*Приложение №1.1 к заданию на оказание услуг*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | «УТВЕРЖДАЮ»  Директор МОУ СОШ №16  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В.Иванова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2024 года | «СОГЛАСОВАНО»  Директор ООО «ЛИМАН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.И.Митрякова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2024 года |   **Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов**  **Основание:**   1. **Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32 2. **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**  Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года. |

**Сезон:**осенне - зимний

**Возрастная категория:** 7-11 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **День:** | первый |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **Неделя:** | первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** |  |  | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** |  |  |  | **Минеральные вещества (мг.)** |  |  |  | |  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** | | **59** | **Салат из моркови с яблоком** | **60** | 0,64 | 0,10 | 5,10 | 39,90 | 0,03₽ | 32,60 | - | 4,34 | 14,40 | 26,70 | 18,20 | 0,60 | | **102** | **Суп с бобовыми (горох) на** | **200** | 5,49 | 5,27 | 16,54 | 148,29 | 0,19 | 0,64 | - | 14,24 | 33,9 | 61,1 | 23,7 | 1,7 | |  | **курином бульоне** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **255** | **Печень по-строгоновски (60/30)** | **90** | 14,04 | 10,20 | 3,20 | 139,90 | 0,1 | 5,04 |  | 3,10 | 29,90 | 215,40 | 15,70 | 4,50 | | **304** | **Рис отварной** | **150** | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,70 | 0,03 |  |  | 0,28 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 | | **342** | **Компот из свежих плодов** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,10 | 103,14 | 0,01₽ | 0,80 |  | 0,07 | 15,30 | 4,60 | 6,40 | 0,90 | | **б/н** | **Хлеб пшеничный (батон)** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02₽ |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 | | **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 | |  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ИТОГО:** |  | **730** | ***26,94*** | ***21,75*** | ***104,1*** | ***729,69*** | ***0,23₽*** | ***38,44*** | ***2199*** | ***8,41*** | ***74,77*** | ***367,45*** | ***73,24*** | ***7,99*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **День:** | второй | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **Неделя:** | первая | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** | | **52** | **Салат из свеклы с растительным маслом** | **60** | 0,80 | 3,00 | 4,80 | 50,10 | 0,01 | 2,40 | 0,60 | - | 19,50 | 22,50 | 11,50 | 0,70 | | **88** | **Щи из свежей капусты на курином бульоне** | **200** | 2,10 | 4,12 | 6,32 | 99,80 | 0,05 | 12,60 |  | 1,88 | 41,00 | 39,20 | 17,70 | 0,70 | | **294** | **Котлета рубленная из мяса птицы с красным соусом № 331 (60/40)** | **100** | 10,20 | 11,92 | 12,60 | 199,80 | 0,06 | 1,00 | 45,90 |  | 45,50 | 16,50 | 66,90 | 1,20 | | **309** | **Макароны отварные** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 | | **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 | | **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02₽ |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 | | **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 | |  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ИТОГО** |  | **740** | **22,64** | **24,53** | **110,13** | **739,03** | **0,26** | **16,70** | **46,50** | **3,65** | **129,96** | **216,57** | **163,52** | ***5,96*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **День:** | третий | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **Неделя:** | первая | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** | | **48** | **Салат витаминный с маслом растительным** | **60** | 0,49 | 3,66 | 3,15 | 47,64 | 0,02 | 5,30 |  | 1,70 | 11,63 | 18,50 | 10,90 | 0,60 | | **103** | **Суп картофельный с вермишелью на курином б-не** | **200** | 2,15 | 2,27 | 13,06 | 94,60 | 0,09 | 6,00 |  | 1,14 | 23,36 | 54,06 | 21,82 | 0,90 | | **256** | **Мясо тушеное (свинина 60/30)** | **90** | 9,50 | 25,40 | 2,30 | 274,50 | 0,19 | 0,47 | 13,10 | 2,30 | 61,90 | 58,70 | 9,90 | 0,70 | | **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | 8,60 | 6,09 | 38,64 | 243,80 | 0,02 |  |  | 0,61 | 14,82 | 203,93 | 135,83 | 4,56 | | **342** | **Компот из свежих яблок** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,10 | 103,14 | 0,01₽ | 0,80 |  | 0,07 | 15,30 | 4,60 | 6,40 | 0,90 | | **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 | |  | **соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ИТОГО** |  | **710** | ***22,28*** | ***38,03*** | ***90,05*** | ***805,68*** | ***0,37*** | ***12,57*** | ***13,1*** | ***6,18*** | ***136,21*** | ***382,19*** | ***194,85*** | ***8,9*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **День:** | четвертый | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **Неделя:** | первая | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** | | **67** | **Винегрет овощной с маслом растительным** | **60** | 0,84 | 6,02 | 4,40 | 75,06 | 0,02 | 5,80 |  | 2,70 | 18,70 | 25,90 | 11,70 | 0,50 | | **99** | **Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне** | **200** | 9,05 | 9,90 | 12,60 | 163,24 | 2,93 | 9,06 | 8,00 | 1,27 | 32,36 | 12,80 | 140,78 | 9,58 | | **291** | **Плов из мяса птицы** | **200** | 16,90 | 10,50 | 35,70 | 305,30 | 0,10 | 6,02 | 19,40 | 0,50 | 42,30 | 175,30 | 54,04 | 1,90 | | **388** | **Напиток из шиповника** | **180** | 0,60 | 0,25 | 18,70 | 79,38 | 0,01 | 90,00 |  | 68,00 | 190,20 | 3,10 | 3,10 | 0,57 | | **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **30** | 2,25 | 0,84 | 15,51 | 85,80 | 0,30₽ | - | - | 0,39 | 6,90 | 26,10 | 9,90 | 0,33 | | **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 | |  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ИТОГО** |  | **700** | ***31,04*** | ***27,98*** | ***94,71*** | ***750,78*** | ***3,4*** | ***110,9*** | ***27,4*** | ***73,22*** | ***299,66*** | ***285,6*** | ***229,52*** | ***14,12*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **День:** | пятый | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **Неделя:** | первая | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** | | **59** | **Салат из моркови с яблоком** | **60** | 0,64 | 0,10 | 5,10 | 39,90 | 0,03₽ | 32,59 | - | 4,34 | 14,40 | 26,70 | 18,20 | 0,60 | | **84** | **Борщ с картофелем и фасолью на курином бульоне** | **200** | 6,38 | 4,38 | 11,39 | 119,20 | 0,09 | 5,63 | 10,50 | 1,97 | 44,54 | 40,46 | 105,25 | 1,94 | | **234** | **Котлета или биточек рыбные** | **50** | 6,59 | 4,95 | 8,50 | 105,80 | 0,05 | 0,80 | 16,80 | 2,90 | 51,30 | 115,30 | 39,70 |  | | **329** | **Соус** | **50** | 1,80 | 5,65 | 6,20 | 82,95 | 0,02 | 0,20 | 0,20 |  | 47,70 | 7,90 | 41,16 | 0,18 | | **312** | **Картофельное пюре** | ***150*** | 3,07 | 4,80 | 20,44 | 137,25 | 0,14 | 18,16 |  | 0,18 | 36,98 | 86,59 | 27,75 | 1,01 | | **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 | | **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02₽ |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 | | **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 | |  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ИТОГО:** |  | **740** | ***22,5*** | ***20,85*** | ***111,6*** | ***705,98*** | ***0,41*** | ***58,08*** | ***27,5*** | ***10,19*** | ***214,02*** | ***378,15*** | ***278,36*** | ***5,99*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **День:** | шестой | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **Неделя:** | вторая | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** | | **б/н** | **Кабачковая икра** | **60** | 0,60 | 2,90 | 3,20 | 41,60 | 0,02 | 3,90 |  | 1,40 | 59,10 | 33,40 | 10,30 | 0,40 | | **96** | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **200** | 2,30 | 4,20 | 9,60 | 113,80 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 | |  | **Сосиска отварная** | **90** | 9,90 | 21,51 | 0,34 | 234,50 |  |  |  | 0,54 | 17,28 | 88,74 | 9,54 | 1,10 | | **309** | **Макароны отварные со сливочным маслом** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 | | **346** | **Компот из свежих плодов (мандарины, апельсины)** | **200** | 0,44 | 0,10 | 33,88 | 141,20 | 0,02 | 12,00 |  | 0,02 | 23,00 | 11,50 | 7,70 | 0,20 | | **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01₽ |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 | |  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ИТОГО:** |  | **720** | ***19,66*** | ***33,53*** | ***78,67*** | ***727,55*** | ***0,18*** | ***22,6*** |  | ***5,05*** | ***135,26*** | ***244,49*** | ***74,6*** | ***4,34*** | |  | | | | | | | | | | | | | | | | **День:** | седьмой |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **Неделя:** | вторая | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** | | **59** | **Салат из моркови с яблоком** | **60** | 0,64 | 0,10 | 5,10 | 39,90 | 0,03₽ | 32,59 | - | 4,34 | 14,40 | 26,70 | 18,20 | 0,60 | | **82** | **Борщ с картофелем на курином бульоне** | **200** | 2,08 | 4,10 | 8,70 | 111,00 | 0,04 | 8,50 |  | 1,92 | 41,40 | 43,68 | 20,90 | 0,98 | | **290** | **Птица тушеная с соусом № 331 (60/30)** | **90** | 10,50 | 10,50 | 3,20 | 149,40 | 0,04 | 0,60 | 27,10 | 0,45 | 27,30 | 71,10 | 10,00 | 0,63 | | **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **150** | 8,60 | 6,09 | 38,64 | 243,80 | 0,02 |  |  | 0,61 | 14,82 | 203,93 | 135,83 | 4,56 | | **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 | | **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02₽ |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 | | **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,90 | 0,30 | 5,20 | 28,00 | 0,01₽ |  |  | 0,24 | 6,10 | 28,30 | 6,60 | 0,80 | |  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ИТОГО:** |  | **720** | ***25,34*** | ***21,59*** | ***113*** | ***750,98*** | ***0,18*** | ***42,39*** | ***27,1*** | ***8*** | ***113,92*** | ***432,51*** | ***227,83*** | ***8,59*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **День:** | восьмой | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **Неделя:** | вторая | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** | | **48** | **Салат витаминный с растительным маслом** | **60** | 0,49 | 3,66 | 3,15 | 47,64 | 0,02 | 5,30 |  | 1,70 | 11,63 | 18,50 | 10,90 | 0,60 | | **99** | **Суп овощной на курином бульоне** | **200** | 1,27 | 3,99 | 7,30 | 76,20 | 0,06 | 14,30 |  | 1,86 | 27,88 | 39,42 | 16,60 | 0,60 | | **259** | **Жаркое по-домашнему с мясом свинины** | **200** | 14,05 | 33,70 | 18,90 | 437,70 | 0,40 | 7,70 |  | 3,50 | 32,80 | 205,90 | 48,96 | 3,40 | | **342** | **Компот из свежих плодов (яблок)** | **200** | 0,15 | 0,15 | 27,80 | 114,60 | 0,01 | 0,88 |  | 0,07 | 17,00 | 5,10 | 7,10 | 1,00 | | **б/н** | **Сушка** | **20** | 2,14 | 0,34 | 14,24 | 52,20 |  |  |  |  |  |  |  |  | | **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 | |  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ИТОГО:** |  | **710** | ***17,37*** | ***41,98*** | ***61,03*** | ***753,34*** | ***0,53*** | ***29,1*** |  | ***7,42*** | ***87,91*** | ***310,62*** | ***90,06*** | ***6,02*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **День:** | девятый | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | **Неделя:** | вторая | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** | | **52** | **Салат из свеклы отварной с растительным маслом** | **60** | 0,80 | 3,00 | 4,80 | 50,10 | 0,01 | 2,40 | 0,60 | - | 19,50 | 22,50 | 11,50 | 0,70 | | **88** | **Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне** | **200** | 2,10 | 4,12 | 6,32 | 99,80 | 0,05 | 12,60 |  | 1,88 | 41,00 | 39,20 | 17,70 | 0,70 | | **297** | **Фрикадельки из мяса птицы с соусом № 329 (60/40)** | **100** | 9,60 | 12,42 | 9,66 | 189,96 | 0,32 | 2,26 | 43,55 | 105,50 | 70,60 | 65,25 | 62,00 | 0,60 | | **304** | **Рис отварной** | **150** | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,70 | 0,03 |  |  | 0,28 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 | | **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,30 | 42,50 | 132,12 | 0,02 | 0,70 |  | 0,18 | 5,30 | 41,40 | 29,70 | 0,80 | | **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,40 | 0,47 | 7,80 | 42,00 | 0,04₽ |  |  | 0,36 | 9,20 | 42,40 | 10,00 | 1,24 | |  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ИТОГО:** |  | **720** | ***18,59*** | ***25,68*** | ***107,8*** | ***723,68*** | ***0,47*** | ***17,93*** | ***44,15*** | ***108,2*** | ***146,97*** | ***271,7*** | ***147,24*** | ***4,57*** | |  | | | | | | | | | | | | | | | | День: | десятый |  | | | | | | | | | | | | | | Неделя | вторая | | **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | | | **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** | | **46** | **Салат из белокочанной капусты с яблоком** | **60** | 0,07 | 3,10 | 6,60 | 54,06 | 0,01 | 10,10 |  | 9,24 | 20,10 | 17,60 | 9,60 | 0,60 | | **96** | **Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне** | **200** | 2,30 | 4,20 | 9,60 | 113,80 | 0,07 | 6,70 |  | 1,88 | 24,92 | 45,38 | 19,34 | 0,74 | | **278.1** | **Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)** | **100** | 15,69 | 15,08 | 14,65 | 257,40 | 0,17 | 0,81 | 30,20 | 61,60 | 53,79 | 72,00 | 19,98 | 3,26 | | **309** | **Макароны отварные** | **150** | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 0,06 |  |  | 0,97 | 4,86 | 37,17 | 21,12 | 1,10 | | **342** | **Компот из свежих яблок** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,10 | 103,14 | 0,01₽ | 0,80 |  | 0,07 | 15,30 | 4,60 | 6,40 | 0,90 | | **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 46,76 | 0,02₽ |  |  | 0,26 | 4,60 | 17,40 | 6,60 | 0,22 | |  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **ИТОГО:** |  | ***710*** | ***25,3*** | ***27,24*** | ***92,06*** | ***743,61*** | ***0,34*** | ***18,41*** | ***30,2*** | ***74,02*** | ***123,57*** | ***194,15*** | ***83,04*** | ***6,82*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности** | | | | | | | | | | | | | | | | ( Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | **Основные показатели дни по меню** | | | **пищевые вещества (г)** | | | | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | | | |  | |  | ***Б*** | | ***Ж*** | | ***У*** | |  | |  | **1 день** | | | 26,94 | | 21,75 | | 104,08 | | 729,69 | | | |  | |  | **2 день** | | | 22,64 | | 24,53 | | 110,13 | | 739,03 | | | |  | |  | **3 день** | | | 22,28 | | 38,03 | | 90,05 | | 805,68 | | | |  | |  | **4 день** | | | 31,04 | | 27,98 | | 94,71 | | 750,78 | | | |  | |  | **5 день** | | | 22,5 | | 20,85 | | 111,59 | | 705,98 | | | |  | |  | **6 день** | | | 19,66 | | 33,53 | | 78,67 | | 725,55 | | | |  | |  | **7 день** | | | 25,34 | | 21,59 | | 113 | | 750,98 | | | |  | |  | **8 день** | | | 17,37 | | 41,98 | | 61,03 | | 753,34 | | | |  | |  | **9 день** | | | 18,59 | | 25,68 | | 107,76 | | 723,68 | | | |  | |  | **10 день** | | | 25,3 | | 27,24 | | 92,06 | | 743,61 | | | |  | |  | **Итого за весь период:** | | | 231,36 | | 283,16 | | 963,08 | | 7428,32 | | | |  | |  | **Итого в среднем за 1 день(прием пищи -обед)** | | | **23,1** | | **28,3** | | **96,3** | | **742,8** | | | |  | |  | **Обед составляет 30% от дневной нормы** | | | 30% от нормы 77 г составляет 23,1 г | | 30% от дневной нормы 79 г составляет 23.7 г | | **30% от дневной нормы 335 г составляет 100.5 г** | | **30% от дневной нормы 2350 ккал составляет 705 ккал** | | | |  | |  |  | | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |

*Приложение №1.2 к заданию на оказание услуг*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «УТВЕРЖДАЮ»  Директор МОУ СОШ №16  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В.Иванова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2024 года | | «СОГЛАСОВАНО»  Директор ООО «ЛИМАН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.И.Митрякова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2024 года |
| **Дополнительная мера социальной поддержки**  **обучающихся из малоимущих семей с 5-11 класс**  **Основание:**   1. **Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32 2. **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**   Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года. | | |

**Сезон:**осенне - зимний

**Возрастная категория:** 11- и старше лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День** | первый | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **Неделя:** | первая | |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **59** | **Салат из моркови с яблоком** | **100** | 1,06 | 0,16 | 8,5 | 66,5 | 0,05 | 54,3 | - | | 7,23 | 24 | 44,5 | 30,3 | 1 |
| **102** | **Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне** | **250** | 6,86 | 6,58 | 20,7 | 185,4 | 0,2 | 0,8 | - | | 17,8 | 41,9 | 76,4 | 29,6 | 2,1 |
| **255** | **Печень по-строгоновски (60/40)** | **100** | 15,6 | 11,3 | 3,52 | 171 | 0,2 | 5,61 | 2443 | | 3,44 | 33,24 | 239,32 | 17,47 | 5 |
| **304** | **Рис отварной** | **180** | 6,54 | 8,64 | 54 | 251,64 | 0,04 |  |  | | 0,3 | 1,6 | 73,14 | 19,6 | 0,6 |
| **342** | **Компот из свежих плодов** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,1 | 103,14 | 0,01 | 0,8 |  | | 0,07 | 15,3 | 4,6 | 6,4 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **840** | **31,60** | **27,29** | **119,62** | **819,68** | **0,54** | **61,51** | **2443** | | **29,20** | **125,24** | **480,36** | **113,37** | **10,84** |
| **День:** | второй | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | первая | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы с растительным маслом** | **100** | 1,3 | 5 | 8 | 83,5 | 0,01 | 4 | 1 | - | | 32,5 | 37,5 | 19,2 | 1,2 |
| **88** | **Щи из свежей капусты на курином бульоне** | **250** | 2,6 | 5,15 | 7,9 | 124,75 | 0,06 | 15,75 |  | 2,35 | | 51,25 | 49 | 22,12 | 0,9 |
| **294** | **Котлета рубленная из мяса птицы с красным соусом № 331 (60/40)** | **100** | 10,2 | 11,92 | 12,6 | 199,8 | 0,06 | 1 | 45,9 |  | | 45,5 | 16,5 | 66,9 | 1,2 |
| **309** | **Макароны отварные** | **180** | 6,6 | 5,4 | 31,74 | 202,14 | 0,07 |  |  | 1,2 | | 5,8 | 44,6 | 25,3 | 1,32 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |  | 0,18 | | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,2 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,22 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **860** | **24,72** | **28,44** | **120,2** | **831,07** | **0,28** | **21,45** | **46,9** | **4,35** | | **154,15** | **248,8** | **179,82** | ***6,88*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **День:** | третий | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **Неделя:** | первая | |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **48** | **Салат витаминный с маслом растительным** | **100** | 0,8 | 6,1 | 5,25 | 79,4 | 0,03 | 8,8 |  | 2,8 | | 19,3 | 30,8 | 18,1 | 1 |
| **103** | **Суп картофельный с вермишелью на курином б-не** | **250** | 2,68 | 2,8 | 16,3 | 118,25 | 0,1 | 7,5 |  | 1,4 | | 29,2 | 67,6 | 27,3 | 1,2 |
| **256** | **Мясо тушеное (свинина 60/40)** | **100** | 10,58 | 28,17 | 2,56 | 305 | 0,28 | 0,18 |  | 2,58 | | 19,08 | 126,76 | 22,6 | 1,46 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **180** | 10,32 | 7,3 | 46,4 | 292,56 | 0,02 |  |  | 0,7 | | 17,8 | 244,7 | 162,9 | 5,5 |
| **342** | **Компот из свежих яблок** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,1 | 103,14 | 0,01 | 0,8 |  | 0,07 | | 15,3 | 4,6 | 6,4 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **840** | ***25,92*** | ***44,98*** | ***103,41*** | ***940,35*** | ***0,48*** | ***17,3*** |  | ***7,91*** | | ***109,9*** | ***516,86*** | ***247,3*** | ***11,3*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **День:** | четвертый | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **Неделя:** | первая | |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **67** | **Винегрет овощной с маслом растительным** | **100** | 1,4 | 10 | 7,3 | 125,1 | 0,03 | 9,6 |  | 4,5 | | 31,16 | 43,16 | 19,5 | 0,83 |
| **99** | **Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне** | **250** | 11,3 | 12,4 | 15,75 | 204,05 | 3,66 | 11,3 | 10 | 1,6 | | 40,45 | 16 | 175,9 | 11,9 |
| **291** | **Плов из мяса птицы** | **250** | 21,1 | 13,12 | 44,6 | 381,6 | 0,13 | 7,5 | 24,25 | 0,6 | | 52,8 | 219,1 | 67,55 | 1,4 |
| **388** | **Напиток из шиповника** | **180** | 0,6 | 0,25 | 18,7 | 79,38 | 0,01 | 90 |  | 68 | | 190,2 | 3,1 | 3,1 | 0,57 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **810** | ***35,8*** | ***36,24*** | ***94,15*** | ***832,13*** | ***3,87*** | ***118*** | ***34,3*** | ***75,06*** | | ***323,8*** | ***323,76*** | ***276,1*** | ***15,94*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **День:** | пятый | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **Неделя:** | первая | |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **59** | **Салат из моркови с яблоком** | **100** | 1,06 | 0,16 | 8,5 | 66,5 | 0,05 | 54,3 | - | 7,23 | | 24 | 44,5 | 30,3 | 0,1 |
| **84** | **Борщ с картофелем и фасолью на кур. бульоне** | **250** | 7,9 | 5,5 | 14,2 | 149 | 0,1 | 7,03 | 12,6 | 2,4 | | 55,7 | 50,6 | 131,6 | 2,4 |
| **234** | **Котлета или биточек рыбный** | **60** | 7,9 | 5,94 | 10,2 | 126,96 | 0,06 | 0,96 | 20,16 | 3,48 | | 61,56 | 138,36 | 47,64 | 1 |
| **329** | **Соус № 329** | **50** | 1,8 | 5,65 | 6,2 | 82,95 | 0,02 | 0,2 | 0,2 |  | | 47,7 | 7,9 | 41,16 | 0,18 |
| **312** | **Картофельное пюре** | ***180*** | 3,68 | 5,76 | 24,5 | 164,7 | 0,16 | 21,79 |  | 0,2 | | 44,4 | 103,9 | 33,3 | 1,2 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |  | 0,18 | | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
| **б/н** | **Сушки** | **20** | 1,1 | 1,9 | 7,2 | 52,2 |  |  |  |  | | 0,1 |  | 0,1 | 0,01 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **870** | ***25,88*** | ***25,68*** | ***121,1*** | ***816,43*** | ***0,45*** | ***85*** | ***33*** | ***13,85*** | | ***247,9*** | ***429,06*** | ***323,8*** | ***6,93*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **День:** | шестой | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **Неделя:** | вторая | |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **б/н** | **Кабачковая икра** | **100** | 1,0 | 4,8 | 5,3 | 69,3 | 0,0 | 6,5 |  | 2,3 | | 98,5 | 55,6 | 17,2 | 0,7 |
| **96** | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **250** | 2,9 | 5,3 | 12,0 | 141,3 | 0,1 | 8,4 |  | 2,4 | | 31,2 | 56,7 | 24,2 | 0,9 |
| **243** | **Сосиска отварная** | **100** | 10,4 | 23,9 | 0,4 | 260,5 |  |  |  | 0,6 | | 19,2 | 98,6 | 10,6 | 1,2 |
| **309** | **Макароны отварные со сливочным маслом** | **180** | 6,6 | 5,4 | 31,7 | 202,1 | 0,1 |  |  | 1,2 | | 5,8 | 44,6 | 25,3 | 1,3 |
| **346** | **Компот из свежих плодов (мандарины, апельсины)** | **200** | 0,4 | 0,1 | 33,9 | 141,2 | 0,0 | 12,0 |  | 0,0 | | 23,0 | 11,5 | 7,7 | 0,2 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,6 | 0,2 | 9,7 | 46,8 | 0,0 |  |  | 0,3 | | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,2 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,5 | 7,8 | 42,0 | 0,0 |  |  | 0,4 | | 9,2 | 42,4 | 10,0 | 1,2 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **880** | ***24,3*** | ***40,1*** | ***100,8*** | ***903,2*** | ***0,2*** | ***26,9*** |  | ***7,1*** | | ***191,5*** | ***326,8*** | ***101,6*** | ***5,7*** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **День:** | седьмой |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **Неделя:** | вторая | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **59** | **Салат из моркови с яблоком** | **100** | 1,06 | 0,16 | 8,5 | 66,5 | 0,05 | 54,3 | - | 7,23 | | 24 | 44,5 | 30,3 | 0,1 |
| **82** | **Борщ с картофелем на курином бульоне** | **250** | 3,4 | 6,8 | 14,5 | 185 | 0,06 | 14,1 |  | 3,2 | | 69 | 72,8 | 34,8 | 1,6 |
| **290** | **Птица тушеная с соусом № 331 (60/40)** | **100** | 13,28 | 10,84 | 2,9 | 166 | 0,04 | 0,66 | 30,1 | 0,5 | | 29,52 | 76,93 | 11,1 | 0,7 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **180** | 10,32 | 7,3 | 46,4 | 292,56 | 0,02 |  |  | 0,7 | | 17,8 | 244,7 | 162,9 | 5,5 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |  | 0,18 | | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,9 | 0,3 | 5,2 | 28 | 0,01 |  |  | 0,24 | | 6,1 | 28,3 | 6,6 | 0,8 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **830** | ***30*** | ***25,7*** | ***120*** | ***870,18*** | ***0,21*** | ***69,8*** | ***30,1*** | ***12,05*** | | ***151,7*** | ***508,63*** | ***275,4*** | ***9,5*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **День:** | восьмой | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **Неделя:** | вторая | |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **48** | **Салат витаминный с растительным маслом** | **100** | 0,8 | 5,1 | 5,25 | 79,4 | 0,03 | 8,8 |  | 2,8 | | 19,3 | 30,8 | 18,1 | 1 |
| **99** | **Суп овощной на курином бульоне** | **250** | 2,1 | 6,65 | 9,1 | 104,65 | 0,07 | 17,9 |  | 2,3 | | 34,85 | 49,25 | 20,75 | 0,75 |
| **259** | **Жаркое по-домашнему с мясом свинины** | **200** | 14,05 | 33,7 | 18,9 | 437,7 | 0,3 | 8,8 | 3,5 | 0,4 | | 32,8 | 205,9 | 48,96 | 3,4 |
| **342** | **Компот из свежих плодов** | **200** | 0,15 | 0,15 | 27,8 | 114,6 | 0,01 | 0,88 |  | 0,07 | | 17,5 | 5,1 | 7,1 | 1 |
| **б/н** | **Сушка** | **25** | 1,1 | 1,9 | 7,2 | 64,2 |  |  |  |  | | 0,1 |  | 0,1 | 0,01 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **805** | ***19,6*** | ***47,97*** | ***76,05*** | ***842,55*** | ***0,45*** | ***36,4*** |  | ***5,93*** | | ***113,7*** | ***333,45*** | ***105*** | ***7,4*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **День:** | девятый | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **Неделя:** | вторая | |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы отварной с растительным маслом** | **100** | 1,3 | 5 | 8 | 83,5 | 0,01 | 4 | 1 | - | | 32,5 | 37,5 | 19,2 | 1,2 |
| **88** | **Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне** | **250** | 2,6 | 5,15 | 7,9 | 124,75 | 0,06 | 15,75 |  | 2,35 | | 51,25 | 49 | 22,12 | 0,9 |
| **297** | **Фрикадельки из мяса птицы с соусом 60/40** | **100** | 7,56 | 12,14 | 6,85 | 168,04 | 0,22 | 0,53 | 14,61 | 160,61 | | 68,77 | 65,25 | 11,11 | 0,77 |
| **304** | **Рис отварной** | **180** | 6,54 | 8,64 | 54 | 251,64 | 0,04 |  |  | 0,3 | | 1,6 | 73,14 | 19,6 | 0,6 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **200** | 1,15 | 0,3 | 47,2 | 146,8 | 0,02 | 0,8 |  | 0,2 | | 5,8 | 46 | 33 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |  |  | 0,36 | | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | **860** | ***20,55*** | ***31,7*** | ***131,75*** | ***816,73*** | ***0,39*** | ***21,1*** | ***15,6*** | ***163,5*** | | ***169,1*** | ***313,29*** | ***115*** | ***5,61*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| День: | десятый |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| Неделя | вторая |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | | | | | **Минеральные вещества (мг.)** | | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **46** | **Салат из белокочанной капусты с яблоком** | **100** | 0,11 | 5,16 | 11 | 90,1 | 0,02 | 16,8 |  | 15,4 | | 33,5 | 29,3 | 16 | 1 |
| **96** | **Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне** | **250** | 2,87 | 5,25 | 12 | 141,25 | 0,08 | 8,4 |  | 2,35 | | 31,15 | 56,7 | 24,2 | 0,9 |
| **278.1** | **Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)** | **100** | 15,69 | 15,08 | 14,65 | 257,4 | 0,17 | 0,81 | 30,2 | 61,6 | | 53,79 | 72 | 19,98 | 3,26 |
| **309** | **Макароны отварные** | **180** | 6,6 | 5,4 | 31,74 | 202,14 | 0,07 |  |  | 1,2 | | 5,8 | 44,6 | 25,3 | 1,32 |
| **348** | **Компот из изюма** | **200** | 0,15 | 0,15 | 27,8 | 114,6 | 0,05 | 0,9 |  | 0,08 | | 14,2 | 4,4 | 5,1 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,2 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |  |  | 0,26 | | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,22 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** |  | ***850*** | ***27*** | ***31,24*** | ***106,85*** | ***852,25*** | ***0,41*** | ***26,9*** | ***30,2*** | ***80,89*** | | ***143*** | ***224,4*** | ***97,18*** | ***7,6*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности** | | | | | | | | | | | | | | | |
| ( Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  | **Основные показатели дни по меню** | | | **пищевые вещества (г)** | | | | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | | | | |  |
|  | ***Б*** | | ***Ж*** | | ***У*** | |  |
|  | **1 день** | | | 31,6 | | 27,29 | | 119,62 | | 819,68 | | | | |  |
|  | **2 день** | | | 24,72 | | 28,44 | | 120,2 | | 831,07 | | | | |  |
|  | **3 день** | | | 25,92 | | 44,98 | | 103,41 | | 940,35 | | | | |  |
|  | **4 день** | | | 35,8 | | 36,24 | | 94,15 | | 832,13 | | | | |  |
|  | **5 день** | | | 24,78 | | 23,78 | | 113,9 | | 816,43 | | | | |  |
|  | **6 день** | | | 24,3 | | 40,1 | | 100,8 | | 903,2 | | | | |  |
|  | **7 день** | | | 30 | | 25,7 | | 120 | | 870,18 | | | | |  |
|  | **8 день** | | | 18,51 | | 46,08 | | 68,85 | | 842,55 | | | | |  |
|  | **9 день** | | | 20,55 | | 31,7 | | 131,75 | | 816,73 | | | | |  |
|  | **10 день** | | | 27 | | 31,24 | | 106,85 | | 852,25 | | | | |  |
|  | **Итого за весь период:** | | | 263,18 | | 335,55 | | 1079,53 | | 8524,57 | | | | |  |
|  | **Итого в среднем за 1 день(прием пищи -обед)** | | | **26,3** | | **33,6** | | **107,9** | | **852,4** | | | | |  |
|  | **Обед составляет 30% от дневной нормы** | | | 30% от нормы 90 г составляет 27,0 г | | 30% от дневной нормы 92 г составляет 27,6 г | | **30% от дневной нормы 383 г составляет 114,9 г** | | **30% от дневной нормы 2720 ккал составляет 816 ккал** | | | | |  |
|  |  | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |

*Приложение № 1.3 к заданию на оказание услуг*

**Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений**

| Наименование товара | Сорт, другие требования | Соответствие нормативному документу |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Молоко \* | Изготовлено из коровьего молока.  Питьевое, пастеризованное, ультрапастеризованное.  Массовая доля жира: не менее 2,5% и не более 3,2 %.  Без растительных жиров и масел. | Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Йогурты\* | Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт.  Массовая доля жира - не менее 2,5 % с наполнителем. |
| Молоко сгущенное цельное с сахаром\* | Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 % | Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Молочный коктейль\* | Классификация по ГОСТ Р 53914-2010: ультрапастеризованный, с массовой долей жира от 0,5% до 6,0 %. Молочный напиток термически обработан, упакован в потребительскую тару, предназначенную для непосредственного употребления в пищу. |
| Сметана\* | Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски.  Массовая доля жира: не более 15%. Без растительных жиров и масел. |
| Сыр\* | Тип - полутвердый.  Сорт высший.  Массовая доля жира - не менее 45%. |
| Творог | Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов.  Массовая доля жира – 9%. |
| Масло коровье сливочное | Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший. Массовая доля жира не менее 72,5 %. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов. |
| Маргарин | Классификация по ГОСТ 32188-2013: маргарин твердый. Марка по ГОСТ 32188-2013: МТ, и (или) МТС, (или) МТК | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Мясо говядина | Термическое состояние: замороженное в блоках  Класс по ГОСТ 31799-2012 - А  Группа по ГОСТ 31799-2012 - первая  Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно). | Соответствие:  ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Мясо свинина | Термическое состояние: замороженное в блоках  Класс по ГОСТ 31799-2012 – А  Группа по ГОСТ 31799-2012 – вторая  Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовая доля жировой ткани не более от 13% до 17% включительно). |
| Филе цыплят-бройлеров\* | Термическое состояние: охлажденное. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров) | Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый.  Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °C до плюс 4 °C включительно.  Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошеные |
| Мясо кур (части тушек)\* | Сорт первый.  Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °C до плюс 4 °C включительно. |
| Печень говяжья\* | Термическое состояние: замороженная. | Соответствие:  ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Изделия колбасные вареные (сосиски) | Внешний вид по ГОСТ 31498-2012 –батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, батончики в оболочке. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы | Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Колбаса полукопченая | Внешний вид по ГОСТ 31779-2012 - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы |
| Ветчина вареная | Внешний вид по ГОСТ Р 54753-2011 – батоны с чистой сухой поверхностью в оболочке, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки. Батоны с чистой, сухой поверхностью; без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, слабосоленая |
| Яйцо куриное | Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой.  Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое.  Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Минтай | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.  Термическое состояние: мороженая  Вид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная. | Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Филе трески | Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный.  Поверхность чистая.  Цвет: свойственный мясу трески. |
| Филе минтая | Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая.  Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный.  Поверхность чистая. |
| Филе хека | Категория по ГОСТ 3948-2016 – высшая. Внешний вид: филе целое, ровное.  Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга.  Цвет: свойственный данному виду рыбы.  Термическое состояние: мороженое. |
| Капуста белокочанная свежая | Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый.  Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Свекла столовая свежая | Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший.  Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Лук репчатый свежий | Товарный сорт по ГОСТ 34306-2017– первый.  Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) |
| Морковь столовая свежая | Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший.  Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Картофель продовольственный | Внешний вид по ГОСТ 7176-2017: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла |
| Чеснок свежий | Сорт по ГОСТ 33562-2015 – высший.  Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые. |
| Укроп свежий\* | Внешний вид: растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания, без корней, без излишней внешней влажности, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. |
| Лук свежий зеленый\* | Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, с аккуратно подстриженными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Томаты свежие | Сорт по ГОСТ 34298-2017 – высший.  Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. |
| Огурцы свежие | Сорт по ГОСТ 33932-2016 –высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и (или) привкуса |
| Перец сладкий свежий | Сорт по ГОСТ 34325-2017 – высший.  Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». |
| Кабачки свежие | Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший.  Плоды целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Яблоки свежие | Товарный сорт по ГОСТ 34314-2017 - высший.  Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Лимоны | Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. |
| Апельсины | Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. |
| Мандарины | Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. |
| Бананы свежие | Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений. |
| Груши свежие | Товарный сорт по ГОСТ 33499-2015 – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые,  не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности. |
| Киви | Товарный сорт по ГОСТ 31823-2012- высший. 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. |
| Быстрозамороженные фрукты (ягоды) | Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший.  Без посторонних привкуса и запаха. |
| Горошек зеленый | Классификация по ГОСТ Р 54683-2011 – быстрозамороженный. Зерна целые молочной стадии зрелости, не битые, без примесей оболочек, остатков створок бобов. |  |
| Капуста квашеная | Не мороженая, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты.  Классификация по ГОСТ 34220-2017 – капуста квашенная, шинкованная. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Горошек зеленый | Товарный сорт по ГОСТ 34112-2017 – высший.  Промышленного производства. Не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", с ржавчиной, деформированные, без этикеток |
| Фасоль консервированная | Внешний вид по ГОСТ Р 54679-2011: зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе.  Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями.  Вкус и запах свойственные данному виду консервов.  Не допускаются посторонние привкус и запах |
| Фасоль \* | Зерна фасоли одного типа, однородные по величине. Без наличия зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. |
| Огурцы соленые | Классификация по ГОСТ 34220-2017 – огурцы соленые.  Внешний вид по ГОСТ 34220-2017 - целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений. |
| Томаты консервированные\* | Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Без содержания уксуса или уксусной кислоты.  Промышленного производства. |
| Курага | Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего.  Не обработанные сернистым ангидридом. | ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;  «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.  ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Чернослив | Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего.  Не обработанные сернистым ангидридом. |
| Изюм | Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый.  Сорт по ГОСТ 6882-88: высший. |
| Шиповник | Внешний вид по ГОСТ 1994-93: плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая. |
| Компотная смесь | Сорт по ГОСТ 32896-2014 – не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых. |
| Томатная паста | Классификация по ГОСТ 3343-2017 – томатная паста, категория «Экстра». |
| Икра овощная | Сорт по ГОСТ 2654-2017 - высший, икра из кабачков.  Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. |
| Сок | Вид по ГОСТ 32920-2014, ГОСТ 32103-2013 – сок восстановленный. Стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкус и запах. | Соответствие:  ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Чай черный | Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовой, крупный. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Кофейный напиток | Вид: растворимый  Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе.  Внешний вид: порошкообразный, без комков. |
| Какао – порошок | Классификация по ГОСТ 108-2014- какао-порошок. |
| Хлеб пшеничный (батон нарезной) | Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта.  Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами.  Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | Классификация по ГОСТ 31807-2018 – смесь ржаной и пшеничной муки.  Форма: формовой. |
| Батон отрубной\* | Из пшеничной муки высшего сорта с пшеничными отрубями |
| Мука пшеничная, хлебопекарная | Сорт по ГОСТ 26574-2017– не ниже высшего.  Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Макаронные изделия | Группа по ГОСТ 31743-2017 - А, сорт по ГОСТ 31743-2017 - высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа манная | Марка по ГОСТ 7022-2019 - МТ.  Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. |
| Хлопья овсяные | Вид по ГОСТ 21149-93 - Геркулес. |
| Крупа гречневая | Вид крупы по ГОСТ Р 55290-2021 - быстроразваривающаяся ядрица  Сорт по ГОСТ Р 55290-2021 - высший | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа пшено | Вид - шлифованное  Сорт по ГОСТ 572-2016 - высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа пшеничная | Вид по ГОСТ 276-2021 – Полтавская  Номер по ГОСТ 276-2021 - №2 и(или) №3 и(или) №4. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа рисовая | Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого.  Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа ячменная | Вид по ГОСТ 5784-60 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-60 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Горох | Вид: колотый, шлифованный  Сорт по ГОСТ 28674-2019 - первый. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Сухари панировочные | Наименование по ГОСТ 28402-89 - из хлебных сухарей.  Сорт по ГОСТ 28402-89 –высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Кислота лимонная | Внешний вид и цвет по ГОСТ 908-2004 – бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Структура – сыпучая и сухая. Без механических примесей. |
| Печенье | Классификация по ГОСТ 24901-2014 – сахарное, неглазированное, без начинки.  Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.  Поверхность: гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. |
| Пряники | Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки. |
| Печенье | Классификация по ГОСТ 24901-2014- затяжное, без начинки, слоистой структуры.  Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.  Поверхность: со сквозными проколами на поверхности. |
| Повидло | Вид: фруктовое, однокомпонентное.  Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого.  Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы).  Консистенция - не засахаренное. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Шоколад молочный \* | Вид: молочный в форме плитки.  Продукция упакована. Масса нетто - 15 гр. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Зефир \* | Без консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Вафли | Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой.  Начинка: жировая или пралине или типа пралине.  Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы.  Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010 г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Сахар белый | Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический.  Цвет: белый, чистый. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Соль поваренная пищевая, йодированная | Сорт по ГОСТ Р 51574-2018 – не ниже высшего. Без посторонних запахов. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Масло растительное | Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт по ГОСТ 1129-2013 - не ниже высшего. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Дрожжи хлебопекарные сушеные | Сорт по ГОСТ Р 54845-2011 – высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Лист лавровый сухой | Внешний вид по ГОСТ 17594-81: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса |
| Крахмал картофельный | Сорт по ГОСТ Р 53876-2010: не ниже высшего.  Без загрязнения различными примесями. |
| Ванилин\* | Внешний вид: кристаллический порошок.  Цвет: от белого до светло-желтого.  Запах: ваниль. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Приложение №2   
к контракту № 2024.23  
от « 30 » августа 2024г.

**Перечень оказываемых услуг и их стоимость**

Таблица №1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование услуги** | **Ед. изм** | **Цена за единицу, руб.** |
| 1 | 2 | 3 | **4** |
| 1. | Организация дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов | чел-дн | **71,82** |
| 2. | Организация дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов | чел-дн | **71,82** |

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель:  ООО «Лиман»  Директор А.И.Митрякова | Заказчик:  МОУ СОШ №16  Директор И.В.Иванова |