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

|  |  |
| --- | --- |
| **«СОГЛАСОВАНО»**Директор МОУ «Гимназия № 10»  И.В. Садовая   «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 года.  | **«УТВЕРЖДАЮ»**Директор ООО «Мясопродукты»  С.А. Данелян  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 года. |

 |  |  |
| **Примерное меню обедов для обучающихся 1-11-х классов.****(для детей находящихся в трудной жизненной ситуации)**  **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.

**Разработано: Общество с ограниченной ответственностью «Тверской комбинат школьного питания» 2021год.****Исполнитель (автор исполнения): Заместитель Генерального директора по питанию Мовилэ А.А.** |

**Сезон:** осенне - зимний

**Возрастная категория:** 7- и старше 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) |  **100** | **0.70** | **0.10** | **1.90** | **8.00** |  **0.03** | **4.90** |  **-** |  **0.10** | **17.00** | **30.00** | **14.00** | **0.50** |
| **119** | **Суп с бобовыми** (горох)  | **250** | **7.80** | **48.02** | **15.94** | **552.25** | **0.30** | **1.00** | **-** | **22.25** | **53.03** | **95.43** | **37.03** | **2.68** |
| **294** | **Котлеты рубленые** (из птицы) |  **100** | **17.44** | **16.76** | **16.28** | **286.00** | **0.20** | **0.90** | **13.80** | **68.30** | **59.78** | **77.00** | **22.20** | **3.63** |
|  **309** | **Макароны отварные** | **180** | **6.72** | **9.78** | **31.81** | **241.74** | **0.07** | **-** | **-** | **1.16** | **7.27** | **44.60** | **25.34** | **1.34** |
| **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:** | **860** | **36,87** | **76,07** | **106,59** | **1287,57** | **0,87** | **96,80** | **13,80** | **93,29** | **174,69** | **331,12** | **123,27** | **10,73** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | **100** | **1.42** | **6.01** | **8.26** | **92.80** | **0.01** | **6.65** | **-** | **2.70** | **35.46** | **40.63** | **20.70** | **1.31** |
| **88** | **Щи из свежей капусты с** картофелем и курицей | **250/10** | **1.77/****3.54** | **4.95/****0.29** | **7.90/****0.06** | **89.75/****16.95** | **0.06/****0.01** | **15.78/****0.27** | **-/****10.50** | **2.35/****0.03** | **49.25/****1.66** | **49.00/****25.65** | **22.13/****4.05** | **0.83/****0.50** |
| **243** | **Сосиска отварная (1шт.)** | **50-60** | **6.56** | **14.30** | **0.23** | **157.20** | **0.11** | **-** | **-** | **0.24** | **19.32** | **95.40** | **12.00** | **0.96** |
| **312** | **Картофельное пюре** | **180** | **3.67** | **5.76** | **24.53** | **164.70** | **0.17** | **21.79** | **-** | **0.22** | **44.38** | **103.91** | **33.30** | **1.21** |
| **348** | **Компот из плодов сушеных** (курага) | **180** | **0.70** | **0.04** | **24.86** | **103.32** | **0.01** | **0.54** | **-** | **0.74** | **145.44** | **19.71** | **15.80** | **0.43** |
| **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 |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **820****-940** | **21,26** | **32,51** | **87,82** | **744,92** | **0,63** | **45,03** | **10,50** | **7,08** | **313,91** | **415,30** | **129,58** | **7,32** |
| **День:** среда **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** |
| **43** | **Салат из овощей** | **100** | **2.60** | **7.38** | **3.23** | **89.80** | **0.03** | **17.28** | **29.60** | **2.90** | **33.21** | **49.81** | **15.05** | **0.86** |  |  |  |  |
| **103** | **Суп картофельный с вермишелью** (на курином бульоне) | **250** | **6.22** | **3.12** | **17.52** | **135.20** | **0.12** | **8.52** | **10.50** | **1.45** | **30.40** | **93.22** | **40.17** | **1.33** |
| **250** | **Бефстроганов** (говядина) | **100**(50/50) | **15.20** | **46.20** | **10.24** | **290.00** | **0.01** | **1.48** | **10.25** | **1.11** | **43.33** | **53.49** | **44.90** | **4.80** |
| **302** | **Каша рассыпчатая** (греча) | **180** | **10.42** | **11.66** | **46.44** | **332.10** | **0.25** | **-** | **-** | **0.73** | **23.06** | **203.93** | **132.99** | **6.68** |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | **0.59** | **0.08** | **28.81** | **119.52** | **0.02** | **0.66** | **-** | **0.46** | **29.23** | **21.10** | **15.71** | **0.62** |
| **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:** | **860** | **38,63** | **69,60** | **128,22** | **1086,82** | **0,69** | **27,94** | **50,35** | **7,45** | **177,63** | **502,55** | **270,42** | **16,37** |

|  |  |
| --- | --- |
| **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** |
|  **б/н** | **Икра кабачковая** (производственная) | **100** | **2.73** | **7.18** | **14.55** | **133.80** | **0.03** | **4.68** | **-** | **14.80** | **90.93** | **55.80** | **6.03** | **0.73** |
| **84** | **Борщ с картофелем, фасолью на кур. бульоне** | **250** | **7.10**  | **5.41** | **14.23** | **144.70** | **0.11** | **6.97** | **10.50** | **2.46** | **55.38** | **125.15** | **47.35** | **1.91** |
| **278** | **Тефтели** (изптицы**)** | **100**(70/30) | **14.11** | **10.33** | **13.53** | **204.14** | **0.05** | **4.30** | **36.66** | **3.65** | **69.25** | **-** | **52.88** | **1.21** |
| **304** | **Рис отварной** | **180** | **4.38** | **6.44** | **44.02** | **251.64** | **0.04** | **-** | **-** | **0.34** | **1.64** | **73.14** | **19.61** | **0.64** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **345** | **Компот из ягод (**клюква) зам.**)** | **180** | **0.47** | **0.81** | **25.97** | **110.34** | **0.01** | **24.84** | **-** | **0.34** | **21.33** | **16.56** | **12.08** | **0.63** |
| **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:** | **860** | **32,39** | **31,33** | **134,28** | **964,82** | **0,50** | **40,79** | **47,16** | **22,39** | **256,93** | **351,65** | **159,55** | **7,20** |
| **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** | **Салат из квашеной капусты** | **100** | **1.70** | **5.00** | **8.45** | **85.70** | **0.01** | **19.82** | **-** | **15.40** | **52.25** | **33.95** | **16.02** | **0.66** |
| **99** | **Суп овощной с** мясными фрикадельками | **250/20** | **1.58/ 0.18** | **4.99/ 0.22** | **9.15/ 1.23** | **95.25/****8.48** | **0.07/****0.01** | **10.38/ 0.89** | **-/****-** | **2.33/****0.13** | **34.85/** **2.38** | **49.28/****41.53** | **20.75/ 2.37** | **0.78/ 0.09** |  |  |  |  |
| **234** | **Котлета рыбная** | **100** | **12.93** | **8.20** | **15.70** | **187.51** | **-** | **0.64** | **9.33** | **4.87** | **71.86** | **137.46** | **41.50** | **1.46** |  |  |  |  |
| **312** | **Картофельное пюре** | **180** | **3.67** | **5.76** | **24.53** | **164.70** | **0.17** | **21.79** | **-** | **0.22** | **44.38** | **103.91** | **33.30** | **1.21** |
| **349** | **Компот из сухофруктов**  | **180** | **0.59** | **0.08** | **28.81** | **119.52** | **0.02** | **0.66** | **-** | **0.46** | **29.23** | **21.10** | **15.71** | **0.62** |  |  |  |  |
| **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:** | **860** | **24,25** | **25,41** | **109,85** | **781,36** | **0,54** | **54,18** | **9,33** | **24,21** | **253,35** | **468,23** | **151,25** | **6,90** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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** |
| **71** | **Овощи свежие (**огурцы)  | **100** | **0.70** | **0.10** | **1.90** | **8.00** | **0.03** | **4.90** | **-** | **0.10** | **17.00** | **30.00** | **14.00** | **0.50** |
| **81** | **Борщ с курицей и сметаной** | **250/ 10/3****5** | **5.22** | **5.60** | **7.02** | **113.06** | **0.04** | **11.21** | **13.71** | **2.41** | **46.70** | **71.75** | **36.30** | **1.32** |
| **243** | **Сосиска отварная (1шт.)** | **50-60** | **6.56** | **14.30** | **0.23** | **157.20** | **0.11** | **-** | **-** | **0.24** | **19.32** | **95.40** | **12.00** | **0.96** |
| **309** | **Макароны отварные** | **180** | **6.72** | **9.78** | **31.81** | **241.74** | **0.07** | **-** | **-** | **1.16** | **7.27** | **44.60** | **25.34** | **1.34** |
| **345** | **Компот из ягод** (черная сморода замороженная) | **180** | **0.47** | **0.81** | **25.97** | **110.34** | **0.01** | **24.84** | **-** | **0.34** | **21.33** | **16.56** | **12.08** | **0.63** |
| **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:** | **820** | **23,27** | **31,75** | **88,91** | **750,54** | **0,52** | **40,95** | **13,71** | **5,05** | **130,02** | **339,31** | **121,32** | **6,83** |
| **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** |
| **47** | **Салат из квашеной капусты** | **100** | **1.70** | **5.00** | **8.45** | **85.70** | **0.01** | **19.82** | **-** | **15.40** | **52.25** | **33.95** | **16.02** | **0.66** |
| **103** | **Суп картофельный с вермишелью** (на курином бульоне) | **250** | **6.22** | **3.12** | **17.52** | **135.20** | **0.12** | **8.52** | **10.50** | **1.45** | **30.40** | **93.22** | **40.17** | **1.33** |
| **290** | **Птица тушеная в соусе** | **100**(70/30) | **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** (греча) | **180** | **10.42** | **11.66** | **46.44** | **332.10** | **0.25** | **-** | **-** | **0.73** | **23.06** | **203.93** | **132.99** | **6.68** |
| **348** | **Компот из плодов сухих (**изюм и кураги) |  **180** | **0.70** | **0.04** | **24.86** | **103.32** | **0.01** | **0.54** | **-** | **0.74** | **145.44** | **19.71** | **15.80** | **0.43** |
| **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** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Сль йодированная  | 1 |

 |

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

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **860** | **31,51** | **38,99** | **122,06** | **904,52** | **0,68** | **29,41** | **33,94** | **19,51** | **293,42** | **492,05** | **239,06** | **12,01** |

 **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** |
|  **б/н** | **Икра кабачковая** (производственная) | **100** | **2.73** | **7.18** | **14.55** | **133.80** | **0.03** | **4.68** | **-** | **14.80** | **90.93** | **55.80** | **6.03** | **0.73** |
| **99** | **Суп овощной** (на курином бульоне) | **250** | **5.13** | **5.28** | **9.21** | **115.20** | **0.08** | **10.65** | **10.50** | **2.36** | **36.05** | **74.93** | **33.65** | **0.99** |
| **268** | **Шницель** (свинина нежирная) | **100** | **35.00** | **6.85** | **14.20** | **364.44** | **0.46** | **4.62** | **2.70** | **4.50** | **39.42** | **181.63** | **57.07** | **1.92** |
|  **312** | **Картофельное пюре** | **180** | **3.67** | **5.76** | **24.53** | **164.70** | **0.17** | **21.79** | **-** | **0.22** | **44.38** | **103.91** | **33.30** | **1.21** |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | **0.59** | **0.08** | **28.81** | **119.52** | **0.02** | **0.66** | **-** | **0.46** | **29.23** | **21.10** | **15.71** | **0.62** |
| **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:** | **860** | **50,72** | **26,31** | **113,28** | **1017,86** | **1,02** | **42,40** | **13,20** | **23,14** | **258,11** | **518,37** | **167,36** | **7,55** |

**День**: четвёртый

**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** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **71** | **Овощи в нарезке** (огурец св.) | **100** | **0.70** | **0.10** | **1.90** | **8.00** | **0.03** | **4.90** | **-** | **0.10** | **17.00** | **30.00** | **14.00** | **0.50** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **88** | **Щи из свежей капусты с** картофелем и курицей | **250/10** | **1.77/****3.54** | **4.95/****0.29** | **7.90/****0.06** | **89.75/****16.95** | **0.06/****0.01** | **15.78/****0.27** | **-/****10.50** | **2.35/****0.03** | **49.25/****1.66** | **49.00/****25.65** | **22.13/****12.90** | **0.83/****0.21** |
| **297** | **Фрикадельки (**изптиц**а)** | **100** | **13.64** | **13.21** | **7.97** | **206.00** | **0.03** | **1.02** | **39.80** | **0.20** | **46.02** | **104.10** | **8.01** | **0.94** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **304** | **Рис отварной** | **180** | **4.38** | **6.44** | **44.02** | **251.64** | **0.04** | **-** | **-** | **0.34** | **1.64** | **73.14** | **19.61** | **0.64** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **345** | **Компот из ягод (**вишня зам.**)** | **180** | **0.47** | **0.81** | **25.97** | **110.34** | **0.01** | **24.84** | **-** | **0.34** | **21.33** | **16.56** | **12.08** | **0.63** |
| **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:** | **860** | **28,10** | **26,96** | **109,80** | **802,88** | **0,44** | **46,81** | **50,30** | **4,16** | **155,30** | **379,45** | **110,33** | **5,83** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **День:** пятый**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** |  |  |  |  |
| **43** | **Салат из овощей** | **100** | **2.60** | **7.38** | **3.23** | **89.80** | **0.03** | **17.28** | **29.60** | **2.90** | **33.21** | **49.81** | **15.05** | **0.86** |  |  |  |  |
| **96** | **Рассольник ленинградский с курицей** | **250/10** | **2.02/****3.54** | **5.09/****0.29** | **11.98/****0.06** | **107.25/****16.95** | **0.09/****0.01** | **8.38/****0.27** | **-/****10.50** | **2.35/****0.03** | **29.15/****1.20** | **56.73/****25.65** | **24.18/****12.90** | **0.93/****0.21** |
| **260** | **Гуляш** (говядина) | **100** (50/50) | **14.55** | **16.79** | **2.89** | **221.00** | **0.03** | **0.92** | **-** | **2.61** | **21.81** | **154.15** | **22.03** | **3.06** |  |  |  |  |
| **309** | **Макароны отварные** | **180** | **6.72** | **9.78** | **31.81** | **241.74** | **0.07** | **-** | **-** | **1.16** | **7.27** | **44.60** | **25.34** | **1.34** |
| **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:** | **860** | **33,64** | **40,74** | **90,63** | **876,32** | **0,50****115055** | **116,85** | **40,10** | **10,53** | **130,24** | **415,03** | **124,20** | **8,98** |  |  |  |  |

**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** | 36,87 | 76,07 | 106,59 | 1287,57 |
| **2 день** | 21,26 | 32,51 | 87,82 | 744,92 |
| **3 день** | 38,63 | 69,60 | 128,22 | 1086,82 |
| **4 день** | 32,39 | 31,33 | 134,28 | 964,82 |
| **5 день** | 24,25 | 25,41 | 109,85 | 781,36 |
| **6 день** | 23,27 | 31,75 | 88,91 | 750,54 |
| **7 день** | 31,51 | 38,99 | 122,06 | 904,52 |
| **8 день** | 50,72 | 26,31 | 113,28 | 1017,86 |
| **9 день** | 28,10 | 26,96 | 109,80 | 802,88 |
| **10 день** | 33,64 | 40,74 | 90,63 | 876,32 |
| **Итого за весь период:** | 320,64 | 399,67 | 1091,44 | 9217,61 |
| **Итого в среднем за 1 день (прием пищи):** | 32,06 | 39,96 | 109,14 | 921,76 |
| **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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  **Ведомость контроля за рационом питания обед с 1 - 11 класс (для детей находящихся в трудной жизненной ситуации) в граммах (нетто)** |  |
|  | (в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами от 27 октября 2020г №32. Приложение 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблица 1) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| №п/п | наименование группы продуктов | Обед 30-35% от нормы (гр.) | Фактически выдано продуктов в нетто подням в качестве горячих обедов (всего), гна одного человека / количество питающихся | всреднемзадней | отклонениеот нормы в% (+/-) |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  | 1 день | 2 день | 3 день | 4 день | 5 день | 6 день | 7 день | 8 день | 9 день | 10 день |
| 1 | Хлеб ржаной |  | 36-42 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | -6,0 |
| 2 | Хлеб пшеничный |  | 60-70 | 38 | 20 | 20 | 29,3 | 38 | 20 | 20 | 38 | 36 | 200 | 27,9 | -32,1 |
| 3 | Мука пшеничная |  | 6-7 |  |  | 4 | 6,95 |  |  | 2,25 |  |  | 2 | 1,52 | -4,48 |
| 4 | Крупы, бобовые |  | 15-17,5 | 35 |  | 82,8 | 74,8 |  |  | 82,8 |  | 64,8 | 5 | 34,52 | +17,02 |
| 5 | Макаронные изделия | 6-7 | 63 |  | 10 |  |  | 63 | 10 |  |  | 63 | 20,9 | +13,9 |
| 6 | Картофель |  | 56,1-65,45 |  | 184 | 75 | 20 | 204 |  | 75 | 204 | 30 | 75 | 86,7 | +21,25 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  153,2 | +41,2 |
|  | консервированные), включая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | соленые и квашеные, в т.ч. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | зелень, г |  |  |  96-112 | 125 | 167 | 139 | 193 | 140,5 | 197 | 110 | 147,5 | 170 | 143 |
| 8 | Фрукты свежие |  | 55,5-64,75 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Сухофрукты |  | 6-7 | 15 | 15 | 15 |  | 15 |  | 15 | 15 |  | 15 | 10,5 | 3,5 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | витаминизированные | 60-70 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Мясо 1-й категории |  | 23,4-27,3 |  |  | 79 |  | 22,8 |  |  | 74 |  | 79 | 25,48 |  |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 6-7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Птицы (цыплята - бройлерные  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 35,51 | +16,91 |
|  | потрошеные - 1 кат) |  | 15,9-18,55 | 78 | 15 |  | 44,3 |  | 15 | 96,8 |  | 91 | 15 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. Филе слабо или  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |  | 6,62 | -16,48 |
|  | малосоленое |  |  23,1-26,95 |  |  |  |  | 66,25 |  |  |  |  |  |
| 15 | Молоко 2,5%; 3,5% |  | 90-105 | 26 | 27 |  | 14 | 53 |  |  | 51 | 22 |  | 19,30 | -70,7 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 54-63 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Творог (не более 9% м.д. ж.) | 18-21 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Сыр |  |  | 3,6-4,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Сметана (не более 15% м.д.ж.) | 3-3,5 |  |  | 23 | 7,5 |  | 3 | 7,5 |  |  |  | 4,1 | +0,6 |
| 20 | Масло сливочное |  | 10,5-12,25 | 5 | 5 | 5 | 6 | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 5 | 5,2 | -5,3 |
| 21 | Масло растительное | 5,4-6,3 | 11 | 10 | 17 | 12 | 20 | 5 | 12 | 11 | 5 | 15 | 11,80 | +5,5 |
| 22 | Яйцо, шт. (гр.), 1 яйцо-40гр. | 12-14 |  |  |  |  | 1,6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Сахар |  |  | 10,5-12,25 | 15 | 15 | 15 | 16,5 | 20 | 15 | 20 | 15 | 15 | 15 | 16,10 | +3,85 |
| 24 | Кондитерские изделия | 4,5-5,25 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Чай |  |  | 0,12-0,14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Какао - порошок |  | 0,36-0,42 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Кофейный напиток |  | 0,6-0,7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,6-0,7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Крахмал |  |  | 1,2-1,4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 1,5-1,75 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | -0,75 |
| 31 | Специи |  |  | 0,6-0,7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Сухари панировочные |  | 10 |  |  |  | 10 |  |  | 10 |  |  | 3 |  |
| 33 | Ягоды |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 |  |  |  | 15 | 4,5 |  |
| 34 | Колбасные изделия |  |  |  |  | 60 |  |  |  | 60 |  |  |  |  | 12 |  |

 Приложение № 7

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 2

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки |
| 7-11 лет | 12лет и старше |
| Хлеб ржаной  | 80 | 120 |
| Хлеб пшеничный | 150 |  200 |
| Мука пшеничная | 15 | 20 |
| Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| Макаронные изделия | 15 | 20 |
| Картофель | 187 | 187 |
| Овощи ( свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| Фрукты свежие | 185 | 185 |
| Сухофрукты  | 15 | 20 |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| Мясо 1- й категории | 70 | 78 |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| Птица (цыплята-бройлеры потрошеные – 1 кат) | 35 | 53 |
| Рыба ( филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| Молоко  | 300 | 300 |
| Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%) | 150 | 180 |
| Творог (массовая доля жира не более 5%-9%) | 50 | 60 |
| Сыр | 10 | 15 |
| Сметана  | 10 | 10 |
| Масло сливочное | 30 | 35 |
| Масло растительное | 15 | 18 |
| Яйцо, шт | 1 шт. | 1 шт. |
| Сахар ( в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| Чай | 1 | 2 |
| Какао - порошок | 1 | 1,2 |
| Кофейный напиток | 2 | 2 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| Крахмал  | 3 | 4 |
| Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| Специи  | 2 | 2 |

.

 Приложение10

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1. **Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**

|  |  |
| --- | --- |
|  Показатели  | Потребность в пищевых веществах |
| с 7 до 11 лет | с 12 лет и старше |
|  Белки (г/сут) | 77 | 90 |
|  Жиры (г/сут) | 79 | 92 |
|  Углеводы (г/сут) | 335 | 383 |
|  Энергетическая ценность (ккал/сут) | 2350 | 2720 |
|  Витамин В1 (мг/сут) | 1,2 | 1,4 |
|  Витамин В2 (мг/сут) | 1,4 | 1,6 |
|  Витамин С (мг/сут) | 60 | 70 |
|  Витамин А (рет. Экв/сут) | 700 | 900 |
|  Витамин Д (мкг/сут) | 10 | 10 |
|  Кальций (мг/сут) | 1100 | 1200 |
|  Фосфор (мг/сут) | 1100 | 1200 |
|  Магний (мг/сут) | 250 | 300 |
|  Железо (мг/сут) | 12 | 18 |
|  Калий (мг/сут) | 1100 | 1200 |
|  Йод (мг/сут) | 0,1 | 0,1 |
|  Селен (мг/сут) | 0,03 | 0,05 |
|  Фтор (мг/сут) | 3,00 | 4,00 |

Таблица 3. **Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях**

|  |  |
| --- | --- |
| Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Завтрак в школе (первая смена) | 20-25% (10% второй завтрак) |
| Обед в школе | 30-35% |
| Полдник в школе | 10-15% |
| Итого | 60-75%  |

*Приложение № 1.3 к заданию на оказание услуг*

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

| Наименование товара | **Требования к показателям товара** | Соответствие техническому регламенту |
| --- | --- | --- |
| 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». |
| 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». |
| Сметана\* | Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Массовая доля жира: не более 15%. Без растительных жиров и масел. |
| Сыр\*  | Тип - полутвердый.Массовая доля жира - не менее 45%.  |
| Творог  | Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов. Массовая доля жира – 9%. |
| Йогурт \* | Массовая доля жира не менее 2,5%ГОСТ 31981-2013 |
| 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).  |
| Печень говяжья\* | Термическое состояние: замороженная. |
| Печень свиная\* | Термическое состояние: замороженная. |
| 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. |
| Колбаса полукопченая\* | Колбаса полукопченая в оболочке; батоны с чистой, сухой поверхностью; без постороннего привкуса и запаха, с ароматом пряностей, слабосоленая. | 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». |
| Ветчина вареная\* | Ветчина вареная в оболочке; батоны с чистой, сухой поверхностью; без постороннего привкуса и запаха, с ароматом пряностей, слабосоленая. |
| Изделия колбасные вареные (сосиски)\* | Сосиски в оболочке; с чистой, сухой поверхностью; без постороннего привкуса и запаха, слабосоленые. |
| 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». |
| Пикша | 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». |
| Треска | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженаяВид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная. |
| Хек | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженаяВид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная. |
| Минтай | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженаяВид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная. |
| 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.  |
| 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. |
| Петрушка свежая (корень) \*  | Классификация - корнеплод обрезной. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Корнеплоды не застволившиеся, не уродливые (не разветвленные), без роста вторичных корней, без затрагивающих мякоть повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями. |
| Петрушка свежая (зелень)\*  | Классификация - зелень обрезная. Листья молодые, зеленые, не пожелтевшие, свежие, целые, здоровые, не загрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. |
| Кориандр свежий (кинза)\* | Внешний вид: листья свежие и чистые, здоровые, нежные, не вялые, без признаков самосогревания, не поврежденные морозом, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья зеленые, не пожелтевшие. |
| 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. |
| Капуста пекинская свежая\* | Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: розетки листьев или кочаны целые, здоровые, свежие, чистые, без цветочных стеблей, *без признаков самосогревания*; без повреждений механических, вызванных заморозками и сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности. Кочаны различной степени плотности с плотно прилегающими розеточными  |
| 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 и повреждений. |
| 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  |
| 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.  |
| Бананы свежие | Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений. |
| Груши свежие | 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. |
| Быстрозамороженные фрукты (ягоды)  | В замороженном состоянии.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. |
| 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». |
| 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. |
| Сок плодово-ягодный (за исключением виноградного) | Вид по ГОСТ 32920-2014, ГОСТ 32103-2013 – сок восстановленный. Стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкус и запах. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».  |
| 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. |
| 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». |
| Мука пшеничная, хлебопекарная | Сорт по ГОСТ 26574-2017– первый. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.\**для технологической карты кулинарного изделия номер рецептуры №409* |
| Кисель плодово-ягодный | Вид по ГОСТ 18488-2000 - концентрат на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков. |
| 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 7022-97 - МТ.Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. ГОСТ 7022-2019 (с 01.11.2020 г.) |
| Хлопья овсяные  | Вид по ГОСТ 21149-93 - Геркулес.  |
| Крупа гречневая | Вид крупы по ГОСТ Р 55290-2012 - ядрицаСорт по ГОСТ Р 55290-2012 - 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 276-60 – ПолтавскаяНомер по ГОСТ 276-60 - №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 6201-68 - первый.ГОСТ 28674-2019 (с 01.11.2020 г.) | 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 – затяжное, без начинки, слоистой структуры.Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.Поверхность: со сквозными проколами. | 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». |
| 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. |
| Сушки  | Классификация по ГОСТ 32124-2013Внешний вид: сушки одинакового размера, поверхность гладкая, ровная. |
| Джем | Классификация по ГОСТ 31712-2012 - стерилизованный, в том числе фасованные способом "горячего розлива" в герметично укупоренную тару (консервы). | 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». |
| Варенье | Вид по ГОСТ 34113-2017: фруктовое, однокомпонентное.Классификация по ГОСТ 34113-2017 - стерилизованное (пастеризованное), в том числе фасованное способом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку - консервы. Не допускается засахаривания варенья. |
| 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.*

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

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель ООО «МЯСОПРОДУКТЫ» | Заказчик «Гимназия № 10» |
|  (С.А. Данелян.) |  Садовая И.В. |
|  |  |