЦИИ**

7.1. Качество приготовляемой продукции должно соответствовать следующими правовыми актами и документами:

- Федеральным законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ;
- Федеральным законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515"Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»
- ГОСТ 31986-2012 " Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";
- ГОСТ 31987-2012 " Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию";
- ГОСТ 31988-2012 " Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания";
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. "Информация для потребителя. Общие требования";
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

## **8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

8.18.1. Во всём остальном, что не предусмотрено настоящим Контрактом, применяются нормы законодательства Российской Федерации.

8.2. Настоящий контракт, может быть, расторгнут по соглашению сторон или по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

8.3. Все изменения и дополнения к настоящему контракту действительны, если они подписаны обеими сторонами в порядке, установленном действующим законодательством

8.4. Споры и разногласия, возникшие при исполнении настоящего контракта, разрешаются с соблюдением претензионного порядка, ответ на претензию необходимо дать в течение 15 календарных дней, с момента ее получения.

8.5. При невозможности разрешения возникших разногласий и споров в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Алтайского края.

8.6. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу. У каждой из сторон находится один экземпляр настоящего контракта.

8.7. В случае изменения учредительных документов, банковских реквизитов, организационно-правовой формы, юридических адресов, руководителей Сторона, у которой происходят такие изменения, обязана известить другие Стороны в течение 10 дней с момента изменений. В случае прекращения деятельности «Заказчика» и «Исполнителя» Стороной настоящего контракта является его правопреемник.

## 9. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик

МБОУ «Лицей №4»

Юридический адрес: 658700, Алтайский край

г. Камень-на-Оби, ул. К. Маркса, 106

ИНН 2207005288, КПП 220701001

Банковский казначейский

03234643016160001700

Единый казначейский

40102810045370000009

банк: ОТДЕЛЕНИЕ БАРНАУЛ

БАНКА РОССИИ/УФК по

Алтайскому краю г. Барнаул

БИК 010173001

л/с 21176Э39500Тел. 8-385-84-4-25-74

Исполнитель

ООО «КЛАССИК»

ИНН: 2207007447

КПП: 220701001

658707, Алтайский край, Каменский район

г. Камень-на-Оби ул. Кирова, 154,

Расчетный счет: 40702810602000017220

счет: Банк: АЛТАЙСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ № 8644

счет: ПАО СБЕРБАНК

БИК: 040173604

Корр. счет: 30101810200000000604

Телефон: 8(38584)4-12-20

E-mail: csvle@mail.ru

Директор

А.А.Реттих

09.08.2022 г.



Директор

Е.М.Чанова

09.08.2022 г.



Приложение 1 к контракту № 85

от 07 ноября 2022 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№	Наименование услуги	Ед.изм.	Количество	Цена за ед./руб	Сумма руб.
1	2	3	4	5	6
1	Организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях	Человеко-день	4400	129,50	569800,00

Заказчик  
Директор



А.А. Реттих

Исполнитель  
Директор



Е.М. Чанова

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: 7-11 лет

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак1</b>						
1 030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60		7	1	72
418	Тефтели мясные с рисом паровые	90	11	9	6	153
309	Макаронные изделия отварные	150	6	1	36	175
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
338	Яблоко свежее	100	0,8	5,5	4,3	67,1
<b>Итого за Завтрак1</b>		<b>640</b>	<b>20,8</b>	<b>22,5</b>	<b>76,3</b>	<b>598,1</b>
<b>Обед</b>						
306	Рассольник ленинградский с крупой перловой	250	3	6	12	120
1 030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60		7	1	72
418	Тефтели мясные с рисом паровые	90	11	9	6	153
309	Макаронные изделия отварные	150	6	1	36	175
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
338	Яблоко свежее	100	0,8	5,5	4,3	67,1
<b>Итого за Обед</b>		<b>790</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>84</b>	<b>651</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1430</b>	<b>43</b>	<b>45,5</b>	<b>160,3</b>	<b>1249,1</b>



## Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

Рацион: 7-11 лет

День: понедельник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак1</b>						
43	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	6	6	82
312	Кнели из кур (паровые) с маслом	90	16	27	5	327
679	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	8	37	259
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
454	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом	60	3,45	1,4	33,33	159,6
<b>Итого за Завтрак1</b>		<b>600</b>	<b>31,45</b>	<b>42,4</b>	<b>101,33</b>	<b>922,6</b>
<b>Обед</b>						
4	Суп крестьянский с крупой (пшено)	250	3	6	11	122
43	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	6	6	82
312	Кнели из кур (паровые) с маслом	90	16	27	5	327
679	Каша гречневая рассыпчатая1	150	8	8	37	259
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
454	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом	60	60	60	60	60
<b>Итого за Обед</b>		<b>850</b>	<b>31</b>	<b>47</b>	<b>79</b>	<b>885</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1390</b>	<b>59</b>	<b>88</b>	<b>147</b>	<b>1648</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: 7-11 лет

День: среда

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак1</b>						
424	Булочка Домашняя	50	7	5	43	243
384	Каша пшенная на молоке	250	10	13	51	367
399	Сок в индивидуальной упаковке	200	4	3	19	124
1	Хлеб пшеничный	20	2		10	47
<b>Итого за Завтрак1</b>		<b>520</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>123</b>	<b>781</b>
<b>Обед</b>						
170	Борщ с капустой и картофелем	250	2	1	12	66
424	Булочка Домашняя	50	7	5	43	243
492	Плов из птицы	250	26	26	46	524
399	Сок в индивидуальной упаковке	200	4	3	19	124
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
<b>Итого за Обед</b>		<b>790</b>	<b>42</b>	<b>35</b>	<b>140</b>	<b>1051</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1310</b>	<b>65</b>	<b>56</b>	<b>263</b>	<b>1832</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: 7-11 лет

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак1</b>						
315	Капуста тушеная	60	2	4	6	126
808	Биточки паровые с соусом	90	9	7	6	118
520	Пюре картофельное	150	3	4	21	131
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
454	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом	60	3,45	1,4	33,33	159,6
<b>Итого за Завтрак1</b>		<b>600</b>	<b>20,45</b>	<b>16,4</b>	<b>86,33</b>	<b>629,6</b>
<b>Обед</b>						
224	Суп с крупой и мясными фрикадельками	250	6	8	12	238
315	Капуста тушеная	60	2	4	6	126
808	Биточки паровые с соусом	90	9	7	6	118
520	Пюре картофельное	150	3	4	21	131
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
454	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом	60	3,45	1,4	33,33	159,6
<b>Итого за Обед</b>		<b>850</b>	<b>26,45</b>	<b>24,4</b>	<b>98,33</b>	<b>867,6</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1450</b>	<b>46,9</b>	<b>40,8</b>	<b>118</b>	<b>1497,2</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: 7-11 лет

День: пятница

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак1</b>						
71	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1	4	4	57
16	Гуляш из мяса птицы	90	12	12		156
512,01	Гарнир перловый	150	4	8	38	234
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
338	Яблоко свежее	100	0,8	5,5	4,3	67,1
<b>Итого за Завтрак1</b>		<b>640</b>	<b>20,8</b>	<b>29,5</b>	<b>75,3</b>	<b>645,1</b>
<b>Обед</b>						
71	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1	4	4	57
206	Суп картофельный с бобовыми (фасоль или горох)	250	6	8	15	168
16	Гуляш из мяса птицы	90	12	12		156
512,01	Гарнир перловый	150	4	8	38	234
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
338	Яблоко свежее	100	0,8	5,5	4,3	67,1
<b>Итого за Обед</b>		<b>890</b>	<b>26,8</b>	<b>37,5</b>	<b>90,3</b>	<b>813,1</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1530</b>	<b>46</b>	<b>56</b>	<b>157</b>	<b>1324</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: 7-11 лет

День: понедельник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак1</b>						
43	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	6	6	82
418	Тефтели мясные с рисом паровые	90	11	9	6	153
309	Макаронные изделия отварные	150	6	1	36	175
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
399	Сок в индивидуальной упаковке	200	4	3	19	124
<b>Итого за Завтрак1</b>		<b>740</b>	<b>25</b>	<b>19</b>	<b>87</b>	<b>629</b>
<b>Обед</b>						
187	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2	4	9	82
43	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	6	6	82
418	Тефтели мясные с рисом паровые	90	11	9	6	153
309	Макаронные изделия отварные	150	6	1	36	175
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
399	Сок в индивидуальной упаковке	200	4	3	19	124
<b>Итого за Обед</b>		<b>990</b>	<b>27</b>	<b>23</b>	<b>96</b>	<b>711</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1730</b>	<b>44</b>	<b>36</b>	<b>145</b>	<b>1092</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: 7-11 лет

День: вторник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак1</b>						
297	Каша рисовая молочная	250	10	11	46	320
424	Булочка Домашняя	50	7	5	43	243
958	Кофейный напиток	200	4	3	19	124
1	Хлеб пшеничный	20	2		10	47
283	Сыр	20	3	3		80
<b>Итого за Завтрак1</b>		<b>540</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>118</b>	<b>814</b>
<b>Обед</b>						
306	Рассольник ленинградский с крупой перловой	250	3	6	12	120
71	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1	4	4	57
808	Биточки паровые с соусом	90	9	7	6	118
520	Пюре картофельное	150	3	4	21	131
958	Кофейный напиток	200	4	3	19	124
1	Хлеб пшеничный	40	4		20	94
283	Сыр	20	3	3		80
<b>Итого за Обед</b>		<b>810</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>82</b>	<b>724</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1350</b>	<b>53</b>	<b>49</b>	<b>200</b>	<b>1538</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: 7-11 лет

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак1</b>						
1 030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60		7	1	72
668,77	Котлеты рубленые из птицы	90	11	10	11	169
679	Каша гречневая рассыпчатая1	150	8	8	37	259
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
454	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом	60	3,45	1,4	33,33	159,6
<b>Итого за Завтрак1</b>		<b>600</b>	<b>25,45</b>	<b>26,4</b>	<b>111,33</b>	<b>790,6</b>
<b>Обед</b>						
142	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250	6	2	18	121
1 030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60		7	1	72
668,77	Котлеты рубленые из птицы	90	11	10	11	169
679	Каша гречневая рассыпчатая1	150	8	8	37	259
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
454	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом	60	3,45	1,4	33,33	159,6
<b>Итого за Обед</b>		<b>850</b>	<b>31,45</b>	<b>28,4</b>	<b>129,33</b>	<b>911,6</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1450</b>	<b>50</b>	<b>52</b>	<b>174</b>	<b>1383</b>

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: 7-11 лет

День: четверг

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак1</b>						
43	Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным	60	1	4	3	54
283,02	Голубцы ленивые	90	2	3	9	156
299	Пюре картофельное.	150	3	7	21	165
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
338	Яблоко свежее	100	0,8	5,5	4,3	67,1
<b>Итого за Завтрак1</b>		<b>640</b>	<b>9,8</b>	<b>19,5</b>	<b>57,3</b>	<b>537,1</b>
<b>Обед</b>						
206	Суп картофельный с бобовыми (фасоль или горох)	250	6	8	15	168
43	Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным	60	1	4	3	54
283,02	Голубцы ленивые	90	2	3	9	156
520	Пюре картофельное	150	3	4	21	131
943	Чай	200				1
1	Хлеб пшеничный	40	3		20	94
338	Яблоко свежее	100	0,8	5,5	4,3	67,1
<b>Итого за Обед</b>		<b>890</b>	<b>15,8</b>	<b>24,5</b>	<b>72,3</b>	<b>671,1</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1530</b>	<b>24</b>	<b>33</b>	<b>121</b>	<b>1208,2</b>



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: 7-11 лет

День: пятница

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак1</b>						
421	Макароны с сыром	230	10	19	27	320
424	Булочка Домашняя	50	7	5	43	243
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	20	2		10	47
399	Сок в индивидуальной упаковке	200	4	3	19	124
<b>Итого за Завтрак1</b>		<b>700</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>108</b>	<b>771</b>
<b>Обед</b>						
170	Борщ с капустой и картофелем	250	2	1	12	66
424	Булочка Домашняя	50	7	5	43	243
421	Макароны с сыром	230	10	19	27	320
638	Компот из плодов или ягод сушеных	200			9	37
1	Хлеб пшеничный	20	2		10	47
399	Сок в индивидуальной упаковке	200	4	3	19	124
<b>Итого за Обед</b>		<b>950</b>	<b>25</b>	<b>28</b>	<b>120</b>	<b>837</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1650</b>	<b>48</b>	<b>55</b>	<b>228</b>	<b>1608</b>



А.А. Реттих



Е.М. Чанова