*Приложение №1.1 к заданию на оказание услуг*

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

|  |
| --- |
|  |

 |  |  |
| **Основное меню завтраков для обучающихся 1-4-х 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. **Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20.** Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачём РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020 г. (Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов. Вариант № 1)
3. **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:** 7-10 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:**  | понедельник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:**  |  первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **175** | **Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено)**  | **250** | **6,09** | **9,8** | **31,32** | **237,5** | **0,08** | **0,65** | **16,7** | **-** | **13,7** | **144,5** | **30,9** | **0,6** |
| **382** | **Какао с молоком**  | **180** | **5,9** | **1,2** | **17,1** | **85,3** | **0,05** | **1,2** | **21,96** | **-** | **119,9** | **112,1** | **23,0** | **1,8** |
|  | **Бутерброд:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **б/н** | ***батон нарезной*** | **30,0** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | **9,9** | **0,33** |
| **16** | ***колбаса полукопченая*** | **20,0** | **3,0** | **8,0** | **0,06** | **84,6** | **0,04** | **-** | **-** | **1,2** | **5,2** | **40,4** | **5,0** | **0,44** |
| **б/н** | **Вафли** | **30,0** | **0,84** | **7,36** | **15,3** | **139,16** | **0,04** | **-** | **28,8** | **0,52** | **50,0** | **34,8** | **6,0** | **0,4** |
|  | Соль йодированная  | 1 |  |
| **ИТОГО:**  | **510** | **18,08** | **27,2** | **79,29** | **632,36** | **0,51** | **1,85** | **67,46** | **2,11** | **195,7** | **357,9** | **74,8** | **3,57** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:**  | вторник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В**1 | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **403** | **Оладьи с повидлом**  | **150/50** | **10,7****/0,12** | **11,23****-** | **68,44****19,5** | **418,0****75,0** | **0,01** | **1,61****0,15** | **-****-** | **-****-** | **110,18****4,2** | **-****2,7** | **47,77****2,0** | **2,3****0,3** |
| **377** | **Чай с сахаром и лимоном**  | **180/5** | **0,12** | **0,02** | **9,18** | **27,3** | **-** | **2,55** | **-** | **0,01** | **13,78** | **3,96** | **2,16** | **0,32** |
| **б/н** |  **Шоколад «Аленка»** | **15,0** | **1,05** | **5,1** | **7,5** | **82,5** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **338** | **Фрукты(Яблоко,или киви, или банан, или груша)** | **100** | **0,4** | **0,4** | **9,8** | **47,0** | **0,03** | **10,0** | **-** | **0,20** | **16,0** | **11,0** | **9,0** | **2,20** |
|  | Соль йодированная  | 1 |  |
| **ИТОГО:** | **500** | **12,39** | **16,75** | **118,92** | **649,8** | **0,04** | **14,31** | **-** | **0,21** | **144,16** | **17,66** | **61,03** | **5,12** |
| **День:** среда **Неделя:** первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)**  | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
|  |  | **Б** | **Ж** | **У** |  | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **12** | **Жаркое по-домашнему с мясом птицы**  | **250,0** | **14,75** | **11,35** | **22,32** | **244,8** | **0,1** | **8,8** | **2,6** | **0,4** | **40,0** | **5,07** | **50,8** | **4,9** |
| **379** | **Кофейный напиток**  | **180,0** | **2,85** | **2,41** | **10,76** | **74,94** | **0,03** | **1,17** | **18,0** | **-** | **113,2** | **81,0** | **12,6** | **0,11** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** |  **40,0** | **1,8** | **0,4** | **5,2** | **56,0** | **0,04** | **-** | **-** | **0,48** | **12,2** | **56,4** | **13,2** | **1,6** |
| **б/н** | **Зефир** | **30,0** | **0,36** | **0,06** | **35,91** | **146,7** | **0,03** | **4,5** | **-** | **0,04** | **11,25** | **5,4** | **2,7** | **0,63** |
|  | Соль йодированная  | 1 |  |
| **ИТОГО:** | **500** | **19,76** | **10,62** | **77,72** | **503,24** | **0,2** | **14,47** | **20,6** | **0,92** | **176,65** | **147,87** | **79,3** | **7,24** |

|  |  |
| --- | --- |
| **День:**  | четверг |
| **Неделя:**  | первая |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **223** | **Пудинг творожно-рисовый с повидлом**  | **150/30** | **20,2/0,08** | **14,1** | **30,3/10,2** | **343,6/45,0** | **0,05/0,01** | **0,40/0,08** | **108,3** | **0,7** | **191,7/2,0** | **320,4/35,3** | **35,3/1,5** | **1,2/0,12** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **180** | **0,1** | **0,02** | **6,3** | **25,78** | **-** | **1,44** | **-** | **-** | **13,78** | **3,96** | **2,16** | **0,3** |
|  | **Бутерброд:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **б/н** | ***батон нарезной*** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **+** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | **9,9** | **0,33** |
| **15** | ***сыр*** | **15** | **3,48** | **4,43** | **-** | **54** | **0,01** | **0,11** | **39,0** | **0,08** | **132,0** | **75,0** | **5,25** | **0,15** |
| **14** | ***масло сливочное***  | **5,0** | **0,04** | **3,62** | **0,06** | **33** | **-** | **-** | **20,0** | **0,05** | **1,2** | **1,5** | **-** | **0,1** |
| **338** | **Фрукты(Яблоко,или киви, или банан, или груша)** | **100** | **0,4** | **0,4** | **9,8** | **47,0** | **0,03** | **10,0** | **-** | **0,20** | **16,0** | **11,0** | **9,0** | **2,20** |
|  | Соль йодированная  | 1 |  |
| **ИТОГО:** | **510** | **26,55** | **23,41** | **72,17** | **634,18** | **0,4** | **12,03** | **167,3** | **1,42** | **364,58** | **439,26** | **63,11** | **7,45** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** пятница**Неделя:** первая  |
| **150№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |  |  |  |  |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |  |  |  |  |
| **309** | **Макароны отварные с маслом сливочным** |  **150** | **5,53** | **5,12** | **26,5** | **174,25** | **0,06** | **-** | **-** | **0,97** | **6,06** | **37,17** | **21,12** | **1,12** |  |  |  |  |
| **294** | **Тефтели мясные** |  **90/**50/40**/** | **12,7** | **9,29** | **12,17** | **183,72** | **0,04** | **3,87** | **32,87** | **3,29** | **62,33** | **-** | **47,59** | **1,09** |  |  |  |  |
| **377** | **Чай с лимоном и сахаром** | **180/5** | **0,12** | **0,02** | **9,18** | **27,3** | **-** | **2.83** | **-** | **0.01** | **14.20** | **4.40** | **2.40** | **0.36** |  |  |  |  |
| **418** | **Бантик из слоеного теста**  | **50,0** | **3,05****2,9** | **2,9** | **22,93** | **127,9** | **0,034** | **-** | **-** | **-** | **6,0** | **27,3** | **4,17** | **0,35** |  |  |  |  |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **25** | **1,9** | **0,7** | **12,85** | **71,4** | **0,25** | **-** | **-** | **0,3** | **5,75** | **21,75** | **8,3** | **0,3** |  |  |  |  |
|  | Соль йодированная  | 1 |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **500** | **23,3** | **18,03** | **83,63** | **584,57** | **0,38** | **6,7** | **32,87** | **4,57** | **94,34** | **90,62** | **83,58** | **3,22** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **День:** понедельник |  |
| **Неделя:** вторая |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **174** | **Каша вязкая молочная рисовая (с маслом сливочным)**  | **200** | **5,93** | **4,2** | **42,8** | **233,8** | **0,06** | **0,96** | **14,8** | **0,12** | **128,24** | **154,4** | **36,48** | **0,4** |
| **382** | **Какао с молоком**  | **180** | **5,9** | **1,2** | **16,2** | **81,4** | **0,05** | **1,2** | **21,96** | **-** | **119,9** | **112,1** | **23,0** | **1,8** |
|  | **Бутерброд:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **б/н** | ***Батон нарезной*** | ***30*** | ***2,25*** | ***0,84*** | ***15,51*** | ***85,8*** | ***0,3*** | ***-*** | ***-*** | ***0,39*** | ***6,9*** | ***26,1*** | ***9,9*** | ***0,33*** |
| **16** | ***Колбаса полукопченая*** | ***20*** | ***3,0*** | ***8,0*** | ***0,06*** | ***84,6*** | ***0,04*** |  |  | ***1,2*** | ***5,2*** | ***40,4*** | ***5,0*** | ***0,44*** |
| **338** | **Фрукты(Яблоко,или киви, или банан, или груша)** | **100** | **0.40** | **0.40** | **9.80** | **47.00** | **0,03** | **10.00** | **-** | **0.20** | **16.00** | **11.00** | **9.00** | **2.20** |
|  | Соль йодированная  | 1 |  |
| **ИТОГО:** | **530** | **17,48** | **14,64** | **84,4** | **532,6** | **0,48** | **12,16** | **36,76** | **1,91** | **276,24** | **344,0** | **83,38** | **5,17** |
| **День:** вторник**Неделя:** вторая |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **35** | **Плов с курицей,**  | **250** | **25,38** | **24,44** | **44,67** | **500,75** | **0,08** | **1,26** | **60,0** | **-** | **56,38** | **249,13** | **59,38** | **2,74** |
| **376** | **Чай с сахаром** | **180** | **0,1** | **0,02** | **6,3** | **25,78** | **-** | **1,44** | **-** | **-** | **13,78** | **3,96** | **2,16** | **0,3** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | **0,9** | **0,4** | **5,2** | **28** | **0,02** | **-** | **-** | **0,24** | **6,1** | **28,2** | **6,6** | **0,8** |
|  | **Бутерброд:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **б/н** | ***Батон нарезной*** | ***30*** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | **9,9** | **0,33** |
| **15** | ***сыр*** | ***15*** | **3,48** | **4,43** | **-** | **54,0** | **0,01** | **0,11** | **39,0** | **0,08** | **13,20** | **75,0** | **5,25** | **0,15** |
| **14** | ***Масло сливочное*** | ***5,0*** | **4,04** | **3,62** | **0,06** | **33,0** | **-** | **-** | **20,0** | **0,05** | **1,2** | **1,5** | **-** | **0,1** |
| **б/н** | **Вафли**  | **15** | **0,42** | **3,68** | **7,65** | **69,58** | **0,02** | **-** | **14,4** | **0,26** | **25,0** | **17,4** | **3,0** | **0,2** |
|  | Соль йодированная  | 1 |  |
| **ИТОГО:** | **515** | **36,57** | **37,43** | **79,39** | **796,91** | **0,41** | **2,81** | **133,4** | **0,78** | **116,46** | **373,09** | **79,69** | **3,82** |
| **День:** среда |  |
| **Неделя:** вторая |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции (г)** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **204** | **Макароны отварные с сыром**  | **150/20** | **10,16** | **12,5** | **25,6** | **256,6** | **0,06** | **0,17** | **86,4** | **0,8** | **221,4** | **151,6** | **15,24** | **0,9** |
| **379** | **Кофейный напиток с молоком**  | **180** | **2,85** | **2,41** | **10,76** | **74,94** | **0,04** | **1,3** | **20,0** | **-** | **125,78** | **90,0** | **11,0** | **0,13** |
|  | **Бутерброд** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Б/н** | ***Батон нарезной*** | **30** | **2,25** | **0,84** | **15,51** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | **9,9** | **0,33** |
| **16** | ***Колбаса полукопченая*** | **20** | **3,0** | **8,0** | **0,06** | **84,6** | **0,04** |  |  | **1,2** | **5,2** | **40,4** | **5,0** | **0,44** |
| **338** | **Фрукты(Яблоко,или киви, или банан, или груша)** | **100** | **0,4** | **0,4** | **9,8** | **47,0** | **0,03** | **10,0** | **-** | **0,20** | **16,0** | **11,0** | **9,0** | **2,20** |
|  | Соль йодированная  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **500** | **18,66** | **24,15** | **60,73** | **548,94** | **0,47** | **11,47** | **106,4** | **2,41** | **375,28** | **319,1** | **53,14** | **4,0** |
| **День:** четвертый**Неделя:** вторая |  |
| **№ рецептуры** | **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** |  |  |  |  |
| **210** | **Омлет с вареной колбасой** | **200,0** | **13,98** | **28,02** | **2,7** | **319,15** | **0,11** | **0,26** | **324,57** | **-** | **289,65** | **215,77** | **16,14** | **2,64** |  | **Ленивые голубцы с мясом птицы**  |  |  |
| **377** | **Чай с лимоном и сахаром**  | **180/5** | **0,12** | **0,02** | **9,18** | **27,3** | **-** | **2.83** | **-** | **0.01** | **14.20** | **4.40** | **2.40** | **0.36** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30,0** | **1,4** | **0,47** | **7,8** | **42,0** | **0,04** | **-** | **-** | **0,36** | **9,2** | **42,4** | **10,0** | **1,24** |  |  |  |  |
| **418** | **Штолик с яблоком**  | **85** | **5,56** | **10,0** | **36,0** | **247,8** | **0,05** | **-** | **-** | **28,7** | **10,2** | **46,4** | **7,1** | **0,6** |  |  |  |  |
|  | Соль йодированная | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО: | **500** | **21,06** | **38,51** | **55,68** | **636,25** | **0,2** | **3,09** | **324,57** | **29,07** | **323,25** | **308,97** | **35,64** | **4,84** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **День:** пятница |  |
| **Неделя:** вторая |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Б** | **Ж** | **У** |  | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **312** | **Картофельное пюре с маслом сл.**  | **150** | **3,06** | **4,8** | **20,44** | **137,25** | **0,14** | **18,16** | **-** | **0,18** | **36,98** | **86,59** | **27,75** | **1,01** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **234**  | **Котлета рыбная**  |  **75,0**  | **9,7** | **7,5** | **11,82** | **111,60** | **-** | **0,5** | **6,99** | **3,65** | **53,9** | **128,9** | **31,1** | **1,1** |
| **376**  | **Чай с сахаром**  | **180** | **0,1** | **0,02** | **6,3** | **25,78** | **-** | **1,44** | **-** |  | **13,78** | **3,96** | **2,16** | **0.3** |
| **338** | **Фрукты (Яблоко,или киви, или банан, или груша)** | **100** | **0,4** | **0,4** | **9,8** | **47,0** | **0,03** | **10,0** | ***-*** | **0,20** | **16,0** | **11,0** | **9,0** | **2,20** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30,0** | **1,4** | **0,47** | **7,8** | **42,0** | **0,04** | **-** | **-** | **0,36** | **9,2** | **42,4** | **10,0** | **1,24** |
|  | Соль йодированная  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **535** | **14,66** | **13,19** | **56,16** | **363,63** | **0,2** | **34,6** | **6,99** | **4,07** | **131,91** | **235,85** | **72,71** | **4,24** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности (**к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные показатели****Дни по меню** | **Пищевые вещества (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **1 день** | 18,08 | 27,2 | 79,29 | 632,36 |
| **2 день** | 12,39 | 16,75 | 118,92 | 649,8 |
| **3 день** | 19,76 | 10,62 | 77,72 | 503,24 |
| **4 день** | 26,55 | 23,41 | 72,17 | 634,18 |
| **5 день** | 23,3 | 18,03 | 83,63 | 584,57 |
| **6 день** | 17,48 | 14,64 | 84,4 | 532,6 |
| **7 день** | 36,57 | 37,43 | 79,39 | 796,91 |
| **8 день** | 18,66 | 24,15 | 60,73 | 548,94 |
| **9 день** | 21,06 | 38,51 | 55,68 | 636,25 |
| **10 день** | 14,66 | 13,19 | 56,16 | 363,63 |
| **Итого за весь период:** | **208,51** | **223,93** | **768,09** | **5882,48** |
| **Итого в среднем за 1день (прием пищи):** | **20,85** | **22,39** | **76,8** | **588,24** |
| **Завтрак – 20-25% от нормы** | 20-25% - от нормы - 77.00, составит 15.40 – 19.25  | 20-25% - от нормы - 79.00, составит 15.80 – 19.75  |  20-25% - от нормы - 335.00, составит 67.00 – 83.75 | 20-25% - от нормы - 2350.00, составит 470.00 – 587.50 |

*Приложение №1.2. к заданию на оказание услуг*

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Основное меню обедов для обучающихся 1-4-х 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:** 7-10 лет

**День:**  понедельник **Неделя**: первая

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рецептуры** | **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** |
| **71** | **Овощи свежие (**огурец) |  **60** |  **0.42** |  **0.06** |  **1.14** |  **7.20** |  **0.02** |  **2.94** |  **-** |  **0.06** |  **10.20** |  **18.00** |  **8.40** |  **0.30** |
| **102** | **Суп с бобовыми** (горох)  **на курином бульоне** |  **200** | **6,7** | **1,9** |  **18,8** | **119,1** | **0,19** | **0,64** | **-** | **14,24** | **33,9** | **61,1** | **23,7** | **1,7** |
| **255** | **Печень «по-строгоновски»** |  **90** | **13.09** | **15.10** | **2,59** | **198.90** | **0,02** | **0,83** | **-** | **2,35** | **19,63** | **138,7** | **19,82** | **2,75** |
|  **304** | **Рис отварной** |  **150** | **3,65** | **5,37** | **36,68** | **209,7** | **0,03** |  |  | **0,28** | **1,37** | **60,95** | **16,34** | **0,53** |
| **388** | **Напиток из шиповника** | **180** | **0.61** | **0.25** | **18.68** | **79.38** | **0.01** | **90.00** |  | **0.68** | **19.21** | **3.09** | **3.10** | **0.50** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **20** | **1.50** | **0.56** | **10.28** | **57.20** | **0.20** | **-** | **-** | **0.26** | **4.60** | **17.40** | **6.60** | **0.22** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной**  | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Соль йодированная  | 1 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  1 | 1 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **730** | **28,07** | **23,82763.42** | **111,93** | **792,98** | **053** | **94.41** |  | **18,41** | **102,71** | **362,84** | **92,96** | **7,86** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День:**  | вторник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:** | первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В**1 | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы с р/м** | **60** | **0.85** | **3.61** | **4.96** | **55.68** | **0.01** | **3.99** | **-** | **1.62** | **21.28** | **24.38** | **12.42** | **0.79** |
| **88** | **Щи из свежей капусты на курином бульоне** | **200** | **4,96** | **4,25** | **13,8** | **113,29** | **0.06/** | **12,89** | **10.50** | **1.92** | **40,60** | **64,85** | **17.70** | **0.66** |
| **294** | **Котлета рубленная (из мяса птицы)** |  **90****(50/40)** | **15.69** | **15.08** | **14.65** | **257.40** | **0.17** | **0.81** | **30.26** | **61.56** | **53.79** | **72.00** | **19.98** | **3.26** |
| **312** | **Картофельное пюре** | **150** | **3.06** | **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** | **0,58** | **0,07** | **28,8** | **119,52** | **0,01** | **0,657** | **-** | **0,4** | **29,2** | **21,0** | **15,7** | **0,6** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **30** | **2,25** | **0.84** | **15,42** | **85,8** | **0,3** | **-** | **-** | **0,39** | **6,9** | **26,1** | **9,9** | **0,33** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной**  | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Соль йодированная  | 1 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | 1 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **740****-940** | **29,49** | **29,25** | **109,77** | **831,94** | **0.75** | **36,51** | **40,76** | **66,61** | **202,55** | **385,52** | **118,45** | **8,51** |
| **День:** среда **Неделя:** первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рецептуры** | **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** | **Салат: помидор порционный**  | **60** | **0,66** | **0,12** | **2,28** | **13,2** | **-** | **10,5** | **-** | **-** | **8,4** | **-** | **12** | **0.52** |  |  |  |  |
| **103** | **Суп картофельный с вермишелью** (на курином бульоне) | **200** | **2.15/****3,54** | **2.27/****0,29** | **13.97/****0,06** | **94.60/****16,95** | **0.09/****0,01** | **6.60/****0,27** | **10,5-** | **1.14/****0,03** | **23.36/****1,2** | **54.06/****25,65** | **21.82/****12,9** | **0.90/****0,21** |
| **256** | **Мясо тушеное (**свинина) |  **100**(50/50) | **10,58** | **28,17** | **2,56** | **305** | **0.01** | **1.33** |  |  |  |  |  |  |
| **302** | **Каша рассыпчатая** (греча) | **150** | **8.68** | **9.72** | **38.70** | **276.75** | **0.21** | **-** | **-** | **0.61** | **16.20** | **203.93** | **135.83** | **5.57** |
| **342** | **Компот из свеж. яблок** | **180** | **0,14** | **0,14** | **21,5** | **87,84** | **0,01-** | **1,6** | **-** | **0,06-** | **18,3** | **17,4** | **7,3** | **0,4** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **20** | **1.50** | **0.56** | **10.28** | **57.20** | **0.20** | **-** | **-** | **0.26** | **4.60** | **17.40** | **6.60** | **0.22** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной**  |  **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Соль йодированная  | 1 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  1 | 1 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **740** | **29,35** | **41,87** | **101,05** | **914,54** | **0,59** | **20,3** | **10,5**  | **2,64** | **85,86** | **382,04** | **249,7** | **14,55** |

|  |  |
| --- | --- |
| **День:**  | четверг |
| **Неделя:**  | первая |
| **№ рецептуры** | **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** |
|  **55** | **Салат из свеклы с соленым огурцом,** | **60** | **0,8** | **3,5** | **3,9** | **51,1** | **-** | **1,9** | **-** | **1,7** | **16,4** | **21,5** | **10,2** | **0,6** |
| **84** | **Борщ с картофелем, фасолью на кур. бульоне** | **200** | **2.84/****3.54** | **4.09/****0.29** | **11.33/****0.06** | **102.20/****16.95** | **0.08/****0.01** | **5.36/****0.27** | **-/****10.50** | **1.94/****0.03** | **43.34/****1.20** | **79.60/****25.65** | **27.56/****12.90** | **1.73/****0.21** |
| **291** | **Плов из мяса птицы** | **180** | **15,2** | **7,6** | **32,1** | **235,0** | **0,06** | **5,4** | **36,0** | **2,16** | **67,5** | **49,6** | **3,7** | **1,8** |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | **0,58** | **0,07** | **28,8** | **119,52** | **0,01** | **0,657** | **-** | **0,4** | **29,2** | **21,0** | **15,7** | **0,6** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **20** | **1.50** | **0.56** | **10.28** | **57.20** | **0.20** | **-** | **-** | **0.26** | **4.60** | **17.40** | **6.60** | **0.22** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной**  | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
| **338** | **Фрукт свежий (яблоко, банан, др.)** | **100** | **0.40** | **0.40** | **9.80** | **47.00** | **0.03** | **10.00** | **-** | **0.20** | **16.00** | **11.00** | **9.00** | **2.20** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Соль йодированная  | 1 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  1 | 1 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **770** | **26,96** | **17,11** | **107,97** | **691,97** | **0,46**  | **23,59** | **48,66** | **5,31** | **177,14** | **273,95** | **90,8** | **8,82** |
| **День:** пятница**Неделя:** первая |  |
| **№ рецептуры** | **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** |  |  |  |  |
| **47****45** | **Салат из квашеной капусты или свежей белокоч. капусты** | **60****60** | **1.02****0,78** | **3.00****1,9** | **5.07****3,9** | **51.42****36,24** | **0.01** | **11.89****10,3** | **-** | **9.24** | **31.35** | **20.37** | **9.61** | **0.40** |
| **99/****105** | **Суп овощной с** мясными фрикадельками (из свинины) | **200,0/****40** | **1,44****7,9** | **4,21****4,7** | **8,55****0,3** | **84,68****78,4** | **0.06/****0.01** | **8.30/ 0.89** | **-/****-** | **1.86/****0.13** | **27.88/** **2.38** | **39.42/****41.53** | **16.60/ 2.37** | **0.62/ 0.09** |  |  |  |  |
| **234** | **Котлета рыбная** | **90** | **11.63** | **7.38** | **14.13** | **120.00** | **-** | **0.57** | **8.39** | **4.38** | **64.67** | **154.64** | **37.35** | **1.32** |  |  |  |  |
| **312** | **Картофельное пюре** | **150** | **3.06** | **4.80** | **20.44** | **137.25** | **0.14** | **18.16** | **-** | **0.18** | **36.98** | **86.59** | **27.75** | **1.01** |
| **388** | **Напиток из шиповника** | **180** | **0,6** | **0,24** | **18,63** | **79,4** | **0.01** | **90,0** | **-** | **0,6** | **19,2** | **3,06** | **3,06** | **0,5** |  |  |  |  |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **20** | **1.50** | **0.56** | **10.28** | **57.20** | **0.20** | **-** | **-** | **0.26** | **4.60** | **17.40** | **6.60** | **0.22** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной**  | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Соль йодированная |  |
| Соль йодированная  | 1 |

 |

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

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **770** | **29,25****29.01** | **25,49****24,39** | **89,1****87,93** | **671,35****656.17** | **0.49** | **129,81****128,22** | **8.39** | **17.19** | **200,86** | **426,61** | **118,34** | **6.02** |  |  |  |  |
| **День:** понедельник |  |
| **Неделя:** вторая |  |
| **№ рецептуры** | **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** |  **Салат из кабачковой икры**  | **60** | **1,6** | **4,3** | **8,7** | **80,28** | **0,01** | **2,8** | **-** | **-** | **54,6** | **-** | **10,86** | **0,4** |
| **81** | **Борщ на кур. бульоне**  | **200**  | **4.90** | **4.63** | **7.02** | **94.81** | **0.03** | **9.02** | **17.61** | **1.95** | **46.70** | **55.34** | **31.67** | **1.10** |
| **243** | **Сосиска отварная**  | **50** | **6.56** | **14.30** | **6.23** | **157.20** | **0.11** | **-** | **-** | **0.24** | **19.32** | **95.40** | **12.00** | **0.96** |
| **309** | **Макароны отварные** | **150** | **5.60** | **8.15** | **26.51** | **201.45** | **0.06** | **-** | **-** | **0.97** | **6.06** | **37.17** | **21.12** | **1.12** |
| **346** | **Компот из апельсинов и мандарин** | **180** | **0,4** | **0,09** | **30,59** | **127,1** | **-** | **0,9** | **-** | **-** | **14,18** |  | **5,14** | **0.95** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **20** | **1.50** | **0.56** | **10.28** | **57.20** | **0.20** | **-** | **-** | **0.26** | **4.60** | **17.40** | **6.60** | **0.22** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной**  | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
| **б/н** | **вафли** | **15** | **0,42** | **3,68** | **7,65** | **69,58** | **0,02** |  | **14,4** | **0,26** | **25,0** | **17,4** | **3,0** | **0,2** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Соль йодированная  | 1 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  1 | 1 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **705** | **21.68** | **32.05** | **94,64** | **744,6** | **0.47** | **15,62** | **17,61** | **3,96** | **125,75** | **293,49** | **104,07** | **7,01** |
| **День:** вторник**Неделя:** вторая |  |
| **№ рецептуры** | **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** | **0,63** | **0,1** | **5,1** | **23,94** | **0,03** | **2,6** |  | **0,2** | **14,39** | **26,7** | **18,2** | **0,6** |
| **103** | **Суп картофельный с вермишелью** (на курином бульоне) | **200** | **2.15/****3.54** | **2.27/****0.29** | **13.97/****0.06** | **94.60/****16.95** | **0.09/****0.01** | **6.60/****0.27** | **-/****10.50** | **1.14/****0.03** | **23.36/****1.20** | **54.06/****25.65** | **21.82/****12.90** | **0.90/****0.21** |
| **290** | **Птица тушеная в соусе** | **90**(60/30) | **8.87** | **18.01** | **2.81** | **128.00** | **0.03** | **0.53** | **23.44** | **0.39** | **23.87** | **60.24** | **12.48** |  **0.83** |
| **302** | **Каша рассыпчатая (гречка)** | **150** | **8.68** | **9.72** | **38.70** | **276.75** | **0.21** | **-** | **-** | **0.61** | **16.20** | **203.93** | **135.83** | **5.57** |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | **0,58** | **0,07** | **28,8** | **119,52** | **0,01** | **0,657** | **-** | **0,4** | **29,2** | **21,0** | **15,7** | **0,6** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **20** | **1.50** | **0.56** | **10.28** | **57.20** | **0.20** | **-** | **-** | **0.26** | **4.60** | **17.40** | **6.60** | **0.22** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной**  | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Соль йодированная  | 1 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  1 | 1 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **730** | **28,05** | **31,62** | **111,42** | **779,96** | **0,64** | **10,66** | **33.94****333** | **3,57** | **126,62** | **472,58** | **238,53** | **10.79** |

 **День:** среда

 **Неделя:** вторая

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рецептуры** | **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** |
| **47****45** | **Салат из квашеной капусты или** **свежей белокоч. капусты** | **60****60** | **1.02****0,78** | **3.00****1,9** | **5.07****3,9** | **51.42****36,24** | **0.01** | **11.89****10,3** | **-** | **9.24** | **31.35** | **20.37** | **9.61** | **0.40** |
| **99** | **Суп овощной** (на курином бульоне) со сметаной  | **200** | **4,8** | **4,28** | **7,38** | **93,15** | **0,07** | **8,57** | **10.50** | **1,91** | **29,08** | **65,07** | **29,5** | **0,83** |
| **259** | **Жаркое по-домашнему****со свининой** | **200** | **14,08** | **33,68** | **18,8** | **437,7** | **0,1** | **7,72** | **2,6** | **0,4** | **40,1** | **5,07** | **50,8** | **4,9** |
| **342** | **Компот из свежих плодов (яблок)** | **180** | **0,14** | **0,14** | **21,5** | **87,84** | **0,01-** | **1,6** | **-** | **0,06-** | **18,3** | **17,4** | **7,3** | **0,4** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **20** | **1.50** | **0.56** | **10.28** | **57.20** | **0.20** | **-** | **-** | **0.26** | **4.60** | **17.40** | **6.60** | **0.22** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной**  | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
| **б/н** | **Сушки** | **15** | **1,65** | **0,3** | **10,80** | **52,50** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Соль йодированная  | 1 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  1 | 1 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **705,0** | **25,29****25,05** | **42,5641,46** | **85,53****84,36** | **842,81****827,63** | **0,45** | **29,78****28,19** | **13,1** | **12,41** | **137,23** | **188,91** | **118,81** | **8,61** |

**День**: четверг

**Неделя:** вторая

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рецептуры** | **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** | **60** | **0,85** | **6,0** | **0,43** | **75,06** | **0,03** | **5,7** | **-** | **2,7** | **18,7** | **25,9** | **11,7** | **0,5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **88** | **Щи из свежей капусты с картофелем на кур бульоне**  | **200/10** | **4,96** | **4,25** | **13,8** | **113,29** | **0,06** | **12,89** | **10,5** | **1,92** | **40,6** | **64,85** | **30,6** | **0,87** |
| **297** | **Фрикадельки (птица) с соусом** | **90 (**60/30) | **12.27** | **11.89** | **7.18** | **185.40** | **0.03** | **0.91** | **35.82** | **0.18** | **41.41** | **93.69** | **12.97** |  **0.84** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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** | **0,58** | **0,07** | **28,8** | **119,52** | **0,01** | **0,657** | **-** | **0,4** | **29,2** | **21,0** | **15,7** | **0,6** |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **20** | **1.50** | **0.56** | **10.28** | **57.20** | **0.20** | **-** | **-** | **0.26** | **4.60** | **17.40** |  **6.60** | **0.22** |
| **б/н** | **Хлеб ржаной**  | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Соль йодированная  | 1 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  1 | 1 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **740** | **25,91** | **28,74** | **108,87** | **823,17** | **0,42** | **20,16** | **46,32** | **6,28** | **149,68** | **346,79** | **108,91** | **4,42** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **День: пятница****Неделя: вторая** |  |
| **№ рецептуры** | **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** | **1.56** | **6,2** | **13,5** | **115,8** | **0.02** | **10.37** | **17.76** | **1.74** | **19.93** | **29.89** | **9.03** | **0.52** |  |  |  |  |
| **96** | **Рассольник «Ленинградский» на курином бульоне** | **200** | **5,15** | **4,36** | **9,64** | **102,75** | **0,08** | **6,97** | **10.50** | **1,91** | **24,52** | **71,03** | **32,24** | **0,95** |
| **278** | **Тефтели из мяса птицы**  | **90**(50/40) | **15,69**  | **15,08** | **14,65** | **257,4** | **0,02** | **0,81** | **-** | **2,35** | **19,63** | **138,7** | **19,82** | **2,75** |  |  |  |  |
| **309** | **Макароны отварные** | **150** | **5.60** | **8.15** | **26.51** | **201.45** | **0.06** | **-** | **-** | **0.97** | **6.06** | **37.17** | **21.12** | **1.12** |
| **388** | **Напиток из шиповника**  | **180** | **0,6** | **0,24** | **18,63** | **79,4** | **0.01** | **90,0** | **-** | **0,6** | **19,2** | **3,06** | **3,06** | **0,5** |  |  |  |  |
| **б/н** | **Батон нарезной** | **20** | **1.50** | **0.56** | **10.28** | **57.20** | **0.20** | **-** | **-** | **0.26** | **4.60** | **17.40** | **6.60** | **0.22** |  |  |  |  |
| **б/н** | **Хлеб ржаной**  | **30** | **2.10** | **0.60** | **11.70** | **63.00** | **0.06** | **-** | **-** | **0.54** | **13.80** | **63.60** | **15.00** | **1.86** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Соль йодированная  | 1 |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  1 | 1 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **730** | **30,64** | **28,99** | **91,41** | **761,2** | **0.45** | **97,78** | **28,26** | **8,37** | **107,74** | **360,85** | **106,87** | **7,92**  |  |  |  |  |

**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** | 28,07 | 23,84 | 99,87 | 734,48 |
| **2 день** | 29,49 | 29,25 | 109,77  | 831,94 |
| **3 день** | 29,35 | 41,87 | 101,5 | 914,54 |
| **4 день** | 26,96 | 17,11 | 107,97 | 691,97 |
| **5 день** | 29,25 | 25,49 | 89,1 | 671,35 |
| **6 день** | 21,68 | 32,05 | 94,64 | 744,6 |
| **7 день** | 28,05 | 31,62 | 111,42 | 779,96 |
| **8 день** | 25,29 | 42,56 | 85,53 | 842,81 |
| **9 день** | 25,91 | 28,74 | 108,87 | 823,17 |
| **10 день** | 30,64 | 28,99 | 91,41 | 761,2 |
| **Итого за весь период:** | **274,69** | **301,52** | **1000,08** | **7796,02** |
| **Итого в среднем за 1 день (прием пищи):** | **27,4** | **30,1** | **100,0** | **779,6** |
| **Обед – 30-35% от нормы** | 30-35% - от нормы - 77.00, составит 23.10 – 26.95  | 30-35% - от нормы - 79.00, составит 23.70 – 27.65  |  30-35% - от нормы - 335.00, составит 100.50 – 117.25 | 30-35% - от нормы - 2350.00, составит 705.00 – 822.50 |

*Приложение №1.3. к заданию на оказание услуг*

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

|  |  |
| --- | --- |
| **«СОГЛАСОВАНО»**Директор МОУ СОШ № 46 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В. Родионова «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_ года. |  **«УТВЕРЖДАЮ»**  Директор ООО «Тверской комбинат школьного питания»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Османова  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ года. |

 |  |  |
| **Дополнительнаямера 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:** 7-10 лет

**10-ти дневное меню на 40 рублей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Вес****гр** |
|  | **1 неделя** |  |
|  | **1 день (понедельник)** |  |
| 1 | Сок | 0,2 |
| 2 | Булочка Школьная | 50 |
|  | **итого** |  |
|  | **2 день (вторник)** |  |
| 1 | Чай с сахаром | 180 |
| 2 | Пицца | 80 |
|  | **итого** |  |
|  | **3 день (среда)** |  |
| 1 | Молочный коктейль | 200 |
|  |  |  |
|  | **итого** |  |
|  | **4 день (четверг)** |  |
| 1 | Сок | 0,2 |
| 2 | Плюшка с сахаром | 50 |
|  | **итого** |  |
|  | **5 день (Пятница)** |  |
| 1 | Чай с сахаром | 180 |
| 2 | Сосиска в тесте | 90 |
|  | итого |  |
|  | **2 неделя** |  |
|  | **6 день (Понедельник)** |  |
| 1 | Чай с сахаром | 180 |
| 2 | Бантик слоеный | 90 |
|  | **итого** |  |
|  | **7 день (вторник)** |  |
| 1 | Сок | 0,2 |
| 2 | Булочка Домашняя | 50 |
|  | **итого** |  |
|  | **8 день (среда)** |  |
| 1 | Чай с сахаром | 180 |
| 2 | Печенье  | 50-60 |
|  | **итого** |  |
|  | **9 день (четверг)** |  |
| 1 | Чай с сахаром | 180 |
| 2 | Сосиска в тесте | 90 |
|  | **итого** |  |
|  | **10 день (пятница)** |  |
| 1 | Чай с сахаром | 180 |
| 2 | Пицца | 80 |
|  | **итого** |  |

*Приложение № 1.9. 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 блокахКласс по ГОСТ 31799-2012 - АГруппа по ГОСТ 31799-2012 - перваяПодгруппа 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 блокахКласс по ГОСТ 31799-2012 – АГруппа по ГОСТ 31799-2012 – втораяПодгруппа 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: мороженаяВид 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: растворимыйКлассификация 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 ядрицаСорт 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 - шлифованноеСорт 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 – ПолтавскаяНомер 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, шлифованныйСорт 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. |

*\*В соответствии с Приказом Минпромторга России от 27.05.2016 N 1730 «Об утверждении Порядка свободного доступа к документам, разрабатываемым и применяемым в национальной системе стандартизации» документы национальной системы стандартизации размещаются на официальном сайте Росстандарта*[*http://www.gost.ru*](http://www.gost.ru/)*. Действующие документы национальной системы стандартизации на продукты питания не покрывают потребность Заказчика в части качественных и иных характеристик продуктов. На основании вышеизложенного, Заказчиком установлены иные требования, связанные с определением соответствия закупаемых продуктов питания потребностям Заказчика.*