

|   |                          |
|---|--------------------------|
| от " 18 " Мая 20 23 г.  | Коды                     |
| наименование заказчика МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ | Форма по ОКУД            |
| дней ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14 (МОУ СОШ № 14)                  | Дата 18.05.2023          |
| информации <u>изменяемая (первичная, измененная)</u>                | ИНН 6905056226           |
|   | КПП 695001001            |
|   | Код ОЛФ 75403            |
|   | Код ОКПО 50344259        |
|   | ИКУ 36905056226695001001 |

|  |   |
|--|---|
| Источник финансирования контракта:   | Код территории муниципального образования |
| наименование бюджета _____   |   |
| наименование внебюджетных средств <u>Средства бюджетных учреждений</u>   | 60  |
| способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя) <u>Открытый курс в электронной форме. Закупка вследствие признания состоявшимся открытого конкурса в электронной форме по основаниям, оставленным в пункте 6 части 2, пункте 6 части 3, пункте 2 части 4, пп 7 статьи 52 Федерального закона</u> | 20550                                     |
| изменения <u>исправление сведений</u>  | 2   |
| чина изменения условий контракта _____   |   |
| визиты документа, подтверждающего основание изменения условий контракта _____  |   |
| а подведения результатов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) <u>02.05.2023</u>  |   |
| визиты документа, подтверждающего основание заключения контракта <u>Ж1 (08366000033230000159) Протокол подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № ИЭОК1 от 02.05.2023</u>  |   |
| счет контракта <u>Оказание услуг по организации горячего питания</u>   |   |
| счет контракта относится к работам по строительству <u>Нет</u>   |   |
| контракт заключен в соответствии с частью 16 статьи 34 Федерального закона 44-ФЗ (контракт жизненного цикла)   |   |
| способ указания цены контракта <u>максимальное значение цены контракта</u>   |   |
| мульти цена контракта _____  |   |
| в условиях контракта указана максимальная цена контракта и формула цены контракта <u>Нет</u>   |   |
| формация о банковском и (или) казначейском сопровождении контракта <u>Банковское или казначейское сопровождение контракта не требуется</u>   |   |
| в контракте предусмотрена возможность одностороннего отказа от исполнения контракта в соответствии со ст. 95 закона 44-ФЗ <u>Да</u>  |   |

|   |              |
|---|--------------|
| Дата заключения контракта                               | 15.05.2023   |
| Цена контракта в иностранной валюте                     |              |
| Цена контракта в рублях                                 | 6 482 274,82 |
| Цена за право заключения контракта в иностранной валюте |              |

|  |      |
|--|------|
| Номер контракта                              | 19   |
| Код валюты по ОКВ                            | RUB  |
| Курс иностранной валюты по отношению к рублю |      |
| Цена за право заключения контракта в рублях  |      |
| НДС в рублях                                 | 0,00 |

|  |            |   |            |
|--|------------|---|------------|
| валюте   |            | Суммы, уплачиваемые заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю), будут уменьшены на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей | Нет        |
| Размер аванса в рублях   |            |   |            |
| Дата начала исполнения контракта   | 15.05.2023 | Дата окончания исполнения контракта   | 15.04.2024 |
| Объем привлечение к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа СМП, СОНО в % | 25.00      |   |            |

Информация об этапах контракта

| Дата начала исполнения этапа | Дата окончания исполнения этапа | Максимальная цена этапа | Процент и размер аванса для этапа | Идентификатор этапа |
|------------------------------|---------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|---------------------|
|                              | 2                               | 3                       | 4                                 | 5                   |
| 05.2023                      | 14.07.2023                      | 807 533.26 руб.         | % ( руб.)                         | 92226196            |
| 09.2023                      | 15.11.2023                      | 977 383.40 руб.         | % ( руб.)                         | 92226199            |
| 10.2023                      | 15.12.2023                      | 935 014.64 руб.         | % ( руб.)                         | 92226200            |
| 11.2023                      | 23.01.2024                      | 914 555.74 руб.         | % ( руб.)                         | 92226197            |
| 12.2023                      | 20.02.2024                      | 655 262.34 руб.         | % ( руб.)                         | 92226198            |
| 01.2024                      | 20.03.2024                      | 1 172 398.18 руб.       | % ( руб.)                         | 92226201            |
| 02.2024                      | 16.04.2024                      | 1 020 127.26 руб.       | % ( руб.)                         | 92226195            |

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| Номер извещения об осуществлении закупки (приглашения принять участие в закупке) | 083660003323000159                   |
| Уникальный номер позиции плана-графика закупок                                   | 202303363000046001000005             |
| Идентификационный код закупки  | 233690505622669500100100020015629000 |
| Идентификатор контракта, заключенного в электронной форме                        | 08366000332300015900004              |
| Номер реестровой записи  | 3690505622623000003                  |

Информация об обеспечении исполнения контракта

|   | Реестровый номер независимой гарантии (исполнение контракта) | Размер обеспечения исполнения контракта |
|---|--|---|
| 1   | 2  | 3                                       |
| исполнение исполнения графика   | 0FL36905056226230001   | 1 944 682.45 руб.                       |
| исполнение исполнения графика по поставке товара и выполнению работы  |  |   |
| исполнение исполнения графика по последующему обслуживанию, эксплуатации и наличию в течение срока жбы, ремонту и (или) лизации поставленного ара или созданного в ультате выполнения работы лекта капитального интельства или товара |  |   |

|   |  |
|---|--|
| Срок, на который предоставляется гарантия   |  |
| Информация о требованиях к гарантийному обслуживанию товара   |  |
| Требования к гарантии производителя товара  |  |
| Требуется обеспечение исполнения обязательств по предоставленной гарантии комплект поставки, работ, услуг |  |

|   |  |
|---|--|
| Размер обеспечения исполнения обязательства по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг в рублях             |  |
| Код валюты обеспечения исполнения обязательства по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг по ОКВ           |  |
| Размер обеспечения исполнения обязательства по предоставленной гарантии качества товаров, работ, услуг в иностранной валюте |  |

Информация о возвращении заказчиком независимой гарантии гаранту или об уведомлении, направленном заказчиком гаранту, об отказе от прав по гарантии

| Сервисный номер независимой гарантии | Тип информации | Номер уведомления, направленного заказчиком гаранту, об отказе от прав по независимой гарантии | Дата возвращения заказчиком независимой гарантии гаранту или дата уведомления, направленного заказчиком гаранту, об отказе от прав по независимой гарантии | Причина возвращения независимой гарантии гаранту или направления заказчиком уведомления гаранту об отказе от прав по независимой гарантии |
|--------------------------------------|----------------|--|--|---|
|                                      | 2              | 3  | 4  | 5   |
|                                      |                |  |  |   |

Информация об экономии в натуральном выражении соответствующих расходов заказчика на поставки энергетических ресурсов при заключении энергосервисного контракта \_\_\_\_\_  
 по поставке товара, выполнения работы или оказания услуги \_\_\_\_\_  
 2022. г. Тверь, ул. 1-я Суворова, д.19

#### Раздел I. График финансирования

| Код вида расходов | Сумма контракта (в валюте контракта) |              |             |             |             |             |             |             |             |             |             |
|-------------------|--------------------------------------|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|                   | на 2023 год                          | на 2024 год  | на 20__ год | на 20__ год | на 20__ год | на 20__ год | на 20__ год | на 20__ год | на 20__ год | на 20__ год | на 20__ год |
|                   | 2                                    | 3            | 4           | 5           | 6           | 7           | 8           | 9           | 10          | 11          |             |
| I                 | 3 944 887.38                         | 2 061 477.88 |             |             |             |             |             |             |             |             |             |
| I                 | 344 862.00                           | 131 047.56   |             |             |             |             |             |             |             |             |             |
| Итого             | 4 289 749.38                         | 2 192 525.44 |             |             |             |             |             |             |             |             |             |

#### Раздел II. Объект закупки

| Наименование объекта закупки  | Тип объекта закупки | Позиция по КТРУ, ОКПД2, информация о ТРУ        | Количество (объем) и единица измерения по ОКЕИ | Характеристики объекта закупки | Цена за единицу (в валюте контракта) | Ставка НДС | Страна происхождения товара | Сумма (в валюте контракта) |
|---|---------------------|---|--|--------------------------------|--------------------------------------|------------|-----------------------------|----------------------------|
| 2   | 3                   | 4   | 5  | 6                              | 7                                    | 8          | 9                           | 10                         |
| Оказание услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов (2 вариант)   | Услуга              | Услуги школьных столовых и кухни (56.29.20.120) | Человеко-день (чел.дн)                         |                                | 108.43                               | Без НДС    |                             |                            |
| Оказание услуг по организации обеда обучающихся 1-4 классов (1 вариант)   | Услуга              | Услуги школьных столовых и кухни (56.29.20.120) | Человеко-день (чел.дн)                         |                                | 69.38                                | Без НДС    |                             |                            |
| Оказание услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (2вариант) | Услуга              | Услуги школьных столовых и кухни (56.29.20.120) | Человеко-день (чел.дн)                         |                                | 108.43                               | Без НДС    |                             |                            |
| Оказание услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1вариант) | Услуга              | Услуги школьных столовых и кухни (56.29.20.120) | Человеко-день (чел.дн)                         |                                |                                      |            |                             |                            |

|   |        |   |                        |  |       |         |  |                 |
|---|--------|---|------------------------|--|-------|---------|--|-----------------|
| Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов  | Услуга | Услуги школьных столовых и кухни (56.29.20.120) | Человеко-день (чел.дн) |  | 69.38 | Без НДС |  |                 |
| Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов | Услуга | Услуги школьных столовых и кухни (56.29.20.120) | Человеко-день (чел.дн) |  | 69.38 | Без НДС |  |                 |
| Итого   |        |   |                        |  |       |         |  | 6 482<br>274.82 |

днем об изменении информации об объекте закупки \_\_\_\_\_

Реквизиты документов, подтверждающих согласие поставщиком и заказчиком изменения объекта закупки

| Дата | Номер документа |
|------|-----------------|
|      | 2               |

Раздел III. Информация о поставщиках (подрядчиках, исполнителях) по контракту

| Наименование юридического лица (ф.и.о. физического лица)      | Место нахождения (место жительства) |  |  | Почтовый адрес   |                              |  | ИНН        | КПП       | Статус | Телефон (электронная почта) |
|---|-------------------------------------|--|--|--|------------------------------|--|------------|-----------|--------|-----------------------------|
|   | Наименование страны, код по ОКМ     | Адрес в стране регистрации (для иностранных поставщиков) | Адрес  | Адрес пользователя услуги почтовой связи                         | Наим. объекта почтовой связи | Номер ячейки абонентного почтового шкафа |            |           |        |                             |
| 2   | 3                                   | 4  | 5  | 6  | 7                            | 8  | 9          | 10        | 11     | 12                          |
| ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЛИМАН", ООО "ЛИМАН" | Российская Федерация 643            |  | 170001, п/п Тверская область 69, г. ТВЕРЬ, ПЕР. 1-Й КРАСНОЙ СЛОБОДЫ, Д.7/1, КВ.321 | 170001, ОБЛ ТВЕРСКАЯ, Г ТВЕРЬ, ПЕР 1-Й КРАСНОЙ СЛОБОДЫ, 7/1, 321 | -                            | -  | 6901062934 | 695001001 |        | 79038029470<br>denisneu@ma  |

Раздел IV. Информация об оплате суммы фактически понесенного ущерба, обусловленного изменением условий контракта

| Дата | Номер документа | Сумма возмещения ущерба (в валюте контракта) |
|------|-----------------|--|
|      | 2               | 3  |

Раздел V. Информация о субподрядчиках, исполнителях из числа СМП, СОНО

| Наименование юридического лица (ф.и.о. индивидуального предпринимателя) | Адрес места нахождения | Адрес почтовый | ИНН | КПП, дата постановки на учет | ОКОНФ | Статус, дата включения в ЕРСМСП | Реквизиты договора | Предмет договора | Способ указания цены договора | Цена договора |
|---|------------------------|----------------|-----|------------------------------|-------|---------------------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|---------------|
| 2   | 3                      | 4              | 5   | 6                            | 7     | 8                               | 9                  | 10               | 11                            | 12            |
|   |                        |                |     |                              |       |                                 |                    |                  |                               |               |

Раздел VI. Платежные реквизиты

| Наименование организации, ИНН, КПП, ОГРН | Номер лицевого счета | Номер банковского (казначейского) счета | Реквизиты банка, ТОФК | Наименование контрагента для п/п, ОКТМО, КБК |
|--|----------------------|---|-----------------------|--|
| 1  | 2                    | 3                                       | 4                     | 5  |
|  |                      |   |                       |  |

подпись и печать  
уполномоченное лицо



НАТАЛЬЯ БОРИСОВНА ШКУНОВА

**Уведомление о соответствии контролируемой информации**

Полное наименование органа контроля ДЕПАРТАМЕНТ ФИНАНСОВ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТВЕРИ  
Полное наименование заказчика МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14

| Коды |            |
|------|------------|
| ИНН  | 6905056226 |
| КПП  | 695001001  |

| Реквизиты объекта контроля                       |            |                     |
|--|------------|---------------------|
| наименование                                     | дата       | номер               |
| 1  | 2          | 3                   |
| Сведения об изменении государственного контракта | 18.05.2023 | 3690505622623000003 |

Результаты контроля:

Результат по Сведения об изменении государственного контракта Контроль пройден

Дополнительный комментарий:



QIWI Банк (АО)  
Рег. № 2241 от 21 января 1993 г., ОГРН 117648, г.  
Москва, пер. Чертаново Северное, д. 1А, к. 1  
+7 (495) 231-36-45, +7 (800) 231-36-46, факс +7 (495)  
231-36-47, bankinfo@qiwi.com, qiwi.com  
Гарантия оформлена с помощью сервиса Р0761

## Независимая гарантия

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Дата выдачи                | 5 мая 2023        |
| Номер независимой гарантии | 73220-23КЭБГ/0006 |

### Информация о гаранте, принципале, бенефициаре

|  |   |          |             |
|--|---|----------|-------------|
| Полное наименование гаранта                                    | QIWI Банк (акционерное общество)  | ИНН      | 3123011520  |
|  |   | КПП      | 772601001   |
|  |   | БИК      | 044525416   |
| Идентификационный код гаранта                                  | 0FL10445254160  |          |             |
| Место нахождения, телефон, адрес электронной почты гаранта     | 117648, г. Москва, мкр. Чертаново Северное, д. 1А, корп. 1, 8 (800) 230-62-25, bankgarant@qiwi.com              | по ОКТМО | 45924000    |
| Полное наименование принципала                                 | ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ТИМАН"  | ИНН      | 6901062934  |
|  |   | КПП      | 695001001   |
| Место нахождения, телефон, адрес электронной почты принципала  | 170001, Тверская обл., г. Тверь, пер. 1-й Красной Слободы, д. 711, кв. 321, 79652225549, office@alfa-garanti.ru | по ОКТМО | 28701000001 |
| Полное наименование бенефициара                                | МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14                             | ИНН      | 6905056226  |
|  |   | КПП      | 695001001   |
| Место нахождения, телефон, адрес электронной почты бенефициара | 170002, Тверская обл., г. Тверь, ул. 1-я Суворова, д. 19, 7-4822-320163, soeh14@school.tver.ru                  | по ОКТМО | 28701000001 |

### Информация о закупке, для обеспечения контракта, заключаемого при осуществлении которой, предоставляется независимая гарантия

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Идентификационный код закупки | 233690505622669500100100020015629000           |
| Наименование объекта закупки  | Оказание услуг по организации горячего питания |

### Условия независимой гарантии

|  |   |        |     |
|--|---|--------|-----|
| Сумма независимой гарантии, подлежащая уплате гарантом бенефициару | 1 944 682 (один миллион девятьсот сорок четыре тысячи шестьсот восемьдесят два) рубля 45 копеек |        |     |
| Наименование валюты  | Российский рубль  | по ОКВ | 643 |
| Срок вступления независимой гарантии в силу                        | 5 мая 2023  |        |     |
| Срок действия независимой гарантии                                 | 17 мая 2024   |        |     |

- Настоящая независимая гарантия обеспечивает исполнение принципалом его обязательств, предусмотренных контрактом, заключаемым (заключаемым) с бенефициаром, включающих в том числе обязательства принципала по уплате неустоек (штрафов, пеней).
- Настоящая независимая гарантия не может быть оспорена гарантом.
- Бенефициар в случае неисполнения или незадержанного исполнения принципалом обязательств, обеспеченных настоящей независимой гарантией, вправе до окончания ее срока действия предъявить требования об уплате денежной суммы по независимой гарантии (далее - требование) в размере цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему исполненных принципалом обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных бенефициаром, но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта и сумму независимой гарантии.
- Бенефициар вправе направить гаранту требование в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени бенефициара.
- Требование в письменной форме на бумажном носителе должно быть направлено (в случае если бенефициар направляет требование гаранту в письменной форме на бумажном носителе) по адресу: 117648, г. Москва, мкр. Чертаново Северное, д. 1А, корп. 1.
- Требование в форме электронного документа должно быть направлено (в случае если бенефициар направляет требование гаранту в форме электронного документа) по адресу электронной почты: bankgarant@qiwi.com.
- В случае направления требования бенефициар обязан одновременно с таким требованием направить гаранту:
  - расчет суммы, включаемой в требование по настоящей независимой гарантии;

- б) платежное поручение, подтверждающее перечисление бенефициаром аванса принципалу, с отметкой банка бенефициара либо органа Федерального казначейства об исполнении (если выплата аванса предусмотрена контрактом, а требование по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательства по возврату аванса);
- в) документ, подтверждающий факт наступления гарантийного случая в соответствии с условиями контракта (если требование по настоящей независимой гарантии предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательства в период действия гарантийного срока);
- г) документ, подтверждающий полномочия лица, подписавшего требование по настоящей независимой гарантии от имени Бенефициара (доверенность) (в случае если требование по настоящей независимой гарантии подписано лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара).
8. В случае направления бенефициаром требования на бумажном носителе представляются оригиналы предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии документов или заверенные бенефициаром их копии. Если копия документа заверена лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени Бенефициара, также представляется документ, подтверждающий полномочия такого лица на осуществление действий от имени Бенефициара. В случае направления требования в форме электронного документа предусмотренные пунктом 7 настоящей независимой гарантии документы представляются в форме электронных документов или в форме электронных образов бумажных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени бенефициара.
9. Гарант обязан рассмотреть требование не позднее 5 рабочих дней со дня, следующего за днем получения указанного требования и документов, предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии.
10. Гарант обязан уплатить Бенефициару денежную сумму по настоящей независимой гарантии в размере, указанном в требовании, не позднее 10 рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Бенефициара, соответствующего условиям настоящей независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.
11. Обязательство гаранта перед бенефициаром считается исполненным надлежащим образом со дня поступления денежных сумм по настоящей независимой гарантии на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими бенефициару, указанный бенефициаром в требовании.
12. Гарант в случае просрочки исполнения обязательства по настоящей независимой гарантии, требование по которой соответствует условиям настоящей независимой гарантии и предъявлено бенефициаром до окончания срока ее действия, обязан за каждый день просрочки (начиная со дня, следующего за днем истечения установленного настоящей независимой гарантией срока оплаты требования), по день исполнения гарантом требования (включительно) уплатить бенефициару неустойку (пени) в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате по настоящей независимой гарантии.
13. Все расходы, возникающие в связи с перечислением гарантом денежных средств по настоящей независимой гарантии бенефициару, несет гарант.
14. Споры, возникающие в связи с исполнением обязательства по независимой гарантии, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Тверской области.
15. Настоящая независимая гарантия выдана в пользу бенефициара, и права требования по ней не могут быть переданы третьему лицу без согласия гаранта, за исключением случая перемены заказчика при осуществлении закупки, при котором право требования по независимой гарантии может быть передано новому заказчику с предварительным извещением об этом гаранта.
16. Дополнительные условия:
- 16.1. Независимая гарантия прекращается по основаниям, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации:
- 1) уплатой бенефициару суммы, на которую выдана независимая гарантия;
  - 2) окончанием определенного в независимой гарантии срока, на который она выдана;
  - 3) вследствие отказа бенефициара от своих прав по независимой гарантии;
  - 4) по согласию гаранта с бенефициаром о прекращении этого обязательства.
- 16.2. Настоящая независимая гарантия представлена под предусмотренным пунктом 6 части 2 статьи 45 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 44-ФЗ отлагательным условием о заключении договора предоставления независимой гарантии по обязательствам принципала, возникшим из контракта при его заключении.
- 16.3. Гарант вправе увеличить сумму или срок действия независимой гарантии без согласия бенефициара. Все иные условия независимой гарантии могут быть изменены гарантом с письменного согласия бенефициара, заверенного его печатью.

Менеджер по управлению офисом,  
действующий на основании доверенности № 36/23 от 20.02.2023  
5 мая 2023

  


Тугина Елена Владимировна

|              |   |
|--------------|---|
| Лист №       | 1 |
| Всего листов | 1 |

## Подписи заключивших контракт 0836600033230001590004

## Сведения о контракте

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| № карточки контракта:         | 0836600033230001590004                         |
| Номер извещения:              | 083660003323000159                             |
| Наименование объекта закупки: | Оказание услуг по организации горячего питания |
| Дата подписания участником:   | 11.05.2023 17:24 (по московскому времени)      |
| Дата подписания заказчиком:   | 15.05.2023 00:00 (по московскому времени)      |

Файл проект контр.лит.19.docx в информационной системе по адресу <http://www.rts-tender.ru/> подписан (удостоверен) следующими электронными подписями:

## Расшифровка подписи участника

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Сертификат                 |  |
| Дата выдачи сертификата:   | 03.08.2022 16:14:49                              |
| Срок действия сертификата: | 03.11.2023 16:24:49                              |
| Номер сертификата:         | 01680CDD00E6AEC3A8430E8453B0817C8D               |
| Подписавший                |  |
| Имя:                       | АННА   |
| Отчество:                  | ИВАНОВНА   |
| Фамилия:                   | МИТЯКОВА   |
| Организация:               | ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЛИМАН" |
| Роль:                      | директор   |
| Email:                     |  |
| Департамент:               |  |
| Местоположение:            | ТВЕРЬ ГОРОД                                      |
| ИНН:                       | 6901062934                                       |
| КПП:                       |  |
| ОГРН:                      | 1046900074583                                    |

## Расшифровка подписи заказчика

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Сертификат                |   |
| Дата выдачи сертификата   | 31.10.2022 15:56:00   |
| Срок действия сертификата | 24.01.2024 15:56:00   |
| Номер сертификата         | 00F31391EDF37E94DC7124B7409E81D3DB  |
| Подписавший               |   |
| Имя                       | Наталья   |
| Отчество                  | Борисовна   |
| Фамилия                   | Шкунова   |
| Организация               | МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14 |
| Роль                      | Директор  |
| Email                     | sosh14@school.tver.ru   |
| Департамент               |   |
| Местоположение            | город Тверь   |
| ИНН                       | 690101689609  |
| КПП                       |   |
| ОГРН                      |   |



## КОНТРАКТ №19

(организация горячего питания на базе школьной столовой)

г. Тверь

« 15 » мая 2023 год

МОУ СОШ №14, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шикуновой Натальи Борисовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Лиман», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Митряковой Анны Ивановны, действующего на основании Устава, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, на основании результатов проведения совместного конкурса в электронной форме на право заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания (протокол № ИЭКО1(0836600003323000159) от 02.05.2023 г., ИКЗ- 233690505622669500100100020015629000, заключили настоящий контракт о нижеследующем:

### 1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации горячего питания на базе школьной столовой Заказчика и для его нужд в соответствии с заданием на оказание услуг по организации горячего питания (Приложение №1 к контракту).

1.2. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта по 29.02.2024 г., услуги оказываются поэтапно, услуги в рамках этапа оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

*Этапы оказания услуг:*

| Этапы оказания услуг | Дата начала и окончания оказания услуг по этапу |
|----------------------|---|
| 1 этап               | с даты заключения контракта по 30.05.2023       |
| 2 этап               | с 01.09.2023 по 29.09.2023                      |
| 3 этап               | с 02.10.2023 по 31.10.2023                      |
| 4 этап               | с 01.11.2023 по 30.11.2023                      |
| 5 этап               | с 01.12.2023 по 29.12.2023                      |
| 6 этап               | с 09.01.2024 по 31.01.2024                      |
| 7 этап               | с 01.02.2024 по 29.02.2024                      |

1.3. Оказание услуг осуществляется по адресу: город Тверь, ул. 1-ая Суворова д.19.

*\*\* При заключении контракта указать место оказания услуг для конкретного Заказчика, указанное в извещении о проведении электронного конкурса.*

### 2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет 6482274,82 руб. (Шесть миллионов четыреста восемьдесят две тысячи двести семьдесят четыре рубля 82 копейки). НДС не облагается.

2.2. Цена единицы услуги (представлена в приложении № 2 к настоящему контракту) включает в себя все налоги, сборы и другие обязательные платежи, а также иные издержки и расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта.

2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимальное значение цены контракта.

2.4. Аванс не предусмотрен. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком за каждый этап, указанный в п. 1.2. настоящего контракта, в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя платежным поручением в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком усиленной электронной подписью документа о приемке в единой информационной системе в сфере закупок. С документом о приемке Исполнитель одновременно размещает счет на оплату оказанных услуг, счет-фактуру (для плательщиков НДС). Датой оплаты является дата списания средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. В случае если настоящий контракт заключен с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате такому юридическому лицу или физическому лицу, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

При этом оплата по контракту осуществляется на основании документа о приемке, подписанного усиленной электронной подписью Заказчика в единой информационной системе в сфере закупок (далее – ЕИС), в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по контракту. Оплата осуществляется на основании документа о приемке.

2.7. Исполнитель, обособленное подразделение которого осуществляет исполнение обязательств по контракту, должен встать на учет в налоговом органе по месту нахождения такого обособленного подразделения (после

заключения контракта), в соответствии с требованиями статьи 83 Налогового кодекса Российской Федерации. По факту исполнения настоящего пункта Исполнитель направляет Заказчику соответствующее уведомление.

2.8. Источник финансирования: Муниципальная программа города Твери «Развитие образования города Твери» на 2021 – 2026 годы, доходы от иной приносящей доход деятельности.

### **3. Права и обязанности сторон.**

#### **3.1 Заказчик обязан:**

3.1.1. В течение 1 рабочего дня с даты заключения контракта передать Исполнителю Порядок организации школьного питания, составленный в соответствии с режимом учебных занятий и графиком выдачи готовой пищи.

3.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему контракту.

3.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту полностью оснащенное для оказания услуг помещение пищеблока, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями на основании договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.1.4. Подавать заявки Исполнителю по количеству питающихся, а также варианте Меню, в соответствии с которым будет осуществляться питание, в срок до 10-00 час.в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.5. Согласовывать ежедневное меню до 12-00 час.в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.7. В течение 3 календарных дней с момента заключения контракта сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии, определить ее обязанности.

3.1.6. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

3.1.7. Осуществлять оплату коммунальных услуг за исключением платы за электроэнергию и вывоза отходов, образовавшихся в результате исполнения обязательств по контракту.

3.1.8. Для проверки результатов исполнения контракта в части их соответствия условиям контракта провести экспертизу оказанных услуг в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.1.9. Принять и оплатить оказанные услуги на условиях настоящего контракта.

3.1.10. Совершить все необходимые действия, обеспечивающие принятие услуги или направить Исполнителю мотивированный отказ в принятии услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

#### **3.2. Исполнитель обязан:**

3.2.1. В течение одного рабочего дня с даты заключения контракта направить Заказчику:

- сведения о своих представителях, уполномоченных на организацию и выполнение обязательств по контракту с указанием контактного телефона, факса, адреса электронной почты;

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с указанием ФИО, должности, с приложением копий медицинских книжек.

В случае последующей необходимости замены Представителей, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

3.2.2. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг для подтверждения прохождения ими обязательных медицинских осмотров.

3.2.3. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные заказчиком сроки, а также в соответствии с заданием на оказание услуг (Приложение 1 к настоящему контракту).

3.2.4. Обеспечить условия для получения горячего питания всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.5. Обеспечить предоставление услуг горячего питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

3.2.6. Обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, за наличный расчет, безналичный расчет, с понедельника по пятницу (включительно) в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.7. Обеспечить пищеблок персоналом соответствующим требованиям законодательства Российской Федерации, в том числе при работе с несовершеннолетними детьми, имеющим личные медицинские книжки установленного образца, с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, аттестации, данных о проведенных профилактических прививках, данных о проведении обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии.

3.2.8. Производить производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

3.2.9. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.10. Принять от Заказчика для оказания услуг по настоящему контракту в целевое безвозмездное пользование помещение пищеблока с отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, на основании договора о передаче имущества в безвозмездное пользование, и использовать его строго по целевому назначению.

3.2.11. В целях исполнения требований п.3.2.10. в течение одного рабочего дня с даты заключения контракта заключить договор о передаче имущества в безвозмездное пользование.

3.2.12. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии.

3.2.13. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

3.2.14. Обеспечивать в соответствии с меню снабжение столовой необходимыми продуктами питания для оказания услуги по питанию.

3.2.15. Использовать для завоза продуктов специализированный транспорт. При перевозке продуктов соблюдать требования ст.17 ТР ТС 021/2011. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

3.2.16. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации пищевых продуктов.

3.2.17. Вести необходимую документацию на пищеблоке, в т.ч. гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.18. При каждой поставке продуктов питания иметь в наличии и предоставлять по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях" на продукты животноводства, яйца и рыбопродукты. На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

3.2.19. Обеспечивать содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

3.2.20. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.2.21. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему контракту.

3.2.22. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока оказания услуг по настоящему контракту.

3.2.23. Предоставлять Заказчику ежедневное меню для согласования до 10 час. 00 мин. предшествующего дня.

3.2.24. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготовляемых блюд.

3.2.25. Отпускать горячее питание по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

3.2.26. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале.

3.2.27. Размещать ежедневно, до начала оказания услуг на информационном стенде меню на текущий день.

3.2.28. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, в т.ч. за:

- качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;
- правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;
- санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;
- выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.2.29. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта..

3.2.30. По завершению оказания услуг Исполнитель обязан вернуть Заказчику по акту приема-передачи имущество, помещения, оборудование, переданные в соответствии с п. 3.1.3. настоящего контракта в технически исправном состоянии.

3.2.31. Оплатить неустойку (штраф, пени), начисленную Заказчиком в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

3.2.32. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.1.2., 3.2.25. настоящего контракта.

3.2.33. Возместить расходы Заказчика, связанные с устранением недостатков, в случае уклонения Исполнителя от их устранения.

3.2.34 Вести журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.35. Компенсировать Заказчику затраты на проведение экспертизы в случае, если по результатам проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой кулинарной продукции обнаружатся нарушения.

3.2.36. Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме 25 процентов от цены контракта.

3.2.37. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем представить заказчику:

а) декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную

руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

3.2.38. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого субподрядчика, соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 3.2.37. настоящего Контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

3.2.39. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты выполненных работ, предусмотренного контрактом (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

3.2.40. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

3.2.41. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 3.2.37-3.2.39, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

### **3.3. Исполнитель вправе:**

3.3.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

3.3.2. Требовать от Заказчика оплаты принятых оказанных услуг в установленные контрактом сроки.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для оказания услуг.

3.3.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

### **3.4. Заказчик вправе:**

3.4.1. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.

3.4.2. Отказаться от приемки оказанных услуг, в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным контрактом.

3.4.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим контрактом.

3.4.4. Привлекать независимую экспертную организацию (эксперта) для проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой кулинарной продукции.

3.4.5. Направлять Исполнителю акты, замечания, претензии и иные обращения, связанные с выполнением условий настоящего Контракта.

3.4.6. Осуществлять иные права, предусмотренные контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

## **4. Порядок сдачи-приемки услуг**

4.1. Проверка качества и количества готовой продукции, а также бракераж поступающих продуктов питания, используемых для оказания услуг, осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

4.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям действующего законодательства РФ, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

4.3. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и требованиями настоящего контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. При этом Заказчик составляет акт с указанием выявленных недостатков и времени устранения и передает его Исполнителю в день составления. Исполнитель должен устранить выявленные недостатки в срок, установленный Заказчиком за счет собственных средств.

Если Исполнитель в течение срока, установленного Заказчиком, не устранит выявленные недостатки, Заказчик вправе устранить выявленные недостатки за счет собственных средств с последующим взысканием суммы оплаты услуг с первоначального Исполнителя.

4.4. В течение пяти рабочих дней по окончании этапа оказания услуг, на основании Журнала бракеража готовой пищевой продукции, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя и размещает в единой информационной системе документ о приемке. К документу о приемке должны прилагаться платежные документы

(счет, счет - фактуры (для плательщиков НДС)). Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

4.5. Заказчик в срок не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 4.4 настоящего контракта, осуществляет одно из следующих действий:

4.5.1. подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;

4.5.2. формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.5.3. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в ЕИС направляются автоматически с использованием ЕИС Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом документа о приемке, мотивированного отказа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

4.5.4. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке.

4.5.5. Внесение исправлений в документ о приемке, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

4.6. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.7. Для проверки результатов исполнения контракта, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов исполнения контракта может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению Заказчиком могут привлекаться эксперты, экспертные организации в порядке и случаях, предусмотренных Законом о контрактной системе.

4.8. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций по отдельному контракту, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке должны учитываться отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

4.9. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы, проводимой Заказчиком своими силами, определяется Заказчиком самостоятельно.

4.10. Подписанный Заказчиком в единой информационной системе документ о приемке по настоящему контракту является основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

## 5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Размер штрафа определён в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утверждёнными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее – Правила).

5.2. Исполнитель несёт ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней):

5.2.1. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

5.2.2. \*\* За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 5 %\* от цены контракта (этапа).

\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта (этапа):

- а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

\*\* в случае если контракт, заключается с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, пункт 5.2.2. указывается в следующей редакции: «5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом Исполнитель уплачивает Заказчику штраф.

В случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта размер штрафа устанавливается в размере 5 %\*\*\* от начальной (максимальной) цены контракта.»

\*\*\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от начальной (максимальной) цены контракта:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно)

В случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта размер штрафа устанавливается в размере 5 %\*\*\*\* от цены контракта.»

\*\*\*\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а) 10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в размере 5000 руб. \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.3. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4. Все неустойки (пени, штрафы), подлежащие выплате Исполнителем Заказчику, перечисляются на счет Заказчика.

5.5. В случае если Исполнитель в добровольном порядке в установленный Заказчиком срок не оплатил неустойку (штраф, пени), Заказчик вправе принять решение об удержании суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю в порядке, предусмотренном п. 2.6. контракта.

5.6. Заказчик несёт ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней):

5.6.1. В случае просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трёхсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.6.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 5000 руб. \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\* - размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. Исполнитель несёт полную ответственность за причинение ущерба третьим лицам, возникшего по вине Исполнителя в ходе оказания услуг.

5.9. За неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций Исполнитель уплачивает штраф в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного пунктом 3.2.36. контракта.

5.10. Применение неустоек (штрафов, пеней) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств по контракту.

5.11. Все непредвиденные расходы оплачиваются за счёт Исполнителя и являются его риском при исполнении контракта.

5.12. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны (в том числе из-за отсутствия тепло, водо - и электроснабжения, разрыва канализации и т.п.).

## **6. Обстоятельства непреодолимой силы**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если оно явилось следствием непредсказуемых природных явлений, военных действий, изменения законодательных актов, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего контракта.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему контракту, обязана известить в письменной форме другую сторону о наступлении вышеуказанных обстоятельств не позднее 10 (десяти) календарных дней с момента их наступления.

6.3. Наличие и продолжительность обстоятельств непреодолимой силы должны быть подтверждены соответствующим компетентным органом.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы будут длиться более одного месяца, Стороны встречаются, чтобы обсудить, какие меры следует принять.

6.5. Решение о полном или частичном неисполнении обязательств, в связи с обстоятельствами непреодолимой силы, оформляется двусторонним соглашением.

## **7. Обеспечение исполнения контракта\***

7.1. Обеспечение исполнения контракта установлено в размере 30%\*\* от максимального значения цены контракта.

7.2. Исполнение контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику

7.3. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

7.4. В случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по контракту Заказчик оставляет за собой право применить меры ответственности, предусмотренные разделом 5 контракта, а также будет вынужден:

- обратиться к гаранту с требованием о выплате денежной суммы (в пределах размера обеспечения по контракту) (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта в форме независимой гарантии);

- удержать денежную сумму из суммы, перечисленной Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта путем внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет);

- обратиться в суд с иском о взыскании суммы неустойки (штрафа, пени), начисленных в соответствии с разделом 5 контракта, а также судебных расходов.

7.5. Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный настоящим контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

7.6. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

7.7. В случае отзыва у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.10, 7.11 настоящего контракта. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

7.8. В случае если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по контракту выбрал внесение денежных средств, возврат таких денежных средств Исполнителю производится в течение 15 календарных дней после подписания документа о приемке в единой информационной системе в следующем порядке:

- в случае надлежащего исполнения Исполнителем взятых на себя обязательств по контракту возврат денежных средств осуществляется в полном объеме на расчетный счет, указанный в контракте.

- в случае неисполнения принятых на себя обязательств по контракту (за исключением основного обязательства) или ненадлежащего исполнения обязательств возврат денежных средств осуществляется на расчетный счет, указанный в контракте, в размере, пропорционально уменьшенном на сумму денежных средств, удержанных Заказчиком в счет возмещения неустоек (штрафов, пеней), отнесения расходов на Исполнителя при оказании услуг третьими лицами (в случаях предусмотренных контрактом) и иных убытков, связанных с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по контракту.

В случае неисполнения основного обязательства по контракту, денежные средства Исполнителю не возвращаются.

7.9. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 7.10, 7.11 настоящего контракта.

7.10. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьёй 103 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приёмка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путём предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещённой в соответствующем реестре контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путём внесения денежных средств на счёт, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются заказчиком денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещённой в соответствующем реестре контрактов. Срок возврата части денежных средств определяется в соответствии с п. 7.8. настоящего контракта.

7.11. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта, предусмотренное п. 7.10 настоящего контракта, осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком. Такое уменьшение не допускается в случаях, определённых Правительством Российской Федерации.

*\* - Раздел 7 настоящего контракта исключается в случае, если Исполнителем является казенное учреждение. В случае если предложенная участником закупки сумма цен единиц услуг снижена на 25% и более по отношению к начальной сумме цен единиц услуг, обеспечение исполнения контракта предоставляется в соответствии со статьёй 37 Закона о контрактной системе.*

*\*\* - Размер обеспечения исполнения контракта устанавливается в соответствии с извещением об осуществлении электронного конкурса.*

## 8. Расторжение контракта

8.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с положениями статьи 95 Закона о контрактной системе.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения договора возмездного оказания услуг, договора подряда.

8.3. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

## 9. Изменение условий контракта

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ о контрактной системе.

## 10. Заключительные положения

10.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения обязательств Сторонами.

Сроки начала и окончания исполнения контракта по этапам:

| Этапы оказания услуг | Дата начала исполнения контракта по этапу | Дата окончания исполнения контракта по этапу |
|----------------------|---|--|
| 1 этап               | с даты заключения контракта               | 14.07.2023                                   |
| 2 этап               | 01.09.2023                                | 15.11.2023                                   |
| 3 этап               | 02.10.2023                                | 15.12.2023                                   |
| 4 этап               | 01.11.2023                                | 23.01.2024                                   |
| 5 этап               | 01.12.2023                                | 20.02.2024                                   |
| 6 этап               | 09.01.2024                                | 20.03.2024                                   |
| 7 этап               | 01.02.2024                                | 16.04.2024                                   |

10.2. Все споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение в течение 10-ти дней разрешаются в соответствии с законодательством РФ в Арбитражном суде Тверской области (в случае заключения контракта с физическим лицом - в иных судебных инстанциях города Твери).

10.3. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регламентируются действующим законодательством РФ.

10.4. Стороны обязуются информировать друг друга в течение 3-х рабочих дней об изменении адресов и реквизитов, указанных в контракте.

10.5. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.



10.6. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.7. Рабочими днями являются дни с понедельника по пятницу, нерабочими днями являются суббота и воскресенье и установленные статьей 112 Трудового кодекса РФ праздничные дни, в том числе праздничные дни, перенесенные Правительством РФ на рабочие дни.

10.8. Настоящий Контракт подписан электронной подписью и имеет юридическую силу.

10.9. Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1 - Задание на оказание услуг;

Приложение №2 - Цена единицы услуги.

#### 11. Адреса и реквизиты сторон:

Исполнитель:

**ООО «ЛИМАН»**

170001, г.Тверь, переулок Красной Слободы 1-й, дом

7/1, оф.321

ИНН 6901062934, КПП 695001001,

ОГРН 1046900074583,

р/с 40702810505000042172 в банке Филнап

Центральный ПАО БАНКА "ФК ОТКРЫТИЕ"

Г.МОСКВА

к/с 30101810945250000297

БИК 044525297

Тел. 78-44-29

Заказчик:

**МОУ СОШ №14**

Адрес: 170002 г.Тверь, ул.1-ая Суворова, 19

Телефон: 8(4822) 35-67-43; 32-01-63

ИНН 6905056226

КПП 695001001

л/сч 004.09.080.7;004.09.080.8 в Департаменте

финансов администрации г.Твери

Директор ООО «ЛИМАН»

А.И.Митрякова

Директор МОУ СОШ №14

Н.Б.Шизунова





УТВЕРЖЕНО

Директор МОУ СОШ №14

Н.Б. Шикунова

Приложение №1 к контракту №19

от 15 мая 2023 г.

## ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации горячего питания

Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1515 от 21 сентября 2020 года;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм");
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179 – 20 (утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 г.);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

Объем оказываемых услуг невозможно определить (ч. 24 ст. 22 Федерального закона от 05.04.2013 44-ФЗ).

Информация об объеме и месте оказываемых услуг по организации горячего питания

МОУ СОШ № 14:

Исполнитель осуществляет оказание услуг в здании, расположенном по адресу: г. Тверь, ул. 1-я Суворова, дом 19 по:

- организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1 смена);
- организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена);
- организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов;
- организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов.

Количество детей по МОУ СОШ № 14

- \* максимальное количество обучающихся 1-4 классов (завтрак 1 смена) в день – 316 чел.
- \* максимальное количество обучающихся 1-4 классов (обед 2 смена) в день – 237 чел.
- \* максимальное количество обучающихся по дополнительной мере социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов –18 чел.
- \* максимальное количество обучающихся по дополнительной мере социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов –31 чел.

Срок оказания услуг: с даты заключения контракта по 29.02.2024 г., услуги оказываются поэтапно, услуги в рамках этапа оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

Этапы оказания услуг для МОУ СОШ №14

| Этапы оказания услуг | Дата начала и окончания оказания услуг по этапу |
|----------------------|---|
| 1 этап               | с даты заключения контракта по 30.05.2023       |
| 2 этап               | с 01.09.2023 по 29.09.2023                      |
| 3 этап               | с 02.10.2023 по 31.10.2023                      |
| 4 этап               | с 01.11.2023 по 30.11.2023                      |
| 5 этап               | с 01.12.2023 по 29.12.2023                      |
| 6 этап               | с 09.01.2024 по 31.01.2024                      |
| 7 этап               | с 01.02.2024 по 29.02.2024                      |

Приготовление питания осуществляется на базе пищеблоков Заказчика, оборудованные набором технологического и холодильного оборудования (Приложение № 1.11. к настоящему заданию), имеющей производственные и складские помещения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Доставка питания до места оказания услуг осуществляется Исполнителем.

### 1. Общие требования к услуге по организации питания.

#### 1.1. Требования к персоналу Исполнителя:

К приготовлению питания допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестация, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинация, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением питания и работников, непосредственно контактирующих с

пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ ( [Пункт 7 статьи 11](#) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

#### **1.2. Требование к информационному сопровождению организации питания.**

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

#### **1.3. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательном учреждении:**

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательном учреждении в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (*Приложение №1.10. к настоящему заданию*), а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

#### **1.4. Требования к транспортировке пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции:**

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна обеспечиваться в первой половине рабочего дня, остальных продуктов питания - в течение рабочего дня.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

#### **1.5. Требования по приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов:**

Каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок должна соответствовать [гигиеническим требованиям](#), предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

- наименование пищевой продукции;

- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе при приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.
- обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать. Расфасованные пищевые продукты должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;
- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дату и время упаковки).

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

После приема пищевые продукты размещаются в холодильных камерах и складских помещениях с соблюдением условий хранения, указанных на этикетках, и правил товарного соседства.

Маркировочные ярлыки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

#### **1.6. Требования к реализации готовой кулинарной продукции:**

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические [требования](#) к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299). Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

#### **1.7. Требования к уборке помещений.**

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

#### **2. Требования к оказанию услуг по организации завтрака обучающихся 1-4 классов (1смена)**

При оказании услуги по организации **завтрака обучающихся 1-4 классов(1смена)** Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);
- организовать завтрак обучающихся 1-4 классов (1смена) в соответствии с выбранным Заказчиком меню, (*Приложение 1.2,1.3. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение №1.10. к настоящему заданию*);
- обеспечить условия для получения завтрака всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование (*Приложение №4 к извещению*);
- обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за наличный расчет в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование (*Приложение № 4 к извещению*).

Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг завтрака, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

#### **2.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции**

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.9 к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (*Приложение 1.2,1.3 к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление завтраков для обучающихся 1-4 классов (1 смена) должно осуществляться в соответствии с выбранным Заказчиком меню, (*Приложение 1.2,1.3. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение №1.10. к настоящему заданию*) и в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*). Завтрак для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

### **2.2. Требования к отпуску завтрака обучающихся 1-4 классов (1 смена)**

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск завтрака обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

После приема пищи учащиеся самостоятельно производят уборку посуды.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

### **3. Требования к оказанию услуг по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена).**

При оказании услуги по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать обед для обучающихся 1-4 классов (2 смена) в соответствии с выбранным Заказчиком меню (*Приложение 1.4,1.5. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение №1.10. к настоящему заданию*). Обед для обучающихся 1-4 классов, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок). Обед должен быть свежеприготовленным.

#### **3.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:**

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (*Приложение 1.4,1.5. к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление обеда для обучающихся 1-4 классов (2 смена) должно осуществляться в соответствии с выбранным Заказчиком меню (*Приложение 1.4,1.5. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (*Приложение №1.10. к настоящему заданию*) и в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*). Обед для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

#### **3.2. Требования к отпуску обеда 1-4 классов (2 смена)**

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск обеда обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

#### **4. Требования к оказанию услуг по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов**

При оказании услуги по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

- организовать дополнительную меру социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов в соответствии с меню (*Приложение 1.6. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов (*Приложение №1.10. к настоящему заданию*). Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течении учебного дня.

##### **4.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции:**

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (*Приложение 1.6. к настоящему заданию*).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов должно осуществляться в соответствии с меню (*Приложение 1.6. к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для дополнительной меры поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов (*Приложение №1.10. к настоящему заданию*) и в соответствии с технологическими картами (*Приложение №1.9. к настоящему заданию*). Питание для дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

##### **4.2. Требования к отпуску дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов**

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

#### **5. Требования к оказанию услуг по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов**

При оказании услуги по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов Исполнитель должен:

- руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);  
- организовать дополнительную меру социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов в соответствии с меню (Приложение 1.7. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по организации дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов (Приложение №1.10. к настоящему заданию). Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок). Дополнительная мера социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов должна быть свежеприготовленной.

#### 5.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.9. к настоящему заданию), оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утвержденному меню (Приложение 1.7. к настоящему заданию).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йоддефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов должно осуществляться в соответствии с меню (Приложение 1.7. к настоящему заданию), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для дополнительной меры поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов (Приложение №1.10. к настоящему заданию) и в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.9. к настоящему заданию). Питание для дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

#### 5.2. Требования к отпуску дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

#### Приложения:

- 1.1 Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 1 вариант).
- 1.2 Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 2 вариант).
- 1.3 Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2-я смена 1 вариант).
- 1.4 Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2-я смена 2 вариант).
- 1.5 Меню дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов.
- 1.6 Меню дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов.
- 1.7 Технологические карты, используемые при приготовлении школьного питания
- 1.8 Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.
- 1.9 Перечень технологического и холодильного оборудования.

## Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 1 вариант)

День: первый

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          | Mg          | Fe          |
| 175           | Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено) | 250              | 7,6                   | 12,25        | 39,15        | 296,87                         | 0,1            | 0,8      | 20,9        | -           | 17,1                       | 180,6      | 38,6        | 0,75        |
| 382           | Какао с молоком                                    | 180              | 5,9                   | 1,2          | 17,1         | 85,3                           | 0,05           | 1,2      | 21,96       | -           | 119,9                      | 112,1      | 23          | 1,8         |
| 6             | Бутерброд с колбасой полукопченой 30/20            | 50               | 5,25                  | 8,84         | 15,57        | 170,4                          | 0,34           |          |             | 1,59        | 12,1                       | 66,5       | 14,9        | 0,77        |
| б/н           | Вафли  | 30               | 0,84                  | 7,36         | 15,3         | 139,16                         | 0,04           | -        | 28,8        | 0,52        | 50                         | 34,8       | 6           | 0,4         |
|               | Соль йодированная                                  | 1                |                       |              |              |                                |                |          |             |             |                            |            |             |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>510</b>       | <b>19,59</b>          | <b>29,65</b> | <b>87,12</b> | <b>691,73</b>                  | <b>0,53</b>    | <b>2</b> | <b>71,7</b> | <b>2,11</b> | <b>199,1</b>               | <b>394</b> | <b>82,5</b> | <b>3,72</b> |

День: второй

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            | Mg           | Fe          |
| 401           | Оладьи с повидлом 150/50       | 200              | 10,82                 | 11,23        | 87,94        | 493                            | 0,01           | 1,76         |          |             | 114,38                     | 2,7          | 49,77        | 2,6         |
|               |                                |                  | 0,25                  |              | 35,8         | 144,2                          | 0,03           | 1,2          |          | 0,02        | 124,1                      | 1,68         | 65,6         | 1,65        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 180/5  | 185              | 0,12                  | 0,02         | 9,18         | 27,3                           | -              | 2,55         | -        | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| б/н           | Шоколад                        | 15               | 1,05                  | 5,1          | 7,5          | 82,5                           |                |              |          |             |                            |              |              |             |
| 338           | Фрукты                         | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,02           | 10           | -        | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |              |              |                                |                |              |          |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>500</b>       | <b>12,64</b>          | <b>16,75</b> | <b>150,2</b> | <b>794</b>                     | <b>0,06</b>    | <b>15,51</b> | <b>0</b> | <b>0,23</b> | <b>268,3</b>               | <b>19,34</b> | <b>126,5</b> | <b>6,77</b> |



День: третий

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            | Mg           | Fe          |
| 259           | Жаркое по-домашнему с мясом Свинина | 200              | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                          | 0,3            | 7,7          | 3,5        | 0,4         | 32,8                       | 205,9        | 60,12        | 3,45        |
| 379           | Кофейный напиток                    | 180              | 2,85                  | 2,41         | 10,76        | 74,94                          | -              | 2,55         | -          | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами   | 30               | 2,31                  | 0,12         | 12,66        | 60,3                           |                | 0,2          |            |             |                            |              |              |             |
| 338           | Фрукты                              | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -          | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная                   | 1                |                       |              |              |                                |                |              |            |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                     | <b>510</b>       | <b>19,61</b>          | <b>36,63</b> | <b>52,12</b> | <b>619,94</b>                  | <b>0,33</b>    | <b>20,45</b> | <b>3,5</b> | <b>0,61</b> | <b>62,58</b>               | <b>220,9</b> | <b>71,28</b> | <b>5,97</b> |

День: четвертый

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            | Mg           | Fe          |
| 223           | Запеканка творожная с повидлом или джемом 200/30 | 200              | 18,9                  | 12,9         | 59,7         | 430,5                          | 0,6            | 2,2          | 0,9        | 92,6         | 173,6                      | 33,5         | 236,7        | 1,1         |
|               |  |                  | 0,15                  |              | 21,48        | 86,52                          |                | 0,72         |            | 0,24         | 3,6                        | 5,4          | 2,7          | 0,12        |
| 376           | Чай с сахаром                                    | 180              | 0,1                   | 0,02         | 6,3          | 25,78                          | -              | 1,44         | -          | 0,01         | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты (яблоко)                                  | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -          | 0,2          | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная                                | 1                |                       |              |              |                                |                |              |            |              |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>510</b>       | <b>19,55</b>          | <b>13,32</b> | <b>97,28</b> | <b>589,8</b>                   | <b>0,63</b>    | <b>14,36</b> | <b>0,9</b> | <b>93,05</b> | <b>207</b>                 | <b>53,86</b> | <b>250,6</b> | <b>3,74</b> |

День: пятый

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            | Mg           | Fe          |
| 202           | Макароны отварные с маслом сливочным | 150              | 5,52                  | 4,52        | 26,54        | 168,45                         | 0,06           |              |             | 0,97        | 6,06                       | 37,17        | 21,12        | 1,12        |
| 278(1)        | Тефтели мясные 60/30                 | 90               | 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        | 185              | 0,12                  | 0,02        | 9,18         | 27,3                           |                | 2,55         |             | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты                               | 100              | 0,4                   | 0,4         | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -           | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
| б/н           | Хлеб ржаной                          | 30               | 1,4                   | 0,47        | 7,8          | 42                             | 0,04           |              |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24        |
|               | Соль йодированная                    | 1                |                       |             |              |                                |                |              |             |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                      | <b>555</b>       | <b>20,14</b>          | <b>14,7</b> | <b>65,49</b> | <b>468,47</b>                  | <b>0,17</b>    | <b>16,42</b> | <b>32,9</b> | <b>4,83</b> | <b>107,4</b>               | <b>94,53</b> | <b>89,87</b> | <b>5,97</b> |

День: шестой

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            | Mg           | Fe          |
| 398           | Блинчики с фруктовой начинкой с соусом | 120              | 4,6                   | 6,48        | 52,56        | 316,3                          | 0,09           | 0,1          | 51        |            | 26,04                      | 59,7         | 18,96        | 1,44        |
| 327           |  | 30               | 0,1                   | 1,3         | 3,9          | 30,4                           | 0,002          | 0,09         |           |            | 4,4                        | 3,1          | 3,4          | 0,19        |
| 382           | Какао с молоком                        | 200              | 6,5                   | 1,3         | 19           | 94,7                           | 0,05           | 1,3          | 21,96     | -          | 119,9                      | 112,1        | 23           | 1,8         |
| 338           | Фрукты                                 | 150              | 0,6                   | 0,6         | 14,7         | 70,5                           | 0,045          | 15           |           | 0,3        | 24                         | 16,5         | 13,5         | 3,3         |
|               | Соль йодированная                      | 1                |                       |             |              |                                |                |              |           |            |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>500</b>       | <b>11,8</b>           | <b>9,68</b> | <b>90,16</b> | <b>511,9</b>                   | <b>0,19</b>    | <b>16,49</b> | <b>73</b> | <b>0,3</b> | <b>174,3</b>               | <b>191,4</b> | <b>58,86</b> | <b>6,73</b> |

День: седьмой

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          |
| 281           | Биточки паровые с соусом 60/40    | 100              | 9,2                   | 7,8          | 7,6          | 137,5                          | 0,05           | 0,01        | 22,05       | 0,5         | 19,3                       | 91,3         | 17,45        | 0,7         |
| 304           | Рис отварной                      | 150              | 3,65                  | 5,37         | 36,68        | 209,7                          | 0,03           |             |             | 0,28        | 1,37                       | 60,95        | 16,34        | 0,53        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 195/5     | 200              | 0,12                  | 0,02         | 10,2         | 30,3                           |                | 2,83        |             | 0,01        | 15,3                       | 0,44         | 2,4          | 0,35        |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами | 30               | 2,31                  | 0,12         | 12,66        | 60,3                           |                | 0,2         |             |             |                            |              |              |             |
| б/н           | Вафли                             | 20               | 0,56                  | 4,9          | 10,2         | 106,4                          | 0,03           |             | 19,2        | 0,35        | 33,3                       | 23,2         | 4            | 0,3         |
|               | Соль йодированная                 | 1                |                       |              |              |                                |                |             |             |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                   | <b>500</b>       | <b>15,84</b>          | <b>18,21</b> | <b>77,34</b> | <b>544,2</b>                   | <b>0,11</b>    | <b>3,04</b> | <b>41,3</b> | <b>1,14</b> | <b>69,27</b>               | <b>175,9</b> | <b>40,19</b> | <b>1,88</b> |

День: восьмой

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          |
| 212           | Омлет с вареной колбасой       | 180              | 12,5                  | 25,22        | 2,43         | 338,2                          | 0,09           | 0,23         | 291,6      |             | 260,6                      | 194,2        | 14,5        | 2,3         |
| 379           | Кофейный напиток               | 200              | 3,2                   | 2,7          | 11,95        | 83,26                          | 0,03           | 2,8          | 20         |             | 125,78                     | 90           | 14          | 0,13        |
| б/н           | Хлеб ржаной                    | 30               | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,03           | -            | -          | 0,36        | 9,15                       | 42,3         | 9,9         | 1,2         |
| 338           | Фрукты                         | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -          | 0,2         | 16                         | 11           | 9           | 2,2         |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |              |              |                                |                |              |            |             |                            |              |             |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>510</b>       | <b>17,5</b>           | <b>28,79</b> | <b>31,98</b> | <b>510,46</b>                  | <b>0,18</b>    | <b>13,03</b> | <b>312</b> | <b>0,56</b> | <b>411,5</b>               | <b>337,5</b> | <b>47,4</b> | <b>5,83</b> |

День: девятый

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           |
| 219           | Сырники с молочным соусом 120/50 | 170              | 21,3                  | 18,8         | 17,36        | 323                            | 0,08           | 0,48         | 78,8        | -           | 210,5                      | 272,7       | 76,5         | 0,85         |
| 327           |                                  |                  | 0,8                   | 2,1          | 6,5          | 50,6                           | 0,002          | 0,15         |             |             | 7,3                        | 5,1         | 5,6          | 0,3          |
| 378           | Чай с сахаром и молоком          | 200              | 0,13                  | 1,35         | 15,9         | 81                             | 0,04           | 1,33         | 10          | -           | 126,6                      | 92,8        | 15,4         | 0,41         |
| б/н           | Фруктовое пюре                   | 90               | 0,2                   | 0,3          | 8,1          | 32,4                           | 1,35           | 81           | -           | 13,5        | 16,2                       | 720         | 360          | 16,2         |
| б/н           | Пряники                          | 40               | 0,84                  | 0,8          | 8,5          | 68,68                          |                |              |             |             |                            |             |              |              |
|               | Соль йодированная                | 1                |                       |              |              |                                |                |              |             |             |                            |             |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |                                  | <b>500</b>       | <b>23,27</b>          | <b>23,35</b> | <b>56,36</b> | <b>555,68</b>                  | <b>1,47</b>    | <b>82,96</b> | <b>88,8</b> | <b>13,5</b> | <b>360,6</b>               | <b>1091</b> | <b>457,5</b> | <b>17,76</b> |

День: десятый

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         |
| 234           | Котлета рыбная                 | 90               | 11,86                 | 8,91      | 15,3         | 190,44                         | 0,09           | 1,44        | 30,24       | 5,22        | 92,34                      | 207,54       | 71,46        | 0,7        |
| 312           | Картофельное пюре              | 150              | 3,06                  | 4,8       | 20,44        | 137,25                         | 0,14           | 18,16       |             | 0,18        | 36,98                      | 86,59        | 27,75        | 1,01       |
| 376           | Чай с сахаром                  | 200              | 0,1                   | 0,02      | 7            | 28,6                           | -              | 1,6         | -           | 0,01        | 15,3                       | 4,4          | 2,4          | 0,35       |
| б/н           | Вафли                          | 40               | 1,12                  | 9,8       | 20,4         | 185,5                          | 0,05           | -           | 38,4        | 0,6         | 66,6                       | 46,4         | 8            | 0,5        |
| б/н           | Хлеб ржаной                    | 30               | 1,4                   | 0,47      | 7,8          | 42                             | 0,04           | -           | -           | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24       |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |           |              |                                |                |             |             |             |                            |              |              |            |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>511</b>       | <b>17,54</b>          | <b>24</b> | <b>70,94</b> | <b>583,79</b>                  | <b>0,32</b>    | <b>21,2</b> | <b>68,6</b> | <b>6,37</b> | <b>220,4</b>               | <b>387,3</b> | <b>119,6</b> | <b>3,8</b> |

## Меню по организации завтрака для обучающихся 1-4 классов (1-я смена 2 вариант)

День: первый

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            | Mg          | Fe          |
| 175           | Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено) | 200              | 6,08                  | 9,8          | 31,8         | 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          | 21,9<br>6   | -           | 119,9                      | 112,1        | 23          | 1,8         |
| 7             | Бутерброд горячий с сыром (30/20/5/)               | 55               | 5,25                  | 8,84         | 14,84        | 157                            | 0,34           |              |             | 1,59        | 12,1                       | 66,5         | 14,9        | 0,77        |
| 338           | Фрукты   | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -           | 0,2         | 16                         | 11           | 9           | 2,2         |
|               | Соль йодированная                                  | 1                |                       |              |              |                                |                |              |             |             |                            |              |             |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>535</b>       | <b>17,63</b>          | <b>20,24</b> | <b>73,54</b> | <b>526,8</b>                   | <b>0,5</b>     | <b>11,85</b> | <b>38,7</b> | <b>1,79</b> | <b>161,7</b>               | <b>334,1</b> | <b>77,8</b> | <b>5,37</b> |

День: второй

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            | Mg           | Fe          |
| 401           | Оладьи с повидлом 120/30            | 150              | 8,1                   | 8,42         | 65,9          | 369,75                         | 0,01           | 1,32        |          |             | 85,8                       | 2,02         | 37,3         | 1,95        |
| б/н           |                                     |                  | 0,15                  | 0,1          | 21,48         | 86,52                          | 0,03           | 0,72        |          | 0,01        | 74,5                       | 1,01         | 39,4         | 0,99        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном (180/5)     | 185              | 0,12                  | 0,02         | 9,18          | 27,3                           |                | 2,55        |          | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| б/н           | Йогурт с наполнителем 2,5% (90-120) | 90               | 3,48                  | 4,2          | 13,2          | 104,4                          |                | 0,008       |          |             |                            |              |              |             |
| 338           | Фрукты                              | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8           | 47                             | 0,03           | 10          |          | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная                   | 1                |                       |              |               |                                |                |             |          |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                     | <b>525</b>       | <b>12,25</b>          | <b>13,14</b> | <b>119,56</b> | <b>634,97</b>                  | <b>0,07</b>    | <b>14,6</b> | <b>0</b> | <b>0,22</b> | <b>190,08</b>              | <b>17,99</b> | <b>87,86</b> | <b>5,46</b> |

День: третий

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            | Mg           | Fe          |
| 70            | Огурец свежий                                 | 25               | 0,17                  | 0,02         | 0,4          | 3                              | 0,01           | 1,6          |            | 0,02        | 4,2                        | 7,5          | 3,5          | 0,1         |
| 259           | Жаркое по-домашнему (свинина нежирных сортов) | 200              | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                          | 0,3            | 7,7          | 3,5        | 0,4         | 32,8                       | 205,9        | 60,12        | 3,45        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 180/5                 | 185              | 0,12                  | 0,02         | 9,18         | 27,3                           |                | 2,55         |            | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами             | 30               | 2,31                  | 0,12         | 12,66        | 60,3                           |                | 0,2          |            |             |                            |              |              |             |
| 338           | Фрукты  | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           |            | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
|               | Соль йодированная                             | 1                |                       |              |              |                                |                |              |            |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |   | <b>540</b>       | <b>17,05</b>          | <b>34,26</b> | <b>50,94</b> | <b>575,3</b>                   | <b>0,34</b>    | <b>22,05</b> | <b>3,5</b> | <b>0,63</b> | <b>66,78</b>               | <b>228,4</b> | <b>74,78</b> | <b>6,07</b> |

День: четвертый

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          | Mg           | Fe           |
| 223           | Запеканка творожная с повидлом или джемом | 200              | 18,9                  | 12,9        | 59,7          | 430,5                          | 0,6            | 2,2          | 0,9         | 92,6               | 173,6                      | 33,5       | 236,7        | 1,1          |
| б/н           |   | 30               | 0,15                  | 0,1         | 21,48         | 86,52                          |                | 0,72         |             | 0,24               | 3,6                        | 5,4        | 2,7          | 0,12         |
| 382           | Какао с молоком                           | 180              | 5,9                   | 1,2         | 17,1          | 85,3                           | 0,05           | 1,2          | 21,9<br>6   |                    | 119,9                      | 112,1      | 23           | 1,8          |
| б/н           | Шоколад                                   | 15               | 1,05                  | 5,1         | 7,5           | 82,5                           |                |              |             |                    |                            |            |              |              |
| б/н           | Фруктовое пюре                            | 90               | 0,2                   | 0,3         | 8,1           | 32,4                           | 1,35           | 81           |             | 13,5               | 16,2                       | 720        | 360          | 16,2         |
|               | Соль йодированная                         | 1                |                       |             |               |                                |                |              |             |                    |                            |            |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |   | <b>515</b>       | <b>26,2</b>           | <b>19,6</b> | <b>113,88</b> | <b>717,22</b>                  | <b>2</b>       | <b>85,12</b> | <b>22,9</b> | <b>106,3<br/>4</b> | <b>313,3</b>               | <b>871</b> | <b>622,4</b> | <b>19,22</b> |

День: пятый

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            | Mg           | Fe           |
| 71/70         | Огурец свежий или соленый      | 20               | 0,17                  | 0,02        | 0,4           | 3                              | 0,01           | 1,6         |          | 0,02        | 4,2                        | 7,5          | 3,5          | 0,1          |
| 302           | Гречка рассыпчатая отварная    | 150              | 8,6                   | 6,09        | 38,64         | 243,8                          | 0,02           |             |          | 0,61        | 14,82                      | 203,93       | 135,8        | 4,56         |
| 246           | Гуляш из говядины 50/50        | 100              | 14,55                 | 16,79       | 2,89          | 221                            | 0,03           | 0,92        |          |             | 21,81                      | 154,15       | 22,03        | 3,06         |
| 389           | Сок плодово-ягодный            | 180              | 0,9                   | 0           | 18,18         | 76,32                          | 0,18           | 5,4         |          | 0,18        | 12,6                       | 12,6         | 7,2          | 7,2          |
| б/н           | Печенье                        | 50               | 4,2                   | 5,3         | 42,5          | 238,2                          |                | 0,03        |          |             |                            |              |              |              |
| б/н           | Хлеб ржаной                    | 20               | 0,9                   | 0,3         | 5,2           | 28                             | 0,01           |             |          | 0,24        | 6,1                        | 28,3         | 6,6          | 0,8          |
|               | Соль йодированная              | 1                |                       |             |               |                                |                |             |          |             |                            |              |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |                                | <b>520</b>       | <b>29,32</b>          | <b>28,5</b> | <b>107,81</b> | <b>810,32</b>                  | <b>0,25</b>    | <b>7,95</b> | <b>0</b> | <b>1,05</b> | <b>59,53</b>               | <b>406,5</b> | <b>175,2</b> | <b>15,72</b> |

День: шестой

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            | Mg           | Fe          |
| 398           | Блинчики с фруктовой начинкой с соусом 120/30 | 150              | 4,6                   | 6,48        | 52,56        | 316,3                          | 0,09           | 0,1          | 51        |             | 26,04                      | 59,7         | 18,96        | 1,44        |
| 327           |   |                  | 0,1                   | 1,3         | 3,9          | 30,4                           | 0,002          | 0,09         |           |             | 4,4                        | 3,1          | 3,4          | 0,19        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 180/5                 | 185              | 0,12                  | 0,02        | 9,18         | 27,3                           |                | 2,55         |           | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты  | 100              | 0,4                   | 0,4         | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           |           | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
| б/н           | Йогурт с наполнителем 2,5% (90-120)           | 90               | 3,48                  | 4,2         | 13,2         | 104,4                          |                | 0,008        |           |             |                            |              |              |             |
|               | Соль йодированная                             | 1                |                       |             |              |                                |                |              |           |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |   | <b>525</b>       | <b>8,7</b>            | <b>12,4</b> | <b>88,64</b> | <b>525,4</b>                   | <b>0,12</b>    | <b>12,75</b> | <b>51</b> | <b>0,21</b> | <b>60,22</b>               | <b>77,76</b> | <b>33,52</b> | <b>4,15</b> |

День: седьмой

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            | Mg           | Fe          |
| 281           | Биточки паровые 60/40             | 100              | 9,2                   | 7,8          | 7,6           | 137,5                          | 0,05           | 0,01        | 22,05       | 0,5         | 19,3                       | 91,3         | 17,45        | 0,7         |
| 304           | Рис отварной                      | 150              | 3,65                  | 5,37         | 36,68         | 209,7                          | 0,03           |             |             | 0,28        | 1,37                       | 60,95        | 16,34        | 0,53        |
| 389           | Сок плодово-ягодный               | 180              | 0,9                   | 0            | 18,18         | 76,32                          | 0,18           | 5,4         |             | 0,18        | 12,6                       | 12,6         | 7,2          | 7,2         |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами | 30               | 2,31                  | 0,12         | 12,66         | 60,3                           |                | 0,2         |             |             |                            |              |              |             |
| б/н           | слойка "Бантик"                   | 50               | 3,2                   | 2,9          | 25,36         | 183,6                          | 0,05           |             | 8           |             | 10                         | 32           | 11,5         | 0,6         |
|               | Соль йодированная                 | 1                |                       |              |               |                                |                |             |             |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                   | <b>510</b>       | <b>19,26</b>          | <b>16,19</b> | <b>100,48</b> | <b>667,42</b>                  | <b>0,31</b>    | <b>5,61</b> | <b>30,1</b> | <b>0,96</b> | <b>43,27</b>               | <b>196,9</b> | <b>52,49</b> | <b>9,03</b> |

День: восьмой

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            | Mg           | Fe          |
| 71            | Свежие овощи (Огурец и помидор) 20/20 | 20               | 0,22                  | 0,04         | 0,76         | 4,4                            | 0,02           | 3,5          |            | 0,04        | 8,4                        | 15           | 7            | 0,2         |
|               |                                       | 20               | 0,14                  | 0,02         | 0,38         | 2,4                            | 0,02           | 0,98         |            | 0,02        | 7,2                        | 12           | 5            | 0,2         |
| 212           | Омлет с вареной колбасой              | 180              | 12,5                  | 25,22        | 2,43         | 338,2                          | 0,09           | 0,23         | 291,6      |             | 260,6                      | 194,2        | 14,5         | 2,3         |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 180/5         | 185              | 0,12                  | 0,02         | 9,18         | 27,3                           |                | 2,55         |            | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| б/н           | Хлеб обогащенный микронутриентами     | 30               | 2,31                  | 0,12         | 12,66        | 60,3                           |                | 0,2          |            |             |                            |              |              |             |
| 338           | Фрукты                                | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           |            | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
| б/н           | Печенье                               | 15               | 1,28                  | 1,6          | 12,75        | 71,46                          |                |              |            |             |                            |              |              |             |
|               | Соль йодированная                     | 1                |                       |              |              |                                |                |              |            |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                       | <b>510</b>       | <b>16,97</b>          | <b>27,42</b> | <b>47,96</b> | <b>551,06</b>                  | <b>0,16</b>    | <b>17,46</b> | <b>292</b> | <b>0,27</b> | <b>305,98</b>              | <b>236,2</b> | <b>37,66</b> | <b>5,22</b> |



День: Девятый

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            | Mg           | Fe          |
| 219           | Сырники с соусом из свежемороженных ягод 120/30 | 150              | 21,3                  | 18,8         | 28,8         | 369,6                          | 0,08           | 0,48         | 78,8        |             | 210,5                      | 272,7        | 76,5         | 0,85        |
| 334           |   |                  | 0,12                  | 0,03         | 19,58        | 79,11                          |                | 0,9          |             | 0,01        | 6,2                        | 4,59         | 3,9          | 0,1         |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 180/5                   | 185              | 0,12                  | 0,02         | 9,18         | 27,3                           |                | 2,55         |             | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты  | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           |             | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
| б/н           | Йогурт с наполнителем 2,5%(90-120)              | 90               | 3,48                  | 4,2          | 13,2         | 104,4                          |                | 0,008        |             |             |                            |              |              |             |
|               | Соль йодированная                               | 1                |                       |              |              |                                |                |              |             |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |   | <b>525</b>       | <b>25,42</b>          | <b>23,45</b> | <b>80,56</b> | <b>627,41</b>                  | <b>0,11</b>    | <b>13,94</b> | <b>78,8</b> | <b>0,22</b> | <b>246,48</b>              | <b>292,3</b> | <b>91,56</b> | <b>3,47</b> |

День: десятый

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            | Mg           | Fe          |
| 233           | Рыба запеченная в сметанном соусе (горбуша 50/40) | 90               | 12,4                  | 15,03        | 20,05        | 264,28                         | 0,11           | 7,54         | 55,44       | 2,9         | 125,9                      | 194,65       | 43,3         | 1,1         |
| 312           | Картофельное пюре                                 | 150              | 3,06                  | 4,8          | 20,44        | 137,25                         | 0,14           | 18,16        |             | 0,18        | 36,98                      | 86,59        | 27,75        | 1,01        |
| 377           | Чай с сахаром и лимоном 180/5                     | 185              | 0,12                  | 0,02         | 9,18         | 27,3                           |                | 2,55         |             | 0,01        | 13,78                      | 3,96         | 2,16         | 0,32        |
| 338           | Фрукты  | 100              | 0,4                   | 0,4          | 9,8          | 47                             | 0,03           | 10           | -           | 0,2         | 16                         | 11           | 9            | 2,2         |
| б/н           | Хлеб ржаной                                       | 30               | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           | -            | -           | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24        |
|               | Соль йодированная                                 | 1                |                       |              |              |                                |                |              |             |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |   | <b>556</b>       | <b>17,38</b>          | <b>20,72</b> | <b>67,27</b> | <b>517,83</b>                  | <b>0,32</b>    | <b>38,25</b> | <b>55,4</b> | <b>3,65</b> | <b>201,86</b>              | <b>338,6</b> | <b>92,21</b> | <b>5,87</b> |

## Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2-я смена 1 вариант)

День: первый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда        | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |           |             | Минеральные вещества (мг.) |              |             |             |
|--------------|---------------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|-----------|-------------|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
|              |                                       |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А         | Е           | Са                         | Р            | Mg          | Fe          |
| 59           | Салат из моркови с яблоком            | 60           | 0,64                  | 0,1          | 5,1           | 39,9                           | 0,03           | 2,6         | -         | 4,34        | 14,4                       | 26,7         | 18,2        | 0,6         |
| 102          | Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне | 200          | 5,49                  | 5,27         | 16,54         | 148,29                         | 0,19           | 0,64        | -         | 14,24       | 33,9                       | 61,1         | 23,7        | 1,7         |
| 255          | Печень по-строгановски (60/30)        | 90           | 14,04                 | 10,2         | 3,2           | 139,9                          | 0,1            | 5,04        | 21        | 3,1         | 29,9                       | 215,4        | 15,7        | 4,5         |
| 304          | Рис отварной                          | 150          | 3,65                  | 5,37         | 36,68         | 209,7                          | 0,03           |             |           | 0,28        | 1,37                       | 60,95        | 16,34       | 0,53        |
| 342          | Компот из свежих плодов               | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1          | 103,14                         | 0,01           | 0,8         |           | 0,07        | 15,3                       | 4,6          | 6,4         | 0,9         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                          | 0,02           |             |           | 0,26        | 4,6                        | 17,4         | 6,6         | 0,22        |
| б/н          | Хлеб ржаной                           | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |             |           | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10          | 1,24        |
|              | Соль iodированная                     | 1            |                       |              |               |                                |                |             |           |             |                            |              |             |             |
| <b>ИТОГО</b> |                                       | <b>740</b>   | <b>26,94</b>          | <b>21,75</b> | <b>104,08</b> | <b>729,69</b>                  | <b>0,2</b>     | <b>8,44</b> | <b>21</b> | <b>8,13</b> | <b>73,4</b>                | <b>306,5</b> | <b>56,9</b> | <b>7,46</b> |

День: второй

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                          | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe          |
| 52           | Салат из свеклы с растительным маслом                   | 60           | 0,8                   | 3            | 4,8           | 50,1                           | 0,01           | 2,4         | 0,6         | -           | 19,5                       | 22,5          | 11,5          | 0,7         |
| 88           | Щи из свежей капусты на курином бульоне                 | 200          | 2,1                   | 4,12         | 6,32          | 99,8                           | 0,05           | 12,6        |             | 1,88        | 41                         | 39,2          | 17,7          | 0,7         |
| 294<br>331   | Котлета рубленая из мяса птицы с красным соусом (60/40) | 100          | 10,2                  | 11,92        | 12,6          | 199,8                          | 0,06           | 1           | 45,9        |             | 45,5                       | 16,5          | 66,9          | 1,2         |
| 309          | Макароньы отварные                                      | 150          | 5,52                  | 4,52         | 26,45         | 168,45                         | 0,06           |             |             | 0,97        | 4,86                       | 37,17         | 21,12         | 1,1         |
| 349          | Компот из сухофруктов                                   | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5          | 132,12                         | 0,02           | 0,7         |             | 0,18        | 5,3                        | 41,4          | 29,7          | 0,8         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                                  | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                          | 0,02           |             |             | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6           | 0,22        |
| б/н          | Хлеб ржаной   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |             |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|              | Соль iodированная                                       | 1            |                       |              |               |                                |                |             |             |             |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>740</b>   | <b>22,64</b>          | <b>24,53</b> | <b>110,13</b> | <b>739,03</b>                  | <b>0,26</b>    | <b>16,7</b> | <b>46,5</b> | <b>3,65</b> | <b>129,96</b>              | <b>216,57</b> | <b>163,52</b> | <b>5,96</b> |

День: третий

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |            |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe         |
| 48           | Салат витаминный с маслом растительным        | 60           | 0,49                  | 3,66         | 3,15         | 47,64                          | 0,02           | 5,3         |          | 1,7         | 11,63                      | 18,5          | 10,9          | 0,6        |
| 103          | Суп картофельный с вермишелью на курином б-не | 200          | 2,15                  | 2,27         | 13,06        | 94,6                           | 0,09           | 6           |          | 1,14        | 23,36                      | 54,06         | 21,82         | 0,9        |
| 256          | Мясо тушеное (свинина 60/30)                  | 90           | 9,5                   | 25,4         | 2,3          | 274,5                          | 0,19           | 0,2         |          | 2,3         | 61,9                       | 58,7          | 9,9           | 0,7        |
| 302          | Каша рассыпчатая гречневая                    | 150          | 8,6                   | 6,09         | 38,64        | 243,8                          | 0,02           |             |          | 0,61        | 14,82                      | 203,93        | 135,83        | 4,56       |
| 342          | Компот из свежих яблок                        | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1         | 103,14                         | 0,01           | 0,8         |          | 0,07        | 15,3                       | 4,6           | 6,4           | 0,9        |
| б/н          | Хлеб ржаной                                   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24       |
|              | соль иодированная                             | 1            |                       |              |              |                                |                |             |          |             |                            |               |               |            |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>710</b>   | <b>22,28</b>          | <b>38,03</b> | <b>90,05</b> | <b>805,68</b>                  | <b>0,37</b>    | <b>12,3</b> | <b>0</b> | <b>6,18</b> | <b>136,21</b>              | <b>382,19</b> | <b>194,85</b> | <b>8,9</b> |

День: четвертый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |               |             |              | Минеральные вещества (мг.) |              |               |              |
|--------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|---------------|-------------|--------------|----------------------------|--------------|---------------|--------------|
|              |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С             | А           | Е            | Са                         | Р            | Mg            | Fe           |
| 67           | Винегрет овощной с маслом растительным         | 60           | 0,84                  | 6,02         | 4,4          | 75,06                          | 0,02           | 5,8           |             | 2,7          | 18,7                       | 25,9         | 11,7          | 0,5          |
| 99/105       | Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне | 200          | 9,34                  | 8,91         | 8,85         | 163,08                         | 2,93           | 0,07          | 8           | 1,27         | 32,36                      | 12,8         | 140,78        | 9,58         |
| 291          | Плов из мяса птицы                             | 200          | 16,9                  | 10,5         | 35,7         | 305,3                          | 0,1            | 6,02          | 19,4        | 0,5          | 42,3                       | 175,3        | 54,04         | 1,9          |
| 388          | Напиток из шиповника                           | 180          | 0,6                   | 0,25         | 18,7         | 79,38                          | 0,01           | 90            |             | 68           | 190,2                      | 3,1          | 3,1           | 0,57         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                         | 30           | 2,37                  | 0,3          | 14,49        | 70,14                          | 0,3            | -             | -           | 0,39         | 6,9                        | 26,1         | 9,9           | 0,33         |
| б/н          | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |               |             | 0,36         | 9,2                        | 42,4         | 10            | 1,24         |
|              | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |              |                                |                |               |             |              |                            |              |               |              |
| <b>ИТОГО</b> |  | <b>700</b>   | <b>31,45</b>          | <b>26,45</b> | <b>89,94</b> | <b>734,96</b>                  | <b>3,4</b>     | <b>101,89</b> | <b>27,4</b> | <b>73,22</b> | <b>299,66</b>              | <b>285,6</b> | <b>229,52</b> | <b>14,12</b> |



День: седьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|---------------|--------------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|               |                                      |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe          |
| 59            | Салат из моркови с яблоком           | 60           | 0,64                  | 0,1          | 5,1          | 39,9                           | 0,03           | 2,6         |             | 4,34        | 14,4                       | 26,7          | 18,2          | 0,6         |
| 82            | Борщ с картофелем на курином бульоне | 200          | 2,08                  | 4,1          | 8,7          | 111                            | 0,04           | 8,5         |             | 1,92        | 41,4                       | 43,68         | 20,9          | 0,98        |
| 290<br>331    | Птица тушеная с соусом (60/30)       | 90           | 10,5                  | 10,5         | 3,2          | 145,8                          | 0,04           | 0,6         | 27,1        | 0,45        | 27,3                       | 71,1          | 10            | 0,63        |
| 302           | Каша рассыпчатая гречневая           | 150          | 8,6                   | 6,09         | 38,64        | 243,8                          | 0,02           |             |             | 0,61        | 14,82                      | 203,93        | 135,83        | 4,56        |
| 349           | Компот из сухофруктов                | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5         | 132,12                         | 0,02           | 0,7         |             | 0,18        | 5,3                        | 41,4          | 29,7          | 0,8         |
| б/н           | Хлеб пшеничный (батон)               | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66         | 46,76                          | 0,02           |             |             | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6           | 0,22        |
| б/н           | Хлеб ржаной                          | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная                    | 1            |                       |              |              |                                |                |             |             |             |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                      | <b>720</b>   | <b>25,84</b>          | <b>21,76</b> | <b>115,6</b> | <b>761,38</b>                  | <b>0,21</b>    | <b>12,4</b> | <b>27,1</b> | <b>8,12</b> | <b>117,02</b>              | <b>446,61</b> | <b>231,23</b> | <b>9,03</b> |

День: восьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда         | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |            |             | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|------------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А          | Е           | Са                         | Р             | Mg           | Fe          |
| 48            | Салат витаминный с растительным маслом | 60           | 0,49                  | 3,66         | 3,15         | 47,64                          | 0,02           | 5,3         |            | 1,7         | 11,63                      | 18,5          | 10,9         | 0,6         |
| 99            | Суп овощной на курином бульоне         | 200          | 1,44                  | 4,21         | 8,55         | 84,68                          | 0,06           | 8,3         |            | 1,86        | 27,88                      | 39,42         | 16,6         | 0,6         |
| 259           | Жаркое по-домашнему с мясом свинины    | 200          | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                          | 0,3            | 7,7         | 3,5        | 0,4         | 32,8                       | 205,9         | 48,96        | 3,4         |
| 342           | Компот из свежих плодов (яблок)        | 200          | 0,15                  | 0,15         | 27,8         | 114,6                          | 0,01           | 0,8         |            | 0,07        | 17                         | 5,1           | 7,1          | 1           |
| б/н           | Сушка                                  | 20           | 2,14                  | 0,34         | 14,24        | 52,2                           |                |             |            |             |                            |               |              |             |
| б/н           | Хлеб ржаной                            | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |            | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
|               | Соль иодированная                      | 1            |                       |              |              |                                |                |             |            |             |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>710</b>   | <b>19,67</b>          | <b>42,53</b> | <b>80,44</b> | <b>778,82</b>                  | <b>0,43</b>    | <b>22,1</b> | <b>3,5</b> | <b>4,39</b> | <b>98,51</b>               | <b>311,32</b> | <b>93,56</b> | <b>6,84</b> |

День: девятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |              |              | Минеральные вещества (мг.) |              |               |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|--------------|--------------|--------------|----------------------------|--------------|---------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С            | А            | Е            | Са                         | Р            | Мg            | Fe          |
| 52            | Салат из свеклы с растительным маслом                | 60           | 0,8                   | 3            | 4,8           | 50,1                           | 0,01           | 2,4          | 0,6          | -            | 19,5                       | 22,5         | 11,5          | 0,7         |
| 88            | Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне | 200          | 2,1                   | 4,12         | 6,32          | 99,8                           | 0,05           | 12,6         |              | 1,88         | 41                         | 39,2         | 17,7          | 0,7         |
| 297<br>329    | Фрикадельки из мяса птицы с соусом (60/40)           | 100          | 9,6                   | 12,42        | 9,66          | 189,96                         | 0,32           | 2,26         | 43,55        | 105,5        | 70,6                       | 65,25        | 62            | 0,6         |
| 304           | Рис отварной   | 150          | 3,65                  | 5,37         | 36,68         | 209,7                          | 0,03           |              |              | 0,28         | 1,37                       | 60,95        | 16,34         | 0,53        |
| 349           | Компот из сухофруктов                                | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5          | 132,12                         | 0,02           | 0,7          |              | 0,18         | 5,3                        | 41,4         | 29,7          | 0,8         |
| б/н           | Хлеб ржаной  | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |              |              | 0,36         | 9,2                        | 42,4         | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная                                    | 1            |                       |              |               |                                |                |              |              |              |                            |              |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>720</b>   | <b>18,59</b>          | <b>25,68</b> | <b>107,76</b> | <b>723,68</b>                  | <b>0,47</b>    | <b>17,96</b> | <b>44,15</b> | <b>108,2</b> | <b>146,97</b>              | <b>271,7</b> | <b>147,24</b> | <b>4,57</b> |

День: десятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |             | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|-------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У           |                                | В1             | С            | А           | Е            | Са                         | Р             | Мg           | Fe          |
| 46            | Салат из белокочанной капусты с яблоком        | 60           | 0,07                  | 3,1          | 6,6         | 54,06                          | 0,01           | 10,1         |             | 9,24         | 20,1                       | 17,6          | 9,6          | 0,6         |
| 96            | Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне | 200          | 2,3                   | 4,2          | 9,6         | 113,8                          | 0,07           | 6,7          |             | 1,88         | 24,92                      | 45,38         | 19,34        | 0,74        |
| 278.1         | Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)         | 100          | 15,69                 | 15,08        | 14,65       | 257,4                          | 0,17           | 0,81         | 30,2        | 61,6         | 53,79                      | 72            | 19,98        | 3,26        |
| 309           | Макароны отварные                              | 150          | 5,52                  | 4,52         | 26,45       | 168,45                         | 0,06           |              |             | 0,97         | 4,86                       | 37,17         | 21,12        | 1,1         |
| 342           | Компот из свежих яблок                         | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1        | 103,14                         | 0,01           | 0,8          |             | 0,07         | 15,3                       | 4,6           | 6,4          | 0,9         |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8         | 42                             | 0,04           |              |             | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |             |                                |                |              |             |              |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>710</b>   | <b>25,12</b>          | <b>27,51</b> | <b>90,2</b> | <b>738,85</b>                  | <b>0,36</b>    | <b>18,41</b> | <b>30,2</b> | <b>74,12</b> | <b>128,17</b>              | <b>219,15</b> | <b>86,44</b> | <b>7,84</b> |

## Меню по организации обеда для обучающихся 1-4 классов (2-я смена 2 вариант)

день первый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи,<br>наименование блюда     | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая<br>ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|--------------|---------------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|---------------|-----------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|              |                                       |              | Б                     | Ж            | У             |                                   | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р             | Mg           | Fe          |
| 59           | Салат из моркови с яблоком            | 60           | 0,64                  | 0,1          | 5,1           | 39,9                              | 0,03           | 2,6         | -        | 4,34        | 14,4                       | 26,7          | 18,2         | 0,6         |
| 102          | Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне | 200          | 5,49                  | 5,27         | 16,54         | 148,29                            | 0,19           | 0,64        | -        | 14,24       | 33,9                       | 61,1          | 23,7         | 1,7         |
| 260          | Гуляш (50/50)                         | 100          | 10,64                 | 28,19        | 2,89          | 309                               | 0,28           | 0,92        |          | 3,44        | 20                         | 128,62        | 22,39        | 2,21        |
| 304          | Рис отварной                          | 150          | 3,65                  | 5,37         | 36,68         | 209,7                             | 0,03           |             |          | 0,28        | 1,37                       | 60,95         | 16,34        | 0,53        |
| 389          | Сок фруктовый                         | 180          | 0,9                   |              | 18,18         | 76,32                             | 0,18           | 5,4         |          | 0,18        | 12,6                       | 12,6          | 7,2          | 2,52        |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                             | 0,02           |             |          | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6          | 0,22        |
| б/н          | Хлеб обогащенный микроэлементами      | 30           | 2,31                  | 0,12         | 12,66         | 60,3                              |                | 0,2         |          |             |                            |               |              |             |
|              | Соль иодированная                     | 1            |                       |              |               |                                   |                |             |          |             |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО</b> |                                       | <b>741</b>   | <b>25,21</b>          | <b>39,25</b> | <b>101,71</b> | <b>890,27</b>                     | <b>0,51</b>    | <b>9,12</b> | <b>0</b> | <b>8,22</b> | <b>51,6</b>                | <b>185,32</b> | <b>54,39</b> | <b>5,55</b> |

День: второй

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи,<br>наименование блюда                     | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая<br>ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |              |              | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|---------------|-----------------------------------|----------------|--------------|--------------|--------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У             |                                   | В1             | С            | А            | Е            | Са                         | Р             | Mg            | Fe          |
| 53           | Салат из свеклы с зел. горошком и растительным маслом | 60           | 2                     | 3,6          | 22,9          | 132                               | 0              | 3,99         |              | 1,62         | 21,2                       | 24,4          | 12,4          | 0,8         |
| 88           | Щи из свежей капусты на курином бульоне               | 200          | 2,1                   | 4,12         | 6,32          | 99,8                              | 0,05           | 12,6         |              | 1,88         | 41                         | 39,2          | 17,7          | 0,7         |
| 267<br>366   | Шницель из мяса птицы с красным соусом 60/40          | 100          | 8,5                   | 11,6         | 9,8           | 177,72                            | 0,02           | 1,07         | 69,82        | 58,8         | 118                        | 27            | 24,9          | 1,2         |
| 302          | Каша рассыпчатая гречневая                            | 150          | 8,6                   | 6,09         | 38,64         | 243,8                             | 0,02           |              |              | 0,61         | 14,82                      | 203,93        | 135,83        | 4,56        |
| б/н          | Напиток лимонный                                      | 180          | 0,27                  |              | 34,7          | 141,3                             | 0,02           | 12           |              | 0,02         | 23                         | 11,5          | 7,7           | 0,2         |
| б/н          | Хлеб пшеничный(батон)                                 | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                             | 0,02           |              |              | 0,26         | 4,6                        | 17,4          | 6,6           | 0,22        |
| б/н          | Хлеб ржаной   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                                | 0,04           |              |              | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|              | Соль иодированная                                     | 1            |                       |              |               |                                   |                |              |              |              |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>740</b>   | <b>24,45</b>          | <b>26,08</b> | <b>129,82</b> | <b>883,38</b>                     | <b>0,17</b>    | <b>29,66</b> | <b>69,82</b> | <b>63,55</b> | <b>231,82</b>              | <b>365,83</b> | <b>215,13</b> | <b>8,92</b> |

День: третий

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи,<br>наименование блюда                   | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |              |            |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р             | Mg           | Fe         |
| 48           | Салат витаминный с маслом растительным              | 60           | 0,49                  | 3,66         | 3,15         | 47,64                          | 0,02           | 5,3         |          | 1,7         | 11,63                      | 18,5          | 10,9         | 0          |
| 96           | Рассольник ленинградский со сметаной на кур.бульоне | 200          | 5,54                  | 3,12         | 17,45        | 118,25                         | 0,09           | 6,7         |          | 1,14        | 31,8                       | 45,38         | 19,34        | 0,74       |
| 259          | Жаркое по-домашнему с мясом свинины                 | 200          | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                          | 0,4            | 7,7         |          | 3,5         | 32,8                       | 205,9         | 48,96        | 3,4        |
| 389          | Сок фруктовый                                       | 200          | 1                     | 0            | 20,2         | 84,7                           | 0,18           | 6           |          | 0,18        | 14                         | 14            | 8            | 2,7        |
| б/н          | Хлеб пшеничный(батон)                               | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66         | 46,76                          | 0,02           |             |          | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6          | 0,22       |
| б/н          | Хлеб ржаной   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24       |
|              | соль иодированная                                   | 1            |                       |              |              |                                |                |             |          |             |                            |               |              |            |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>710</b>   | <b>24,06</b>          | <b>41,15</b> | <b>77,16</b> | <b>777,05</b>                  | <b>0,75</b>    | <b>25,7</b> | <b>0</b> | <b>7,14</b> | <b>104,03</b>              | <b>343,58</b> | <b>103,8</b> | <b>8,3</b> |

День: четвертый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи,<br>наименование блюда              | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |               |             |            | Минеральные вещества (мг.) |            |               |              |
|--------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|---------------|-------------|------------|----------------------------|------------|---------------|--------------|
|              |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С             | А           | Е          | Са                         | Р          | Mg            | Fe           |
| 67           | Винегрет овощной с маслом растительным         | 60           | 0,84                  | 6,02         | 4,4          | 75,06                          | 0,02           | 5,8           |             | 2,7        | 18,7                       | 25,9       | 11,7          | 0,5          |
| 99/105       | Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне | 200          | 9,34                  | 8,91         | 8,85         | 163,08                         | 2,93           | 0,07          | 8           | 1,27       | 32,36                      | 12,8       | 140,78        | 9,58         |
| 291          | Плов из мяса птицы                             | 200          | 16,9                  | 10,5         | 35,7         | 305,3                          | 0,1            | 6,02          | 19,4        | 0,5        | 42,3                       | 175,3      | 54,04         | 1,9          |
| 342          | Компот из свежих плодов                        | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1         | 103,14                         | 0,01           | 0,8           |             | 0,07       | 15,3                       | 4,6        | 6,4           | 0,9          |
| б/н          | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |               |             | 0,36       | 9,2                        | 42,4       | 10            | 1,24         |
| б/н          | йогурт с наполнителем (90)                     | 90           | 3,48                  | 4,2          | 13,2         | 104,4                          |                | 0,008         |             |            | 10,2                       | 2          | 1             | 9,1          |
|              | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |              |                                |                |               |             |            |                            |            |               |              |
| <b>ИТОГО</b> |  | <b>760</b>   | <b>32,1</b>           | <b>30,24</b> | <b>95,05</b> | <b>792,98</b>                  | <b>3,1</b>     | <b>12,698</b> | <b>27,4</b> | <b>4,9</b> | <b>128,06</b>              | <b>263</b> | <b>223,92</b> | <b>23,22</b> |



День: пятый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                      | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |              |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|--------------|--------------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С            | А            | Е           | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| 59           | Салат из моркови с яблоком                          | 60           | 0,64                  | 0,1          | 5,1           | 39,9                           | 0,03           | 2,6          | -            | 4,34        | 14,4                       | 26,7         | 18,2         | 0,6         |
| 84           | Борщ с картофелем и фасолью на курином бульоне      | 200          | 6,38                  | 4,38         | 11,39         | 119,2                          | 0,09           | 5,63         | 10,5         | 1,97        | 44,54                      | 40,46        | 105,25       | 1,94        |
| 233          | Рыба запеченная под молочным соусом (горбуша 50/40) | 90           | 12,4                  | 15           | 20,1          | 264,28                         | 0,11           | 7,5          | 55,44        | 2,9         | 125,9                      | 194,65       | 43,3         | 1,1         |
| 312          | Картофельное пюре                                   | 150          | 3,07                  | 4,8          | 20,44         | 137,25                         | 0,14           | 18,16        |              | 0,18        | 36,98                      | 86,59        | 27,75        | 1,01        |
| 349          | Компот из сухофруктов                               | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5          | 132,12                         | 0,02           | 0,7          |              | 0,18        | 5,3                        | 41,4         | 29,7         | 0,8         |
| б/н          | Хлеб ржаной   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |              |              | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24        |
|              | Соль иодированная                                   | 1            |                       |              |               |                                |                |              |              |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>711</b>   | <b>24,93</b>          | <b>25,05</b> | <b>107,33</b> | <b>734,75</b>                  | <b>0,43</b>    | <b>34,59</b> | <b>65,94</b> | <b>9,93</b> | <b>236,32</b>              | <b>432,2</b> | <b>234,2</b> | <b>6,69</b> |

День: шестой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |            |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А           | Е            | Са                         | Р             | Mg           | Fe         |
| б/н           | Кабачковая икра                                | 60           | 0,6                   | 2,9          | 3,2          | 41,6                           | 0,02           | 3,9          |             | 1,4          | 59,1                       | 33,4          | 10,3         | 0,4        |
| 96            | Рассольник по-Ленинградски на кур.бульоне      | 200          | 2,3                   | 4,2          | 9,6          | 113,8                          | 0,07           | 6,7          |             | 1,88         | 24,92                      | 45,38         | 19,34        | 0,74       |
| 278           | Тефтели с соусом сметанным (60/40)             | 100          | 15,69                 | 15,08        | 14,65        | 257,4                          | 0,17           | 0,81         | 30,2        | 61,6         | 53,79                      | 72            | 19,98        | 3,26       |
| 309           | Макароны отварные со сливочным маслом          | 150          | 5,52                  | 4,52         | 26,45        | 168,45                         | 0,06           |              |             | 0,97         | 4,86                       | 37,17         | 21,12        | 1,1        |
| 346           | Компот из свежих плодов (мандарины, апельсины) | 180          | 0,4                   | 0,09         | 30,59        | 127,1                          | 0,02           | 10,8         |             | 0,02         | 23                         | 11,5          | 7,7          | 0,2        |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 20           | 0,9                   | 0,3          | 5,2          | 28                             | 0,01           |              |             | 0,24         | 6,1                        | 28,3          | 6,6          | 0,8        |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |              |                                |                |              |             |              |                            |               |              |            |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>710</b>   | <b>25,41</b>          | <b>27,09</b> | <b>89,69</b> | <b>736,35</b>                  | <b>0,35</b>    | <b>22,21</b> | <b>30,2</b> | <b>66,11</b> | <b>171,77</b>              | <b>227,75</b> | <b>85,04</b> | <b>6,5</b> |

День: седьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи,<br>наименование блюда    | Масса<br>порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая<br>ценность<br>(ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |              |
|---------------|--------------------------------------|-----------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|--------------|
|               |                                      |                 | Б                     | Ж            | У            |                                      | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe           |
| 59            | Салат из моркови с яблоком           | 60              | 0,64                  | 0,1          | 5,1          | 39,9                                 | 0,03           | 2,6         |             | 4,34        | 14,4                       | 26,7          | 18,2          | 0,6          |
| 82            | Борщ с картофелем на курином бульоне | 200             | 2,08                  | 4,1          | 8,7          | 111                                  | 0,04           | 8,5         |             | 1,92        | 41,4                       | 43,68         | 20,9          | 0,98         |
| 290<br>331    | Птица тушеная с соусом (60/30)       | 90              | 10,5                  | 10,5         | 3,2          | 145,8                                | 0,04           | 0,6         | 27,1        | 0,45        | 27,3                       | 71,1          | 10            | 0,63         |
| 302           | Каша рассыпчатая гречневая           | 150             | 8,6                   | 6,09         | 38,64        | 243,8                                | 0,02           |             |             | 0,61        | 14,82                      | 203,93        | 135,83        | 4,56         |
| 389           | Сок фруктовый                        | 180             | 0,9                   | 0            | 18,18        | 76,32                                | 0,18           | 5,4         |             | 0,18        | 12,6                       | 12,6          | 7,2           | 2,52         |
| б/н           | Хлеб пшеничный (батон)               | 20              | 1,58                  | 0,2          | 9,66         | 46,76                                | 0,02           |             |             | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6           | 0,22         |
| б/н           | Хлеб ржаной                          | 30              | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                                   | 0,04           |             |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24         |
|               | Соль иодированная                    | 1               |                       |              |              |                                      |                |             |             |             |                            |               |               |              |
| <b>ИТОГО:</b> |                                      | <b>731</b>      | <b>25,7</b>           | <b>21,46</b> | <b>91,28</b> | <b>705,58</b>                        | <b>0,37</b>    | <b>17,1</b> | <b>27,1</b> | <b>8,12</b> | <b>124,32</b>              | <b>417,81</b> | <b>208,73</b> | <b>10,75</b> |

День: восьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи,<br>наименование блюда              | Масса<br>порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая<br>ценность<br>(ккал) | Витамины (мг.) |              |             |              | Минеральные вещества (мг.) |                |              |              |
|---------------|--|-----------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------------|----------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------|----------------|--------------|--------------|
|               |  |                 | Б                     | Ж            | У            |                                      | В1             | С            | А           | Е            | Са                         | Р              | Mg           | Fe           |
| 48            | Салат витаминный с растительным маслом         | 60              | 0,49                  | 3,66         | 3,15         | 47,64                                | 0,02           | 5,3          |             | 1,7          | 11,63                      | 18,5           | 10,9         | 0,6          |
| 99/105        | Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне | 200             | 9,34                  | 8,91         | 8,85         | 163,08                               | 2,93           | 0,07         | 8           | 1,27         | 32,36                      | 12,8           | 140,78       | 9,58         |
| 259           | Жаркое по-домашнему с мясом свинины            | 200             | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                                | 0,3            | 7,7          | 3,5         | 0,4          | 32,8                       | 205,9          | 48,96        | 3,4          |
| 377           | Чай с лимоном и сахаром 180/5                  | 185             | 0,12                  | 0,02         | 9,18         | 27,3                                 | -              | 2,55         | -           | 0,01         | 13,78                      | 3,96           | 2,16         | 0,32         |
| б/н           | Фруктовое пюре "ФруттоНяНя"                    | 90              | 0,2                   | 0,3          | 8,1          | 32,4                                 | 1,35           | 81           |             | 13,5         | 16,2                       | 720            | 360          | 16,2         |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 30              | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                                   | 0,04           |              |             | 0,36         | 9,2                        | 42,4           | 10           | 1,24         |
|               | Соль иодированная                              | 1               |                       |              |              |                                      |                |              |             |              |                            |                |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>765</b>      | <b>25,6</b>           | <b>47,06</b> | <b>55,98</b> | <b>750,12</b>                        | <b>4,64</b>    | <b>96,62</b> | <b>11,5</b> | <b>17,24</b> | <b>115,97</b>              | <b>1003,56</b> | <b>572,8</b> | <b>31,34</b> |

День: девятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                               | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |             |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|-------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж           | У            |                                | В1             | С            | А        | Е           | Са                         | Р             | Мg            | Fe          |
| 24            | Салат из свежих огурцов и помидор                            | 60           | 1,4                   | 0,01        | 8,7          | 39,9                           | 0,1            | 3,45         |          | 1,55        | 15,5                       | 24,8          | 125,5         | 0,9         |
| 88            | Щи из свежей капусты с картофелем на кур.бульоне со сметаной | 200          | 5,31                  | 5,24        | 5,4          | 91,6                           | 0,05           | 12,6         |          | 1,88        | 41                         | 39,3          | 17,8          | 0,9         |
| 256           | Мясо тушеное (свинина 60/40)                                 | 100          | 10,58                 | 28,17       | 2,56         | 305                            | 0,28           | 0,18         |          | 2,58        | 19,08                      | 65,25         | 11,11         | 0,77        |
| 304           | Рис отварной   | 150          | 3,65                  | 5,37        | 36,68        | 209,7                          | 0,03           |              |          | 0,28        | 1,37                       | 60,95         | 16,34         | 0,53        |
| 342           | Компот из свежих плодов                                      | 180          | 0,14                  | 0,14        | 25,1         | 103,14                         | 0,01           | 0,8          |          | 0,07        | 15,3                       | 4,6           | 6,4           | 0,9         |
| б/н           | Хлеб ржаной  | 30           | 1,4                   | 0,47        | 7,8          | 42                             | 0,04           |              |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная  | 1            |                       |             |              |                                |                |              |          |             |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>720</b>   | <b>22,48</b>          | <b>39,4</b> | <b>86,24</b> | <b>791,34</b>                  | <b>0,48</b>    | <b>17,03</b> | <b>0</b> | <b>6,44</b> | <b>100,08</b>              | <b>176,35</b> | <b>170,81</b> | <b>4,71</b> |

День: десятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                  | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |           |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |              |
|---------------|---|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|-----------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|--------------|
|               |   |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А         | Е            | Са                         | Р             | Мg           | Fe           |
| 46            | Салат из белокочанной капусты с яблоком         | 60           | 0,07                  | 3,1          | 6,6          | 54,06                          | 0,01           | 10,1         |           | 9,24         | 20,1                       | 17,6          | 9,6          | 0,6          |
| 96            | Рассольник по - Ленинградски на курином бульоне | 200          | 2,3                   | 4,2          | 9,6          | 113,8                          | 0,07           | 6,7          |           | 1,88         | 24,92                      | 45,38         | 19,34        | 0,74         |
| 239           | Тефтели рыбные с соусом (60/40)                 | 100          | 7,5                   | 4,74         | 29,16        | 218,16                         | 0,19           | 1            | 31        | 66,1         | 71,2                       | 80            | 28,8         | 7,8          |
| 310           | картофель отварной                              | 150          | 4,4                   | 1,2          | 31,81        | 129                            | 0,06           |              |           | 0,97         | 4,86                       | 37,17         | 21,12        | 1,1          |
| 377           | Чай с лимоном и сахаром 180/5                   | 185          | 0,12                  | 0,02         | 9,18         | 27,3                           |                | 2,55         |           | 0,01         | 13,78                      | 3,96          | 2,16         | 0,32         |
| б/н           | Хлеб ржаной                                     | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |              |           | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24         |
| б/н           | печенье   | 25           | 2,1                   | 2,6          | 21,25        | 119,1                          | 0,01           | 0,02         |           |              | 0,1                        | 0,01          | 0,5          | 0,66         |
|               | Соль иодированная                               | 1            |                       |              |              |                                |                |              |           |              |                            |               |              |              |
| <b>ИТОГО:</b> |   | <b>751</b>   | <b>17,89</b>          | <b>16,33</b> | <b>115,4</b> | <b>703,42</b>                  | <b>0,38</b>    | <b>20,37</b> | <b>31</b> | <b>78,56</b> | <b>144,16</b>              | <b>226,52</b> | <b>91,52</b> | <b>12,46</b> |

## Меню дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов

День: первый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда        | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |           |             | Минеральные вещества (мг.) |              |             |             |
|--------------|---------------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|-----------|-------------|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
|              |                                       |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А         | Е           | Са                         | Р            | Мg          | Fe          |
| 59           | Салат из моркови с яблоком            | 60           | 0,64                  | 0,1          | 5,1          | 39,9                           | 0,03           | 2,6         | -         | 4,34        | 14,4                       | 26,7         | 18,2        | 0,6         |
| 102          | Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне | 200          | 5,49                  | 5,27         | 16,54        | 148,29                         | 0,19           | 0,64        | -         | 14,24       | 33,9                       | 61,1         | 23,7        | 1,7         |
| 255          | Печень по-строгоновски (60/30)        | 90           | 14,04                 | 10,2         | 3,2          | 139,9                          | 0,1            | 5,04        | 21        | 3,1         | 29,9                       | 215,4        | 15,7        | 4,5         |
| 304          | Рис отварной                          | 150          | 3,65                  | 5,37         | 36,68        | 209,7                          | 0,03           |             |           | 0,28        | 1,37                       | 60,95        | 16,34       | 0,53        |
| 342          | Компот из свежих плодов               | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1         | 103,14                         | 0,01           | 0,8         |           | 0,07        | 15,3                       | 4,6          | 6,4         | 0,9         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66         | 46,76                          | 0,02           |             |           | 0,26        | 4,6                        | 17,4         | 6,6         | 0,22        |
| б/н          | Хлеб ржаной                           | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |           | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10          | 1,24        |
|              | Соль иодированная                     | 1            |                       |              |              |                                |                |             |           |             |                            |              |             |             |
| <b>ИТОГО</b> |                                       | <b>740</b>   | <b>26,94</b>          | <b>21,75</b> | <b>104,1</b> | <b>729,69</b>                  | <b>0,2</b>     | <b>8,44</b> | <b>21</b> | <b>8,13</b> | <b>73,4</b>                | <b>306,5</b> | <b>56,9</b> | <b>7,46</b> |

День: второй

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                          | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р             | Мg            | Fe          |
| 52           | Салат из свеклы с растительным маслом                   | 60           | 0,8                   | 3            | 4,8          | 50,1                           | 0,01           | 2,4         | 0,6         | -           | 19,5                       | 22,5          | 11,5          | 0,7         |
| 88           | Щи из свежей капусты на курином бульоне                 | 200          | 2,1                   | 4,12         | 6,32         | 99,8                           | 0,05           | 12,6        |             | 1,88        | 41                         | 39,2          | 17,7          | 0,7         |
| 294<br>331   | Котлета рубленая из мяса птицы с красным соусом (60/40) | 100          | 10,2                  | 11,92        | 12,6         | 199,8                          | 0,06           | 1           | 45,9        |             | 45,5                       | 16,5          | 66,9          | 1,2         |
| 309          | Макаронные изделия отварные                             | 150          | 5,52                  | 4,52         | 26,45        | 168,45                         | 0,06           |             |             | 0,97        | 4,86                       | 37,17         | 21,12         | 1,1         |
| 349          | Компот из сухофруктов                                   | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5         | 132,12                         | 0,02           | 0,7         |             | 0,18        | 5,3                        | 41,4          | 29,7          | 0,8         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                                  | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66         | 46,76                          | 0,02           |             |             | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6           | 0,22        |
| б/н          | Хлеб ржаной   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|              | Соль иодированная                                       | 1            |                       |              |              |                                |                |             |             |             |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>740</b>   | <b>22,64</b>          | <b>24,53</b> | <b>110,1</b> | <b>739,03</b>                  | <b>0,26</b>    | <b>16,7</b> | <b>46,5</b> | <b>3,65</b> | <b>129,96</b>              | <b>216,57</b> | <b>163,52</b> | <b>5,96</b> |

День: третий

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |            |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe         |
| 48           | Салат витаминный с маслом растительным        | 60           | 0,49                  | 3,66         | 3,15         | 47,64                          | 0,02           | 5,3         |          | 1,7         | 11,63                      | 18,5          | 10,9          | 0,6        |
| 103          | Суп картофельный с вермишелью на курином б-не | 200          | 2,15                  | 2,27         | 13,06        | 94,6                           | 0,09           | 6           |          | 1,14        | 23,36                      | 54,06         | 21,82         | 0,9        |
| 256          | Мясо тушеное (свинина 60/30)                  | 90           | 9,5                   | 25,4         | 2,3          | 274,5                          | 0,19           | 0,2         |          | 2,3         | 61,9                       | 58,7          | 9,9           | 0,7        |
| 302          | Каша рассыпчатая гречневая                    | 150          | 8,6                   | 6,09         | 38,64        | 243,8                          | 0,02           |             |          | 0,61        | 14,82                      | 203,93        | 135,83        | 4,56       |
| 342          | Компот из свежих яблок                        | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1         | 103,14                         | 0,01           | 0,8         |          | 0,07        | 15,3                       | 4,6           | 6,4           | 0,9        |
| б/н          | Хлеб ржаной                                   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24       |
|              | соль иодированная                             | 1            |                       |              |              |                                |                |             |          |             |                            |               |               |            |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>710</b>   | <b>22,28</b>          | <b>38,03</b> | <b>90,05</b> | <b>805,68</b>                  | <b>0,37</b>    | <b>12,3</b> | <b>0</b> | <b>6,18</b> | <b>136,21</b>              | <b>382,19</b> | <b>194,85</b> | <b>8,9</b> |

День: четвертый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |              | Минеральные вещества (мг.) |              |               |              |
|--------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------|--------------|---------------|--------------|
|              |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А           | Е            | Са                         | Р            | Mg            | Fe           |
| 67           | Винегрет овощной с маслом растительным         | 60           | 0,84                  | 6,02         | 4,4          | 75,06                          | 0,02           | 5,8          |             | 2,7          | 18,7                       | 25,9         | 11,7          | 0,5          |
| 99/105       | Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне | 200          | 9,34                  | 8,91         | 8,85         | 163,08                         | 2,93           | 0,07         | 8           | 1,27         | 32,36                      | 12,8         | 140,78        | 9,58         |
| 291          | Плов из мяса птицы                             | 200          | 16,9                  | 10,5         | 35,7         | 305,3                          | 0,1            | 6,02         | 19,4        | 0,5          | 42,3                       | 175,3        | 54,04         | 1,9          |
| 388          | Напиток из шиповника                           | 180          | 0,6                   | 0,25         | 18,7         | 79,38                          | 0,01           | 90           |             | 68           | 190,2                      | 3,1          | 3,1           | 0,57         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                         | 30           | 2,37                  | 0,3          | 14,49        | 70,14                          | 0,3            | -            | -           | 0,39         | 6,9                        | 26,1         | 9,9           | 0,33         |
| б/н          | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |              |             | 0,36         | 9,2                        | 42,4         | 10            | 1,24         |
|              | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |              |                                |                |              |             |              |                            |              |               |              |
| <b>ИТОГО</b> |  | <b>700</b>   | <b>31,45</b>          | <b>26,45</b> | <b>89,94</b> | <b>734,96</b>                  | <b>3,4</b>     | <b>101,9</b> | <b>27,4</b> | <b>73,22</b> | <b>299,66</b>              | <b>285,6</b> | <b>229,52</b> | <b>14,12</b> |

День: пятый  
Неделя: первая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |              | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А           | Е            | Са                         | Р             | Mg            | Fe          |
| 59            | Салат из моркови с яблоком                     | 60           | 0,64                  | 0,1          | 5,1          | 39,9                           | 0,03           | 2,6          | -           | 4,34         | 14,4                       | 26,7          | 18,2          | 0,6         |
| 84            | Борщ с картофелем и фасолью на курином бульоне | 200          | 6,38                  | 4,38         | 11,39        | 119,2                          | 0,09           | 5,63         | 10,5        | 1,97         | 44,54                      | 40,46         | 105,25        | 1,94        |
| 234           | Котлета или биточек рыбные с соусом (50/50)    | 100          | 6,59                  | 4,95         | 8,5          | 105,8                          | 0,05           | 0,8          | 16,8        | 2,9          | 51,3                       | 115,3         | 39,7          | 0,4         |
| 329           |  |              | 1,8                   | 5,65         | 6,2          | 82,95                          | 0,02           | 0,2          | 0,2         |              | 47,7                       | 7,9           | 41,16         | 0,18        |
| 312           | Картофельное пюре                              | 150          | 3,07                  | 4,8          | 20,44        | 137,25                         | 0,14           | 18,16        |             | 0,18         | 36,98                      | 86,59         | 27,75         | 1,01        |
| 349           | Компот из сухофруктов                          | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5         | 132,12                         | 0,02           | 0,7          |             | 0,18         | 5,3                        | 41,4          | 29,7          | 0,8         |
| б/н           | Хлеб пшеничный (батон)                         | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66         | 46,76                          | 0,02           |              |             | 0,26         | 4,6                        | 17,4          | 6,6           | 0,22        |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |              |             | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |              |                                |                |              |             |              |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>740</b>   | <b>22,5</b>           | <b>20,85</b> | <b>111,6</b> | <b>705,98</b>                  | <b>0,41</b>    | <b>28,09</b> | <b>27,5</b> | <b>10,19</b> | <b>214,02</b>              | <b>378,15</b> | <b>278,36</b> | <b>6,39</b> |

День: шестой  
Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |             |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|-------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р             | Mg          | Fe          |
| б/н           | Кабачковая икра                                | 60           | 0,6                   | 2,9          | 3,2          | 41,6                           | 0,02           | 3,9         |          | 1,4         | 59,1                       | 33,4          | 10,3        | 0,4         |
| 96            | Рассольник по-Ленинградски на кур.бульоне      | 200          | 2,3                   | 4,2          | 9,6          | 113,8                          | 0,07           | 6,7         |          | 1,88        | 24,92                      | 45,38         | 19,34       | 0,74        |
|               | Сосиска отварная                               | 90           | 9,9                   | 21,51        | 0,34         | 234,5                          |                |             |          | 0,54        | 17,28                      | 88,74         | 9,54        | 1,1         |
| 309           | Макароны отварные со сливочным маслом          | 150          | 5,52                  | 4,52         | 26,45        | 168,45                         | 0,06           |             |          | 0,97        | 4,86                       | 37,17         | 21,12       | 1,1         |
| 346           | Компот из свежих плодов (мандарины, апельсины) | 200          | 0,44                  | 0,1          | 33,88        | 141,2                          | 0,02           | 12          |          | 0,02        | 23                         | 11,5          | 7,7         | 0,2         |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 20           | 0,9                   | 0,3          | 5,2          | 28                             | 0,01           |             |          | 0,24        | 6,1                        | 28,3          | 6,6         | 0,8         |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |              |                                |                |             |          |             |                            |               |             |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>720</b>   | <b>19,66</b>          | <b>33,53</b> | <b>78,67</b> | <b>727,55</b>                  | <b>0,18</b>    | <b>22,6</b> | <b>0</b> | <b>5,05</b> | <b>135,26</b>              | <b>244,49</b> | <b>74,6</b> | <b>4,34</b> |

День: седьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |               |             |
|---------------|--------------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|---------------|-------------|
|               |                                      |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р             | Mg            | Fe          |
| 59            | Салат из моркови с яблоком           | 60           | 0,64                  | 0,1          | 5,1          | 39,9                           | 0,03           | 2,6         |             | 4,34        | 14,4                       | 26,7          | 18,2          | 0,6         |
| 82            | Борщ с картофелем на курином бульоне | 200          | 2,08                  | 4,1          | 8,7          | 111                            | 0,04           | 8,5         |             | 1,92        | 41,4                       | 43,68         | 20,9          | 0,98        |
| 290<br>331    | Птица тушеная с соусом (60/30)       | 90           | 10,5                  | 10,5         | 3,2          | 145,8                          | 0,04           | 0,6         | 27,1        | 0,45        | 27,3                       | 71,1          | 10            | 0,63        |
| 302           | Каша рассыпчатая гречневая           | 150          | 8,6                   | 6,09         | 38,64        | 243,8                          | 0,02           |             |             | 0,61        | 14,82                      | 203,93        | 135,83        | 4,56        |
| 349           | Компот из сухофруктов                | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5         | 132,12                         | 0,02           | 0,7         |             | 0,18        | 5,3                        | 41,4          | 29,7          | 0,8         |
| б/н           | Хлеб пшеничный (батон)               | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66         | 46,76                          | 0,02           |             |             | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6           | 0,22        |
| б/н           | Хлеб ржаной                          | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная                    | 1            |                       |              |              |                                |                |             |             |             |                            |               |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |                                      | <b>720</b>   | <b>25,84</b>          | <b>21,76</b> | <b>115,6</b> | <b>761,38</b>                  | <b>0,21</b>    | <b>12,4</b> | <b>27,1</b> | <b>8,12</b> | <b>117,02</b>              | <b>446,61</b> | <b>231,23</b> | <b>9,03</b> |

День: восьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда         | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |            |             | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|------------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А          | Е           | Са                         | Р             | Mg           | Fe          |
| 48            | Салат витаминный с растительным маслом | 60           | 0,49                  | 3,66         | 3,15         | 47,64                          | 0,02           | 5,3         |            | 1,7         | 11,63                      | 18,5          | 10,9         | 0,6         |
| 99            | Суп овощной на курином бульоне         | 200          | 1,44                  | 4,21         | 8,55         | 84,68                          | 0,06           | 8,3         |            | 1,86        | 27,88                      | 39,42         | 16,6         | 0,6         |
| 259           | Жаркое по-домашнему с мясом свинины    | 200          | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                          | 0,3            | 7,7         | 3,5        | 0,4         | 32,8                       | 205,9         | 48,96        | 3,4         |
| 342           | Компот из свежих плодов (яблок)        | 200          | 0,15                  | 0,15         | 27,8         | 114,6                          | 0,01           | 0,8         |            | 0,07        | 17                         | 5,1           | 7,1          | 1           |
| б/н           | Сушка                                  | 20           | 2,14                  | 0,34         | 14,24        | 52,2                           |                |             |            |             |                            |               |              |             |
| б/н           | Хлеб ржаной                            | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |            | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
|               | Соль иодированная                      | 1            |                       |              |              |                                |                |             |            |             |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>710</b>   | <b>19,67</b>          | <b>42,53</b> | <b>80,44</b> | <b>778,82</b>                  | <b>0,43</b>    | <b>22,1</b> | <b>3,5</b> | <b>4,39</b> | <b>98,51</b>               | <b>311,32</b> | <b>93,56</b> | <b>6,84</b> |

День: девятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |                   |              | Минеральные вещества (мг.) |              |               |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------------|--------------|----------------------------|--------------|---------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С            | А                 | Е            | Са                         | Р            | Мg            | Fe          |
| 52            | Салат из свеклы с растительным маслом                | 60           | 0,8                   | 3            | 4,8          | 50,1                           | 0,01           | 2,4          | 0,6               | -            | 19,5                       | 22,5         | 11,5          | 0,7         |
| 88            | Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне | 200          | 2,1                   | 4,12         | 6,32         | 99,8                           | 0,05           | 12,6         |                   | 1,88         | 41                         | 39,2         | 17,7          | 0,7         |
| 297<br>329    | Фрикадельки из мяса птицы с соусом (60/40)           | 100          | 9,6                   | 12,42        | 9,66         | 189,96                         | 0,32           | 2,26         | 43,5<br>5         | 105,5        | 70,6                       | 65,25        | 62            | 0,6         |
| 304           | Рис отварной   | 150          | 3,65                  | 5,37         | 36,68        | 209,7                          | 0,03           |              |                   | 0,28         | 1,37                       | 60,95        | 16,34         | 0,53        |
| 349           | Компот из сухофруктов                                | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5         | 132,12                         | 0,02           | 0,7          |                   | 0,18         | 5,3                        | 41,4         | 29,7          | 0,8         |
| б/н           | Хлеб ржаной  | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |              |                   | 0,36         | 9,2                        | 42,4         | 10            | 1,24        |
|               | Соль иодированная                                    | 1            |                       |              |              |                                |                |              |                   |              |                            |              |               |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>720</b>   | <b>18,59</b>          | <b>25,68</b> | <b>107,8</b> | <b>723,68</b>                  | <b>0,47</b>    | <b>17,96</b> | <b>44,1<br/>5</b> | <b>108,2</b> | <b>146,97</b>              | <b>271,7</b> | <b>147,24</b> | <b>4,57</b> |

День: десятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |             | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |              |             |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|-------------|--------------------------------|----------------|--------------|-------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У           |                                | В1             | С            | А           | Е            | Са                         | Р             | Мg           | Fe          |
| 46            | Салат из белокочанной капусты с яблоком        | 60           | 0,07                  | 3,1          | 6,6         | 54,06                          | 0,01           | 10,1         |             | 9,24         | 20,1                       | 17,6          | 9,6          | 0,6         |
| 96            | Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне | 200          | 2,3                   | 4,2          | 9,6         | 113,8                          | 0,07           | 6,7          |             | 1,88         | 24,92                      | 45,38         | 19,34        | 0,74        |
| 278.1         | Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)         | 100          | 15,69                 | 15,08        | 14,65       | 257,4                          | 0,17           | 0,81         | 30,2        | 61,6         | 53,79                      | 72            | 19,98        | 3,26        |
| 309           | Макароны отварные                              | 150          | 5,52                  | 4,52         | 26,45       | 168,45                         | 0,06           |              |             | 0,97         | 4,86                       | 37,17         | 21,12        | 1,1         |
| 342           | Компот из свежих яблок                         | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1        | 103,14                         | 0,01           | 0,8          |             | 0,07         | 15,3                       | 4,6           | 6,4          | 0,9         |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8         | 42                             | 0,04           |              |             | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |             |                                |                |              |             |              |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>710</b>   | <b>25,12</b>          | <b>27,51</b> | <b>90,2</b> | <b>738,85</b>                  | <b>0,36</b>    | <b>18,41</b> | <b>30,2</b> | <b>74,12</b> | <b>128,17</b>              | <b>219,15</b> | <b>86,44</b> | <b>7,84</b> |



## Меню дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов

День: первый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда        | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |              |              |
|--------------|---------------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|--------------|
|              |                                       |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р             | Mg           | Fe           |
| 59           | Салат из моркови с яблоком            | 100          | 1,06                  | 0,16         | 8,5           | 66,5                           | 0,05           | 4,3         | -           | 7,23        | 24                         | 44,5          | 30,3         | 1            |
| 102          | Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне | 250          | 6,86                  | 6,58         | 20,7          | 185,4                          | 0,2            | 0,8         | -           | 17,8        | 41,9                       | 76,4          | 29,6         | 2,1          |
| 255          | Печень по-строгоновски (60/40)        | 100          | 15,6                  | 11,3         | 3,52          | 171                            | 0,2            | 5,61        | 2443        | 3,44        | 33,24                      | 239,32        | 17,47        | 5            |
| 304          | Рис отварной                          | 180          | 6,54                  | 8,64         | 54            | 251,64                         | 0,04           |             |             | 0,3         | 1,6                        | 73,14         | 19,6         | 0,6          |
| 342          | Компот из свежих плодов               | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1          | 103,14                         | 0,01           | 0,8         |             | 0,07        | 15,3                       | 4,6           | 6,4          | 0,9          |
| б/н          | Хлеб ржаной                           | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |             |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24         |
|              | Соль иодированная                     | 1            |                       |              |               |                                |                |             |             |             |                            |               |              |              |
| <b>ИТОГО</b> |                                       | <b>840</b>   | <b>31,6</b>           | <b>27,29</b> | <b>119,62</b> | <b>819,68</b>                  | <b>0,54</b>    | <b>11,5</b> | <b>2443</b> | <b>29,2</b> | <b>125,2</b>               | <b>480,36</b> | <b>113,4</b> | <b>10,84</b> |

День: второй

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                          | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |             | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А           | Е           | Са                         | Р             | Mg           | Fe          |
| 52           | Салат из свеклы с растительным маслом                   | 100          | 1,3                   | 5            | 8             | 83,5                           | 0,01           | 4           | 1           | -           | 32,5                       | 37,5          | 19,2         | 1,2         |
| 88           | Ши из свежей капусты на курином бульоне                 | 250          | 2,6                   | 5,15         | 7,9           | 124,75                         | 0,06           | 15,75       |             | 2,35        | 51,25                      | 49            | 22,12        | 0,9         |
| 294<br>331   | Котлета рубленая из мяса птицы с красным соусом (60/40) | 100          | 10,2                  | 11,92        | 12,6          | 199,8                          | 0,06           | 1           | 45,9        |             | 45,5                       | 16,5          | 66,9         | 1,2         |
| 309          | Макароны отварные                                       | 150          | 5,52                  | 4,52         | 26,45         | 168,45                         | 0,06           |             |             | 0,97        | 4,86                       | 37,17         | 21,12        | 1,1         |
| 349          | Компот из сухофруктов                                   | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5          | 132,12                         | 0,02           | 0,7         |             | 0,18        | 5,3                        | 41,4          | 29,7         | 0,8         |
| б/н          | Хлеб пшеничный (батон)                                  | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                          | 0,02           |             |             | 0,26        | 4,6                        | 17,4          | 6,6          | 0,22        |
| б/н          | Хлеб ржаной   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |             |             | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
|              | Соль иодированная                                       | 1            |                       |              |               |                                |                |             |             |             |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>860</b>   | <b>23,64</b>          | <b>27,56</b> | <b>114,91</b> | <b>797,38</b>                  | <b>0,27</b>    | <b>21,5</b> | <b>46,9</b> | <b>4,12</b> | <b>153,2</b>               | <b>241,37</b> | <b>175,6</b> | <b>6,66</b> |

День: третий

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |              |              |
|--------------|---|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|--------------|
|              |   |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р             | Mg           | Fe           |
| 48           | Салат витаминный с маслом растительным        | 100          | 0,8                   | 6,1          | 5,25          | 79,4                           | 0,03           | 8,8         |          | 2,8         | 19,3                       | 30,8          | 18,1         | 1            |
| 103          | Суп картофельный с вермишелью на курином б-не | 250          | 2,68                  | 2,8          | 16,3          | 118,25                         | 0,1            | 7,5         |          | 1,4         | 29,2                       | 67,6          | 27,3         | 1,2          |
| 256          | Мясо тушеное (свинина 60/40)                  | 100          | 10,58                 | 28,17        | 2,56          | 305                            | 0,28           | 0,18        |          | 2,58        | 19,08                      | 65,25         | 11,11        | 0,77         |
| 302          | Каша рассыпчатая гречневая                    | 180          | 10,32                 | 7,3          | 46,4          | 292,56                         | 0,02           |             |          | 0,7         | 17,8                       | 244,7         | 162,9        | 5,5          |
| 342          | Компот из свежих яблок                        | 180          | 0,14                  | 0,14         | 25,1          | 103,14                         | 0,01           | 0,8         |          | 0,07        | 15,3                       | 4,6           | 6,4          | 0,9          |
| б/н          | Хлеб ржаной                                   | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |             |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24         |
|              | соль йодированная                             | 1            |                       |              |               |                                |                |             |          |             |                            |               |              |              |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>840</b>   | <b>25,92</b>          | <b>44,98</b> | <b>103,41</b> | <b>940,35</b>                  | <b>0,48</b>    | <b>17,3</b> | <b>0</b> | <b>7,91</b> | <b>109,9</b>               | <b>455,35</b> | <b>235,8</b> | <b>10,61</b> |

День: четвертый

Неделя: первая

| № рец.       | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |             | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |            |              |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |              |
|--------------|--|--------------|-----------------------|--------------|-------------|--------------------------------|----------------|------------|--------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|--------------|
|              |  |              | Б                     | Ж            | У           |                                | В1             | С          | А            | Е            | Са                         | Р             | Mg           | Fe           |
| 67           | Винегрет овощной с маслом растительным         | 100          | 1,4                   | 10           | 7,3         | 125,1                          | 0,03           | 9,6        |              | 4,5          | 31,16                      | 43,16         | 19,5         | 0,83         |
| 99/105       | Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне | 250          | 11,68                 | 11,4         | 11          | 203,85                         | 3,66           | 0,09       | 10           | 1,6          | 40,45                      | 16            | 175,9        | 11,9         |
| 291          | Плов из мяса птицы                             | 250          | 21,1                  | 13,12        | 44,6        | 381,6                          | 0,13           | 7,5        | 24,25        | 0,6          | 52,8                       | 219,1         | 67,55        | 1,4          |
| 388          | Напиток из шиповника                           | 180          | 0,6                   | 0,25         | 18,7        | 79,38                          | 0,01           | 90         |              | 68           | 190,2                      | 3,1           | 3,1          | 0,57         |
| б/н          | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8         | 42                             | 0,04           |            |              | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24         |
|              | Соль йодированная                              | 1            |                       |              |             |                                |                |            |              |              |                            |               |              |              |
| <b>ИТОГО</b> |  | <b>810</b>   | <b>36,18</b>          | <b>35,24</b> | <b>89,4</b> | <b>831,93</b>                  | <b>3,87</b>    | <b>107</b> | <b>34,25</b> | <b>75,06</b> | <b>323,8</b>               | <b>323,76</b> | <b>276,1</b> | <b>15,94</b> |

День: пятый  
Неделя: первая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда             | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |           |              |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-----------|--------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С         | А            | Е            | Са                         | Р             | Mg           | Fe          |
| 59            | Салат из моркови с яблоком                 | 100          | 1,06                  | 0,16         | 8,5           | 66,5                           | 0,05           | 4,3       | -            | 7,23         | 24                         | 44,5          | 30,3         | 0,1         |
| 84            | Борщ с картофелем и фасолью на кур.бульоне | 250          | 7,9                   | 5,5          | 14,2          | 149                            | 0,1            | 7,03      | 12,6         | 2,4          | 55,7                       | 50,6          | 131,6        | 2,4         |
| 234           | Котлета или биточек рыбный с соусом 60/50  | 110          | 7,9                   | 5,94         | 10,2          | 126,96                         | 0,06           | 0,96      | 20,16        | 3,48         | 61,56                      | 138,36        | 47,64        | 1           |
| 329           |  |              | 1,8                   | 5,65         | 6,2           | 82,95                          | 0,02           | 0,2       | 0,2          |              | 47,7                       | 7,9           | 41,16        | 0,18        |
| 312           | Картофельное пюре                          | 180          | 3,68                  | 5,76         | 24,5          | 164,7                          | 0,16           | 21,79     |              | 0,2          | 44,4                       | 103,9         | 33,3         | 1,2         |
| 349           | Компот из сухофруктов                      | 180          | 1,04                  | 0,3          | 42,5          | 132,12                         | 0,02           | 0,7       |              | 0,18         | 5,3                        | 41,4          | 29,7         | 0,8         |
| б/н           | Хлеб ржаной                                | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |           |              | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
| б/н           | Сушки                                      | 20           | 2,14                  | 0,34         | 14,24         | 52,2                           |                |           |              |              |                            |               |              |             |
|               | Соль иодированная                          | 1            |                       |              |               |                                |                |           |              |              |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>870</b>   | <b>26,92</b>          | <b>24,12</b> | <b>128,14</b> | <b>816,43</b>                  | <b>0,45</b>    | <b>35</b> | <b>32,96</b> | <b>13,85</b> | <b>247,9</b>               | <b>429,06</b> | <b>323,7</b> | <b>6,92</b> |

День: шестой  
Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |              |              |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р            | Mg           | Fe          |
| б/н           | Кабачковая икра                                | 100          | 0,25                  | 0            | 35,8          | 144,2                          | 0,03           | 1,2         |          | 2,3         | 98,5                       | 55,6         | 17,16        | 0,66        |
| 96            | Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне  | 250          | 2,87                  | 5,25         | 12            | 141,25                         | 0,08           | 8,4         |          | 2,35        | 31,15                      | 56,7         | 24,2         | 0,9         |
| 243           | Сосиска отварная                               | 100          | 10,4                  | 23,9         | 0,37          | 260,5                          |                |             |          | 0,6         | 19,2                       | 98,6         | 10,6         | 1,2         |
| 309           | Макаронные отварные со сливочным маслом        | 180          | 6,6                   | 5,4          | 31,74         | 202,14                         | 0,07           |             |          | 1,2         | 5,8                        | 44,6         | 25,3         | 1,32        |
| 346           | Компот из свежих плодов (мандарины, апельсины) | 200          | 0,44                  | 0,1          | 33,88         | 141,2                          | 0,02           | 12          |          | 0,02        | 23                         | 11,5         | 7,7          | 0,2         |
| б/н           | Хлеб пшеничный (батон)                         | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                          | 0,02           |             |          | 0,26        | 4,6                        | 17,4         | 6,6          | 0,22        |
| б/н           | Хлеб ржаной                                    | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,02           |             |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4         | 10           | 1,24        |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |               |                                |                |             |          |             |                            |              |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>880</b>   | <b>23,54</b>          | <b>35,32</b> | <b>131,25</b> | <b>978,05</b>                  | <b>0,24</b>    | <b>21,6</b> | <b>0</b> | <b>7,09</b> | <b>191,5</b>               | <b>326,8</b> | <b>101,6</b> | <b>5,74</b> |

День: седьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |             |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |            |
|---------------|--------------------------------------|--------------|-----------------------|-------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|------------|
|               |                                      |              | Б                     | Ж           | У            |                                | В1             | С           | А           | Е            | Са                         | Р             | Mg           | Fe         |
| 59            | Салат из моркови с яблоком           | 100          | 1,06                  | 0,16        | 8,5          | 66,5                           | 0,05           | 4,3         | -           | 7,23         | 24                         | 44,5          | 30,3         | 0,1        |
| 82            | Борщ с картофелем на курином бульоне | 250          | 3,4                   | 6,8         | 14,5         | 185                            | 0,06           | 14,1        |             | 3,2          | 69                         | 72,8          | 34,8         | 1,6        |
| 290<br>331    | Птица тушеная с соусом (60/40)       | 100          | 13,28                 | 11,84       | 3,8          | 162                            | 0,04           | 0,7         | 30,1        | 0,5          | 29,52                      | 76,93         | 11,1         | 0,7        |
| 302           | Каша рассыпчатая гречневая           | 180          | 10,32                 | 7,3         | 46,4         | 292,56                         | 0,02           |             |             | 0,7          | 17,8                       | 244,7         | 162,9        | 5,5        |
| 349           | Компот из сухофруктов                | 180          | 1,04                  | 0,3         | 42,5         | 132,12                         | 0,02           | 0,7         |             | 0,18         | 5,3                        | 41,4          | 29,7         | 0,8        |
| б/н           | Хлеб ржаной                          | 20           | 0,9                   | 0,3         | 5,2          | 28                             | 0,01           |             |             | 0,24         | 6,1                        | 28,3          | 6,6          | 0,8        |
|               | Соль иодированная                    | 1            |                       |             |              |                                |                |             |             |              |                            |               |              |            |
| <b>ИТОГО:</b> |                                      | <b>830</b>   | <b>30</b>             | <b>26,7</b> | <b>120,9</b> | <b>866,18</b>                  | <b>0,2</b>     | <b>19,8</b> | <b>30,1</b> | <b>12,05</b> | <b>151,7</b>               | <b>508,63</b> | <b>275,4</b> | <b>9,5</b> |

День: восьмой

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда         | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |              | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |          |             | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------------------------|----------------|-------------|----------|-------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У            |                                | В1             | С           | А        | Е           | Са                         | Р             | Mg           | Fe          |
| 48            | Салат витаминный с растительным маслом | 100          | 0,8                   | 6,1          | 5,25         | 79,4                           | 0,03           | 8,8         |          | 2,8         | 19,3                       | 30,8          | 18,1         | 1           |
| 99            | Суп овощной на курином бульоне         | 250          | 1,8                   | 5,26         | 10,69        | 105,85                         | 0,07           | 10,38       |          | 2,3         | 34,85                      | 49,25         | 20,75        | 0,75        |
| 259           | Жаркое по-домашнему с мясом свинины    | 200          | 14,05                 | 33,7         | 18,9         | 437,7                          | 0,4            | 7,7         |          | 3,5         | 32,8                       | 205,9         | 48,96        | 3,4         |
| 342           | Компот из свежих плодов                | 200          | 0,15                  | 0,15         | 27,8         | 114,6                          | 0,01           | 0,8         |          | 0,07        | 17,5                       | 5,1           | 7,1          | 1           |
| б/н           | Сушка                                  | 25           | 2,6                   | 0,4          | 17,8         | 64,2                           |                |             |          |             |                            |               |              |             |
| б/н           | Хлеб ржаной                            | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8          | 42                             | 0,04           |             |          | 0,36        | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
|               | Соль иодированная                      | 1            |                       |              |              |                                |                |             |          |             |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>805</b>   | <b>20,8</b>           | <b>46,08</b> | <b>88,24</b> | <b>843,75</b>                  | <b>0,55</b>    | <b>27,7</b> | <b>0</b> | <b>9,03</b> | <b>113,7</b>               | <b>333,45</b> | <b>104,9</b> | <b>7,39</b> |

День: девятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                       | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |              |              | Минеральные вещества (мг.) |               |              |             |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|--------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|-------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А            | Е            | Са                         | Р             | Mg           | Fe          |
| 52            | Салат из свеклы отварной с растительным маслом       | 100          | 1,3                   | 5            | 8             | 83,5                           | 0,01           | 4           | 1            | -            | 32,5                       | 37,5          | 19,2         | 1,2         |
| 88            | Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне | 250          | 2,6                   | 5,15         | 7,9           | 124,75                         | 0,06           | 15,75       |              | 2,35         | 51,25                      | 49            | 22,12        | 0,9         |
| 297<br>329    | Фрикадельки из мяса птицы с соусом (60/40)           | 100          | 9,6                   | 12,42        | 9,66          | 189,96                         | 0,32           | 2,26        | 43,55        | 105,5        | 70,6                       | 65,25         | 62           | 0,6         |
| 304           | Рис отварной   | 180          | 6,54                  | 8,64         | 54            | 251,64                         | 0,04           |             |              | 0,3          | 1,6                        | 73,14         | 19,6         | 0,6         |
| 349           | Компот из сухофруктов                                | 200          | 1,15                  | 0,4          | 47,2          | 146,8                          | 0,02           | 0,8         |              | 0,2          | 5,8                        | 46            | 33           | 0,9         |
| б/н           | Хлеб ржаной  | 30           | 1,4                   | 0,47         | 7,8           | 42                             | 0,04           |             |              | 0,36         | 9,2                        | 42,4          | 10           | 1,24        |
|               | Соль иодированная                                    | 1            |                       |              |               |                                |                |             |              |              |                            |               |              |             |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>860</b>   | <b>22,59</b>          | <b>32,08</b> | <b>134,56</b> | <b>838,65</b>                  | <b>0,49</b>    | <b>22,8</b> | <b>44,55</b> | <b>108,7</b> | <b>171</b>                 | <b>313,29</b> | <b>165,9</b> | <b>5,44</b> |

День: десятый

Неделя: вторая

| № рец.        | Приём пищи, наименование блюда                 | Масса порции | Пищевые вещества (г.) |              |               | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг.) |             |             |              | Минеральные вещества (мг.) |              |              |            |
|---------------|--|--------------|-----------------------|--------------|---------------|--------------------------------|----------------|-------------|-------------|--------------|----------------------------|--------------|--------------|------------|
|               |  |              | Б                     | Ж            | У             |                                | В1             | С           | А           | Е            | Са                         | Р            | Mg           | Fe         |
| 46            | Салат из белокочанной капусты с яблоком        | 100          | 0,11                  | 5,16         | 11            | 90,1                           | 0,02           | 16,8        |             | 15,4         | 33,5                       | 29,3         | 16           | 1          |
| 96            | Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне | 250          | 2,9                   | 5,3          | 12            | 141,3                          | 0,08           | 8,4         |             | 2,35         | 31,15                      | 56,7         | 24,2         | 0,9        |
| 278.1         | Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)         | 100          | 15,69                 | 15,08        | 14,65         | 257,4                          | 0,17           | 0,81        | 30,2        | 61,6         | 53,79                      | 72           | 19,98        | 3,26       |
| 309           | Макаронны отварные                             | 180          | 6,6                   | 5,4          | 31,74         | 202,14                         | 0,07           |             |             | 1,2          | 5,8                        | 44,6         | 25,3         | 1,32       |
| 348           | Компот из изюма                                | 200          | 0,15                  | 0,15         | 27,8          | 114,6                          | 0,05           | 0,9         |             | 0,08         | 14,2                       | 4,4          | 5,1          | 0,9        |
| б/н           | Хлеб пшеничный (батон)                         | 20           | 1,58                  | 0,2          | 9,66          | 46,76                          | 0,02           |             |             | 0,26         | 4,6                        | 17,4         | 6,6          | 0,22       |
|               | Соль иодированная                              | 1            |                       |              |               |                                |                |             |             |              |                            |              |              |            |
| <b>ИТОГО:</b> |  | <b>850</b>   | <b>27,03</b>          | <b>31,29</b> | <b>106,85</b> | <b>852,3</b>                   | <b>0,41</b>    | <b>26,9</b> | <b>30,2</b> | <b>80,89</b> | <b>143</b>                 | <b>224,4</b> | <b>97,18</b> | <b>7,6</b> |



**Технологическая карта****Наименование изделия: бульон мясной детский****Номер рецептуры: № 59****Наименование сборника рецептур:**

сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М ДеЛи плюс 2015г

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |             |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|-------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г    |
| говядина           | 10,5                          | 9,7        | 105       | 97          |
| морковь            | 1                             | 0,8        | 10        | 8           |
| лук                | 1                             | 0,8        | 10        | 8           |
| соль               | 0,8                           | 0,8        | 8         | 8           |
| вода               | 112,5                         | 112,5      | 1125      | 1125        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |           | <b>1000</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |          |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|----------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| гр               | белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 100              | 0,17     | 0,14    | 0,013       | 2                     | -             |

**Технология приготовления:** Мясо промывают, режут на крупные кусочки, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Подготовленные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают

**Требования к качеству:****Внешний вид:** однородная жидкость без взвешенных частиц**Консистенция:** жидкая**Цвет:** светло-серый**Вкус:** характерный для говядины**Запах:** продуктов, входящих в бульон.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Бульон из птицы детский**

**Номер рецептуры: № 60**

**Наименование сборника рецептов:**

сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М ДеЛи плюс 2015г

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |             |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|-------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г    |
| Куры потрошенные   | 17,7                          | 15,7       | 177       | 157         |
| или грудка         | 10                            | 8,3        | 100       | 83          |
| морковь            | 1                             | 0,8        | 10        | 8           |
| лук                | 1                             | 0,8        | 10        | 8           |
| соль               | 0,8                           | 0,8        | 8         | 8           |
| вода               | 112,5                         | 112,5      | 1125      | 1125        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |           | <b>1000</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |          |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|----------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| гр               | белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 100              | 0,14     | 0,015   | 0,12        | 2                     | -             |

**Технология приготовления:** Мясо промывают, тушку разрезают на 4 части, грудку на 2 части, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Подготовленные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** однородная жидкость без взвешенных частиц

**Консистенция:** жидкая

**Цвет:** светло-серый

**Вкус:** характерный для птицы

**Запах:** продуктов, входящих в бульон.



## Технологическая карта

**Наименование изделия: Бульон костный**

**Номер рецептуры: № 80**

**Наименование сборника рецептов:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |             |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|-------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г    |
| Кости пищевые      | 25                            | 25         | 250       | 250         |
| морковь            | 1                             | 0,8        | 10        | 8           |
| лук                | 1                             | 0,8        | 10        | 8           |
| вода               | 125                           | 125        | 1250      | 1250        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |           | <b>1000</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |          |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|----------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| гр               | белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 100              | 4,0      | 1,0     | -           | 25                    | -             |

**Технология приготовления:** Перед приготовлении бульона кости измельчают. Подготовленные кости заливают холодной водой и доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки из говяжьих костей 3,5-4 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон добавляют подпеченные овощи нарезанные на половинки, соль. Готовый бульон процеживают.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** однородная жидкость без взвешенных частиц

**Консистенция:** жидкая

**Цвет:** светло-серый, с коричневым оттенком

**Вкус:** костного бульона

**Запах:** продуктов, входящих в бульон.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Свекла             | 36                            | 32         | 45        | 40         |
| Капуста свежая     | 18,6                          | 16         | 23,25     | 20         |
| или квашенная      | 16                            | 16         | 20        | 20         |
| Картофель          | 20                            | 16         | 25        | 20         |
| Морковь            | 12                            | 10,6       | 15        | 13,25      |
| Лук репчатый       | 9,3                           | 8          | 11,62     | 10         |
| Томатное пюре      | 4                             | 4          | 5         | 5          |
| Масло растительное | 2,6                           | 2,6        | 3,25      | 3,25       |
| Сахар              | 0,6                           | 0,6        | 0,7       | 0,7        |
| Бульон или вода    | 160                           | 160        | 200       | 200        |
| Соль               | 0,5                           | 0,5        | 0,6       | 0,6        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>200</b> |           | <b>250</b> |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       |           |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-----------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Витамин С |
| 2,08             | 4,1     | 8,7         | 111                   | 8,5       |
| 3,4              | 6,8     | 14,5        | 185                   | 14,1      |

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить). При раздаче температура не ниже 75<sup>0</sup>С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

**Консистенция:** свекла и овощи – мягкие, капуста свежая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Цвет:** малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

**Вкус:** кисло – сладкий, умеренно соленый.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Борщ с картофелем и фасолью

Номер рецептуры: № 84

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Свекла             | 40                            | 32         | 50        | 40         |
| фасоль             | 8                             | 8          | 10        | 10         |
| чеснок             | 0,8                           | 0,8        | 0,1       | 0,1        |
| Картофель          | 26,6                          | 20         | 33,25     | 25         |
| Морковь            | 10                            | 8          | 12,5      | 10         |
| Лук репчатый       | 9,6                           | 8          | 12        | 10         |
| Томатное пюре      | 6                             | 6          | 7,5       | 7,5        |
| Масло растительное | 4                             | 4          | 5         | 5          |
| Сахар              | 1,2                           | 1,2        | 1,5       | 1,5        |
| Бульон или вода    | 160                           | 160        | 200       | 200        |
| Соль               | 0,5                           | 0,5        | 0,6       | 0,6        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>200</b> |           | <b>250</b> |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       |           |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-----------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Витамин С |
| 6,38             | 4,38    | 11,39       | 119,2                 | 5,63      |
| 7,9              | 5,5     | 14,2        | 149                   | 7,03      |

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду закидывают картофель, нарезанный кубиками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки закладывают предварительно сваренную фасоль и добавляют соль, сахар и растертый чеснок. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить). При раздаче температура не ниже 75<sup>0</sup>С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

**Консистенция:** овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Цвет:** малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

**Вкус:** кисло – сладкий, умеренно соленный.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем**

**Номер рецептуры: № 88**

**Наименование сборника рецептов:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|----------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                      | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Капуста белокочанная | 50,4                          | 40         | 63        | 50         |
| Картофель            | 32                            | 24         | 40        | 30         |
| Морковь              | 10                            | 8          | 12,5      | 10         |
| Лук репчатый         | 9,6                           | 8          | 12        | 10         |
| Масло растительное   | 4                             | 4          | 5         | 5          |
| Вода или бульон      | 160                           | 160        | 200       | 200        |
| Томатное пюре        | 2                             | 2          | 2,5       | 2,5        |
| соль                 |                               | 0,5        |           | 0,6        |
| <b>Выход:</b>        |                               | <b>200</b> |           | <b>250</b> |

**Химический состав данного блюда без сметаны:**

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 2,1              | 4,12    | 6,32        | 99,8                  | 12,6          |
| 2,6              | 5,15    | 7,9         | 124,75                | 15,75         |

**Химический состав данного блюда со сметаной:**

| Пищевые вещества |          |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|----------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| Гр               | белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 8                | 5,31     | 5,24    | 5,4         | 114,5                 | 13,6          |
| 10               | 6,64     | 6,55    | 6,75        | 143,13                | 16            |

### Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь, лук и варят до готовности. При раздаче должен иметь температуру не ниже 75<sup>0</sup>С. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить)

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** в жидковатой части шей – капуста, нарезанная квадратиками.

Морковь, лук, картофель – дольками.

**Консистенция:** капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Цвет:** бульона – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

**Вкус:** капуста в сочетании с входящими в состав овощами.

**Запах:** продуктов входящих в щи.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Рассольник ленинградский**

**Номер рецептуры: № 96**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья                                     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|  | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Картофель  | 80                            | 60         | 100       | 75         |
| Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная | 4                             | 4          | 5         | 5          |
| Лук репчатый   | 4,8                           | 4          | 6         | 5          |
| Морковь  | 10                            | 8          | 12,5      | 10         |
| Огурцы соленые   | 13,4                          | 12         | 16,75     | 15         |
| Масло растительное                                     | 4                             | 4          | 5         | 5          |
| Вода   | 150                           | 150        | 187,5     | 187,5      |
| Грудка   | 12                            | 12         | 15        | 15         |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>200</b> |           | <b>250</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| со сметаной, гр | Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг С |
|-----------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|----------------|
|                 | белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                |
| 8               | 5,54             | 3,12    | 17,45       | 118,25                | 6,7            |
| 10              | 6,92             | 3,9     | 21,81       | 147,81                | 8,3            |

*Без сметаны*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг С |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|----------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                |
| 2,3              | 4,2     | 9,6         | 113,8                 | 6,7            |
| 2,9              | 5,3     | 12          | 141,3                 | 8,4            |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин. вводят слегка пассерованные или припущенные огурцы и овощи. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль. Можно подавать со сметаной (предварительно прокипятить). При раздаче температура не ниже 75<sup>0</sup>С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками и соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

**Консистенция:** овощей - сочная; огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.

**Цвет:** бульона -желтый, жир на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

**Вкус:** острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

**Запах:** огуречного рассола, приятный – овощей.

## Технологическая карта

Наименование изделия: суп овощной

Номер рецептуры: № 99

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                                     | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Капуста белокачанная                | 20                            | 16         | 25        | 20         |
| картофель                           | 53,4                          | 40         | 66,75     | 50         |
| морковь                             | 10                            | 8          | 12,5      | 10         |
| лук                                 | 9,6                           | 8          | 12        | 10         |
| Горошек или фасоль консервированный | 9,2                           | 6          | 11,5      | 7,5        |
| или фасоль овощная(лопатка)свежая   | 6,6                           | 6          | 8,25      | 7,5        |
| Масло растительное                  | 4                             | 4          | 5         | 5          |
| Бульон или вода                     | 150                           | 150        | 187,5     | 187,5      |
| Фрикадельки № 105                   |                               | 35         |           | 40         |
| <b>Выход:</b>                       |                               | <b>200</b> |           | <b>250</b> |

Химический состав данного блюда без фрикаделек:

| Пищевые вещества |         |             |                       |           |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-----------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Витамин С |
| 1,44             | 4,21    | 8,55        | 84,68                 | 8,3       |
| 1,8              | 5,26    | 10,69       | 105,85                | 10,38     |

Химический состав данного блюда с фрикадельками:

| Пищевые вещества |         |             |                       |           |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-----------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Витамин С |
| 9,34             | 8,91    | 8,85        | 163,08                | 0,07      |
| 11,68            | 11,4    | 11          | 203,85                | 0,09      |

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту и нарезанные стручки фасоли, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный дольками, варят 10-15 мин., кладут припущенные овощи, горошек консервированный и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Можно подавать со сметаной. При раздаче температура не ниже 75<sup>0</sup>С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** овощи сохранившие форму нарезки.

**Консистенция:** овощей мягкая нежная

**Цвет:** светло-желтый, жир на поверхности – оранжевый

**Вкус:** свойственный свежеприготовленному изделию, умеренно соленный.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми**

**Номер рецептуры: № 102**

**Наименование сборника рецептов:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Картофель          | 53                            | 40         | 66,25     | 50         |
| Фасоль, горох      | 16,2                          | 16         | 20,25     | 20         |
| Лук                | 9,6                           | 8          | 12        | 10         |
| Морковь            | 10                            | 8          | 12,5      | 10         |
| Масло растительное | 3                             | 3          | 3,75      | 3,75       |
| Бульон или вода    | 140                           | 140        | 175       | 175        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>200</b> |           | <b>250</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 5,49             | 5,27    | 16,54       | 148,29                | 0,64          |
| 6,86             | 6,58    | 20,7        | 185,4                 | 0,8           |

**Технология приготовления:** Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят - пассируют. Подготовленную фасоль или горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, морковь и лук и варят до готовности. При раздаче должен иметь температуру не ниже 75<sup>0</sup>С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль – в виде целых, не разваренных зерен.

**Консистенция:** картофель и бобовые – мягкие, горох луценый пюре образный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа.

**Цвет:** светло-желтый – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого.

**Вкус:** умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

**Запах:** продуктов, входящих в суп.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Суп картофельный с макаронными изделиями

**Номер рецептуры:** № 103

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|-------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                         | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, г | Нетто, г   |
| Макаронные изделия      | 8                             | 8          | 10        | 10         |
| Морковь                 | 10                            | 8          | 12,5      | 12,5       |
| Лук репчатый            | 9,6                           | 8          | 12        | 10         |
| Масло растительное      | 4                             | 4          | 50        | 5          |
| Вода или куриный бульон | 140                           | 140        | 175       | 175        |
| Картофель               | 80                            | 60         | 100       | 75         |
| Соль                    |                               | 0,5        |           | 0,6        |
| <b>Выход</b>            |                               | <b>200</b> |           | <b>250</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества, г |      |          |                       | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| Белки               | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |               |
| 2,15                | 2,27 | 1306     | 94,6                  | 6             |
| 2,68                | 2,8  | 16,3     | 118,25                | 7,5           |

**Технология приготовления:** Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. В кипящий бульон или воду кладут картофель, припущенные с маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин., затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа. Температура подачи +75° С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

**Консистенция:** картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Цвет:** супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

**Вкус:** умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

**Запах:** продуктов входящих в блюдо.



## Технологическая карта

Наименование изделия: фрикадельки

Номер рецептуры: № 105

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья                        | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |           |
|---|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|   | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, г | нетто, г  |
| Котлетное мясо (или говядина или баранина | 53,3                          | 39,9      | 61        | 45,6      |
| или свинина или курица)                   | 46,3                          | 39,9      | 53        | 45,6      |
| лук                                       | 4,1                           | 3,5       | 4,76      | 4         |
| яйца                                      | 2,8                           | 2,8       | 3,2       | 3,2       |
| <b>Выход:</b>                             |                               | <b>35</b> |           | <b>40</b> |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       |           |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-----------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Витамин С |
| 6,9              | 4,11    | 0,2         | 68,6                  | 0,01      |
| 7,9              | 4,7     | 0,3         | 78,4                  | 0,01      |

Технология приготовления:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с луком мелко нарезанным, сырыми яйцами, соль и хорошо размешивают, Сформированные шарики припускают в воде или бульоне до готовности

Требования к качеству:

**Внешний вид:** фрикадельки в форме шариков

**Консистенция:** фрикаделек мягкая нежная

**Цвет:** светло- серый.

**Вкус:** свойственный свежеприготовленному изделию, умеренно соленный.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Рыба, запеченная под молочным соусом

**Номер рецептуры:** № 233

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья     | Расход сырья и полуфабрикатов |              |           |              |
|------------------------|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
|                        | брутто, г                     | нетто, г     | брутто, г | нетто, г     |
| рыба                   | 80                            | 61,6         | 80        | 61,6         |
| Масса припущенной рыбы |                               | 50           |           | 50           |
| Лук репчатый           | 7                             | 6            | 7         | 6            |
| сыр                    | 2,2                           | 2            | 2,2       | 2            |
| соус                   |                               | 40           |           | 50           |
| <b>Выход:</b>          |                               | <b>50/40</b> |           | <b>50/50</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 12,4             | 15      | 20,1        | 264,3                 | 7,5          |
| 13,6             | 16,8    | 22,1        | 293,7                 | 8,1          |

**Технология приготовления:** Рыбу выкладывают на смазанный маслом противень. В соус молочный добавляют пассерованный репчатый лук, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу посыпают сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 12-15 минут до готовности. Подача при температуре не ниже 65°C

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** рыба в виде целого куска

**Консистенция:** сочная, нежная, однородная

**Цвет:** светло-серый

**Вкус:** рыбы, умеренно-соленый

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

## Технологическая карта

Наименование изделия: **Котлеты или биточки рыбные**

Номер рецептуры: **№ 234**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |           |           |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, г | нетто, г  | брутто, г | нетто, г  |
| Рыба               | 66,5                          | 42        | 79,8      | 50,4      | 119,7     | 75,6      |
| Хлеб пшеничный     | 9,15                          | 9,15      | 10,98     | 10,98     | 16,47     | 16,47     |
| Молоко или вода    | 9,15                          | 9,15      | 10,98     | 10,98     | 16,47     | 16,47     |
| Масло сливочное    | 1,65                          | 1,65      | 1,98      | 1,98      | 2,97      | 2,97      |
| Сухари (мука)      | 5                             | 5         | 6         | 6         | 9         | 9         |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>50</b> |           | <b>60</b> |           | <b>90</b> |

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 6,59             | 4,95    | 8,5         | 105,8                 | 0,8          |
| 7,9              | 5,94    | 10,2        | 126,96                | 0,96         |
| 11,86            | 8,91    | 15,3        | 190,44                | 1,44         |

**Технология приготовления:** филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом через мясорубку, добавляют масло, соль. Формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 12-15 минут до готовности. Подача при температуре не ниже 65°C, подают с соусом

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** котлеты овально-приплюснутой формы

**Консистенция:** сочная, нежная, однородная

**Цвет:** светло-серый

**Вкус:** рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

## Технологическая карта

Наименование изделия: тефтели рыбные

Номер рецептуры: № 239

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |              |           |              |
|--------------------|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г     | брутто, г | нетто, г     |
| Рыба               | 68                            | 33           | 81,6      | 39,6         |
| Хлеб пшеничный     | 7                             | 7            | 8,4       | 8,4          |
| Молоко или вода    | 10                            | 10           | 12        | 12           |
| Лук репчатый       | 9                             | 7            | 10,8      | 8,4          |
| мука               | 4                             | 4            | 4,8       | 4,8          |
| Масло растительное | 5                             | 5            | 6         | 6            |
| соус               |                               | 40           |           | 40           |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>50/40</b> |           | <b>60/40</b> |

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 6,25             | 3,9     | 24,3        | 184,8                 | 0,8          |
| 7,5              | 4,74    | 29,16       | 218,16                | 1            |

**Технология приготовления:** филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом и луком через мясорубку, добавляют соль. Хорошо перемешивают и формируют шарики, выкладывают на смазанный маслом противень и заливают соусом, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C 12-15 минут до готовности. Подача при температуре не ниже 65°C

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом

**Консистенция:** сочная, нежная, однородная

**Цвет:** светло-серый

**Вкус:** рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Сосиски, сардельки (вар.колбаса) отварные**

**Номер рецептуры: №243**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |                |
|---------------------------------|-------------------------------|----------------|
|                                 | Брутто, г                     | Нетто, г       |
| Сосиски(сардельки,колбаса вар.) | 51                            | 50             |
| <b>Выход</b>                    |                               | <b>50(2шт)</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |       |       |          |                          | Витамин С,<br>мг |
|------------------|-------|-------|----------|--------------------------|------------------|
| Гр               | Белки | Жиры  | Углеводы | Энерг. ценность,<br>ккал |                  |
| 90               | 9,9   | 21,51 | 0,34     | 234,5                    | -                |
| 100              | 10,4  | 23,9  | 0,4      | 260,5                    | -                |

**Технология приготовления:** Сосиски (сардельки, вар.колбаса) очищают от искусственной оболочки, кладут в подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом огне (сосиски и вар.колбаса 3-5 минут, сардельки 7-10 минут)  
Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* сохранили форму

*Консистенция:* сочная, однородная.

*Цвет:* светло-розовый.

*Вкус и запах:* соответствует продукту.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** гуляш из отварной говядины

**Номер рецептуры:** № 246

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |           |                   |
|--------------------|-------------------------------|------------------|-----------|-------------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г         | брутто, г | нетто, г          |
| говядина           | 110                           | 81               | 110       | 81                |
| морковь            | 3                             | 2                | 3         | 2                 |
| Лук репчатый       | 2,5                           | 2                | 2,5       | 2                 |
| Масло растительное | 5                             | 5                | 5         | 5                 |
| помидоры           | 12                            | 10               | 12        | 10                |
| Соус № 366         |                               | 40               |           | 50                |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>90(50/40)</b> |           | <b>100(50/50)</b> |

### Химический состав данного блюда (говядина):

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 13               | 15,1    | 2,6         | 198,9                 | 0,82          |
| 14,55            | 16,79   | 2,89        | 221                   | 0,92          |

### Технология приготовления:

Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют или припускают. Мясо отварить и нарезать кубиками. Смешать мясо с припущенными овощами, и помидорами нарезанные дольками. Заливают кипящей водой и проваривают на слабом огне 15-20 минут. Готовят отдельно соус. Заливают мясо и доводят до кипения. При подаче температура не ниже 65°C

### Требования к качеству:

**Консистенция:** мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Печень по-строгоновски

**Номер рецептуры:** № 255

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |           |                   |
|--------------------|-------------------------------|------------------|-----------|-------------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г         | брутто, г | нетто, г          |
| Печень говяжья     | 89                            | 74               | 106       | 88                |
| Масло растительное | 6                             | 6                | 7,2       | 7,2               |
| соус               |                               |                  |           |                   |
| Мука               | 1,87                          | 1,87             | 1,87      | 1,87              |
| Лук репчатый       | 6                             | 5                | 6         | 5                 |
| Сметана            | 6,25                          | 6,25             | 6,25      | 6,25              |
| Масло сливочное    | 0,5                           | 0,5              | 0,5       | 0,5               |
| Вода               | 36                            | 36               | 36        | 36                |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>90(60/30)</b> |           | <b>100(60/40)</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 14,04            | 10,20   | 3,20        | 139,9                 | 5,04          |
| 15,6             | 11,3    | 3,52        | 171                   | 5,61          |

### Технология приготовления:

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать брусочками, обжарить с добавлением масла 3-5 минут. Залить соусом, тушить до готовности 10-15 минут при температуре не ниже 85<sup>0</sup>С.. Отпускают с соусом в котором тушилось, при температуре не ниже 65<sup>0</sup>С.

### Требования к качеству:

**Консистенция:** мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** мясо тушеное

**Номер рецептуры:** № 256

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |           |                   |
|--------------------|-------------------------------|------------------|-----------|-------------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г         | брутто, г | нетто, г          |
| говядина           | 113                           | 83               | 113       | 83                |
| или свинина        | 87                            | 74               | 87        | 74                |
| Масло растительное | 5                             | 5                | 5         | 5                 |
| Томат пюре         | 5,25                          | 5,25             | 7         | 7                 |
| Мука               | 1,5                           | 1,5              | 2         | 2                 |
| Лук репчатый       | 3,75                          | 3                | 5         | 4                 |
| морковь            | 3,75                          | 3                | 5         | 4                 |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>90(60/30)</b> |           | <b>100(60/40)</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 9,5              | 25,4    | 2,3         | 274,5                 | 0,2           |
| 10,58            | 28,17   | 2,56        | 305                   | 0,18          |

### Технология приготовления:

Обжаренные куски мяса тушат с добавлением воды, овощей и томат пюре до готовности. Залить соусом, доводят до кипения. Отпускают с соусом в котором тушилось. При подаче температура не ниже 65°C

### Требования к качеству:

**Консистенция:** мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.



## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Жаркое по - домашнему

**Номер рецептуры:** № 259

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Свинина (постная)  | 59,2                          | 40         | 65,12     | 44         |
| Картофель          | 212                           | 160        | 233,2     | 176        |
| Лук репчатый       | 10,7                          | 8,96       | 11,7      | 9,8        |
| Масло растительное | 1,6                           | 1,6        | 1,7       | 1,7        |
| Морковь            | 5,6                           | 4          | 6         | 4,4        |
| Томатное пюре      | 5,3                           | 5,3        | 5,8       | 5,8        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>200</b> |           | <b>220</b> |

*Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества,г |       |          |                       | Витамин С,<br>мг |
|--------------------|-------|----------|-----------------------|------------------|
| белки              | жиры  | углеводы | энерг. ценность, ккал |                  |
| 14,05              | 33,7  | 18,9     | 437,7                 | 7,7              |
| 15,45              | 37,07 | 20,79    | 481,47                | 8,47             |

**Технология приготовления:** Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром с которым тушилось мясо.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

*Не допускается предварительное замачивание овощей.* Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Температура подачи не ниже 65°C

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

**Консистенция:** мяса – сочная, мягкая; овощи – мягкая

**Цвет:** мяса – серый, свойственный овощам и соусу

**Вкус:** свойственный продуктам, входящими в блюдо

**Запах:** свойственный продуктам входящими в блюдо

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** гуляш

**Номер рецептуры:** № 260

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |           |                   |
|--------------------|-------------------------------|------------------|-----------|-------------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г         | брутто, г | нетто, г          |
| или свинина        | 87                            | 74               | 87        | 74                |
| или птица(грудка)  | 92                            | 74               | 92        | 74                |
| Масло растительное | 5                             | 5                | 5         | 5                 |
| Томат пюре         | 8                             | 8                | 8         | 8                 |
| Мука               | 2                             | 2                | 2         | 2                 |
| Лук репчатый       | 12                            | 10               | 12        | 10                |
| морковь            | 6                             | 5,1              | 6         | 5,1               |
| соус               |                               | 40               |           | 50                |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>90(50/40)</b> |           | <b>100(50/50)</b> |

### Химический состав данного блюда (свинина):

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 9,1              | 25,3    | 2,6         | 278                   | 0,8           |
| 10,64            | 28,19   | 2,89        | 309                   | 0,92          |

### Химический состав данного блюда (птица):

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 11,06            | 9       | 2,4         | 138,3                 | 0,55          |
| 12,28            | 10      | 2,6         | 153,6                 | 0,6           |

### Технология приготовления:

Обжаренные куски мяса, нарезанные кубиками, тушат с добавлением воды, овощей и томат пюре около часа. Отдельно готовят соус. Залить соусом, тушат 25-30 минут. Отпускают с соусом в котором тушилось. При подаче температура не ниже 65°C

### Требования к качеству:

**Консистенция:** мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** шницель натуральный рубленый

**Номер рецептуры:** № 267

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |           |                   |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------|-----------|-------------------|
|                               | брутто, г                     | нетто, г         | брутто, г | нетто, г          |
| Свинина (котлетное мясо)      | 76                            | 60               | 76        | 60                |
| или говядина (котлетное мясо) | 76                            | 60               | 76        | 60                |
| или птица (грудка)            | 82                            | 60               | 82        | 60                |
| Растительное масло            | 8,8                           | 8,8              | 8,8       | 8,8               |
| вода                          | 5,6                           | 5,6              | 5,6       | 5,6               |
| Яйца                          | 3,2                           | 3,2              | 3,2       | 3,2               |
| сухари                        | 9,6                           | 9,6              | 9,6       | 9,6               |
| Соус № 366                    |                               | 30               |           | 40                |
| <b>Выход:</b>                 |                               | <b>90(60/30)</b> |           | <b>100(60/40)</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 7,4              | 10      | 8,5         | 156,8                 | 0,9           |
| 8,5              | 11,6    | 9,8         | 177,72                | 1,07          |

### Технология приготовления:

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят в жарочном шкафу (пароконвектомате) до готовности при 250-280°C . Отпускают с соусом. Температура подачи не ниже 65°C

### Требования к качеству:

**Консистенция:** мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## Технологическая карта

### Наименование изделия: Тефтели

### Номер рецептуры: №278(1вариант)

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |           |                   |
|----------------------------|-------------------------------|------------------|-----------|-------------------|
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г         | Брутто, г | Нетто, г          |
| или свинина                | 42                            | 37,9             | 42        | 37,9              |
| или птица (куриная грудка) | 45                            | 37,9             | 45        | 37,9              |
| Молоко или Вода            | 10                            | 10               | 10        | 10                |
| Хлеб пшеничный             | 6,6                           | 6,6              | 6,6       | 6,6               |
| Лук репчатый               | 20                            | 16,4             | 20        | 16,4              |
| Масло растительное         | 3                             | 3                | 3         | 3                 |
| Мука пшеничная             | 3,3                           | 3,3              | 3,3       | 3,3               |
| <i>Масса полуфабриката</i> |                               | 74               |           | 74                |
| соус                       |                               | 30               |           | 40                |
| <b>Выход</b>               |                               | <b>90(60/30)</b> |           | <b>100(60/40)</b> |

#### *Химический состав данного блюда (свинина)*

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| Белки            | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |               |
| 12,7             | 9,29 | 12,17    | 183,72                | 3,87          |
| 14               | 10   | 13,1     | 204                   | 4,1           |

#### *Химический состав данного блюда (птица)*

| Пищевые вещества |       |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|-------|----------|-----------------------|---------------|
| Белки            | Жиры  | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |               |
| 14,12            | 13,57 | 13,18    | 231,6                 | 0,72          |
| 15,69            | 15,08 | 14,65    | 257,4                 | 0,81          |

**Технология приготовления:** Подготовленное мясо измельчают и пропускают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб и лук, и перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 1-2 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 20-25 мин при температуре 250-280С

Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция:* тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

## Технологическая карта

### Наименование изделия: Биточки паровые

### Номер рецептуры: № 281

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |           |                   |
|----------------------------|-------------------------------|------------------|-----------|-------------------|
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г         | Брутто, г | Нетто, г          |
| или свинина                | 42                            | 37,9             | 42        | 37,9              |
| или птица (куриная грудка) | 45                            | 37,9             | 45        | 37,9              |
| Молоко или Вода            | 10                            | 10               | 10        | 10                |
| Хлеб пшеничный             | 6,6                           | 6,6              | 6,6       | 6,6               |
| Лук репчатый               | 20                            | 16,4             | 20        | 16,4              |
| Масло растительное         | 3                             | 3                | 3         | 3                 |
| Мука пшеничная             | 3,3                           | 3,3              | 3,3       | 3,3               |
| <i>Масса полуфабриката</i> |                               | 74               |           | 74                |
| соус                       |                               | 30               |           | 40                |
| <b>Выход</b>               |                               | <b>90(60/30)</b> |           | <b>100(60/40)</b> |

#### *Химический состав данного блюда (свинина)*

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| Белки            | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |               |
| 8,2              | 7    | 6,8      | 123,7                 | 0,009         |
| 9,2              | 7,8  | 7,6      | 137,5                 | 0,01          |

#### *Химический состав данного блюда (птица)*

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| Белки            | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |               |
| 9,7              | 10,8 | 11,5     | 180,9                 | 0,9           |
| 10,8             | 12,1 | 12,8     | 201,1                 | 1             |

**Технология приготовления:** Из взбитой котлетной массы формируют биточки, которые варят на пару 20-25 минут или припускают под крышкой 15-20 минут. Соус готовят отдельно. Затем заливают соусом и тушат 5-10 мин при температуре 250-280С. Температура подачи +60...+65° С.

#### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* биточки округлая-приплюснутой формы с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом.

*Консистенция:* биточков в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* биточков - коричневый, соуса - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** птица тушеная в соусе

**Номер рецептуры:** № 290

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |           |                   |
|--------------------|-------------------------------|------------------|-----------|-------------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г         | брутто, г | нетто, г          |
| птица              | 120                           | 90               | 120       | 90                |
| Соус № 331         |                               | 30               |           | 40                |
| Масло растительное | 2                             | 2                | 2         | 2                 |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>90(60/30)</b> |           | <b>100(60/40)</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 10,5             | 10,5    | 3,2         | 145,8                 | 0,6           |
| 13,28            | 11,84   | 3,8         | 162                   | 0,7           |

### Технология приготовления:

Куски птицы обжаривают до образования корочки. Залить соусом, тушат до готовности при 250-280°C . Отпускают с соусом в котором тушилось. Температура подачи не ниже 65°C

### Требования к качеству:

**Консистенция:** мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Плов из птицы

**Номер рецептуры:** № 291

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                             | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Мясо птицы (грудка куриная) | 63,7                          | 61         | 79,6      | 76,2       |
| <i>Масса тушеной птицы</i>  |                               | 43         |           | 53,7       |
| Масло растительное          | 5,5                           | 5,5        | 6,8       | 6,8        |
| Морковь                     | 11,6                          | 9,3        | 14,5      | 11,6       |
| Лук репчатый                | 9,4                           | 8,4        | 11,7      | 10,5       |
| Томатное пюре               | 5,8                           | 5,8        | 7,2       | 7,2        |
| Крупа рисовая               | 55,5                          | 55,5       | 69,3      | 69,3       |
| <b>ВЫХОД:</b>               |                               | <b>200</b> |           | <b>250</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества, г |       |          |                       | Витамин С, мг |
|---------------------|-------|----------|-----------------------|---------------|
| белки               | жиры  | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 16,9                | 10,5  | 35,7     | 305,3                 | 6,02          |
| 21,1                | 13,12 | 44,6     | 381,6                 | 7,5           |

**Технология приготовления:** Мясо птицы варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10 - 15г, добавляют пассированную на масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160°C в течение 30 - 40 мин.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.  
Температура подачи 65°C.

### **Требования к качеству:**

**Вид:** Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

**Цвет :** мяса - серый, риса - белый.

**Консистенция-** мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

**Вкус:** входящих в блюдо продуктов

**Запах:** входящих в блюдо продуктов

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** котлета рубленая из птицы

**Номер рецептуры:** № 294

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |              |           |              |
|----------------------------|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г     | Брутто, г | Нетто, г     |
| Мясо птицы (грудка)        | 85                            | 45           | 85        | 45           |
| Хлеб пшеничный             | 10,8                          | 10,8         | 10,8      | 10,8         |
| Молоко или вода            | 15,6                          | 15,6         | 15,6      | 15,6         |
| Масло растительное         | 2,4                           | 2,4          | 2,4       | 2,4          |
| сухари                     | 6                             | 6            | 6         | 6            |
| <i>Масса полуфабриката</i> |                               | 76           |           | 76           |
| <i>Соус № 331</i>          |                               | 30           |           | 40           |
| <b>Выход</b>               |                               | <b>60/30</b> |           | <b>60/40</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |       |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|-------|----------|-----------------------|---------------|
| Белки            | Жиры  | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |               |
| 9,18             | 10,72 | 11,34    | 179,82                | 0,9           |
| 10,20            | 11,92 | 12,6     | 199,8                 | 1             |

### Технология приготовления

Подготовленное мясо птицы пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным хлебом добавляют соль и перемешивают. Массу пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют и обжаривают с обеих сторон. Готовят отдельно соус № 331. Блюдо доводят до готовности с соусом в жарочном шкафу (пароконвектомате). запекаются при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут. Подаются при температуре не ниже 65°С

#### **Требование к качеству**

*Внешний вид:* овально-приплюснутая форма с соусом

*Консистенция:* сочная, мягкая

*Цвет:* коричневый, на разрезе серый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* жаренного мяса(данного вида)



## Технологическая карта

**Наименование изделия: фрикадельки из кур**

**Номер рецептуры: № 297**

**Наименование сборника рецептов:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |           |                   |
|--------------------|-------------------------------|------------------|-----------|-------------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г         | брутто, г | нетто, г          |
| Курица(грудка)     | 79                            | 56               | 92        | 65                |
| лук                | 7                             | 6                | 8,1       | 7                 |
| Хлеб пшеничный     | 8                             | 8                | 9,3       | 9,3               |
| Соус №329          |                               | 30               |           | 40                |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>90(60/30)</b> |           | <b>100(60/40)</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |         |             |                       |           |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-----------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | Витамин С |
| 8,64             | 11,17   | 8,69        | 170,96                | 2         |
| 9,6              | 12,42   | 9,66        | 189,96                | 2,26      |

**Технология приготовления:**

Мясо пропускают через мясорубку в месте с луком и хлебом, хорошо перемешивают. Сформированные шарики обжаривают, доводят до готовности на пару или отваривают или готовят в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут с соусом. При подачи температура не ниже 65°С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** фрикадельки в форме шариков, одинакового размера 2шт

**Консистенция:** фрикаделек мягкая нежная

**Цвет:** светло- серый.

**Вкус:** свойственный свежеприготовленному изделию, умеренно соленный.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Каша рассыпчатая гречневая

**Номер рецептуры:** № 302

**Наименование сборника рецептов:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|---------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                     | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Гречневая крупа     | 50                            | 50         | 60        | 60         |
| Масса готовой гречи |                               | 150        |           | 180        |
| Вода                | 100                           | 100        | 120       | 120        |
| Соль                | 0,025                         | 0,025      | 0,037     | 0,037      |
| Масло сливочное     | 5                             | 5          | 6         | 6          |
| <b>Выход:</b>       |                               | <b>150</b> |           | <b>180</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| белки            | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 8,6              | 6,09 | 38,64    | 243,8                 | -             |
| 10,32            | 7,3  | 46,4     | 292,56                | -             |

**Технология приготовления:**

Подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду.

Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу. При раздаче температура не ниже 65<sup>0</sup>С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

**Консистенция:** рассыпчатая, легкая, однородная.

**Цвет:** от светло - коричневого до коричневого.

**Вкус:** каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.

**Запах:** каши из данного вида крупы с маслом.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Рис отварной

**Номер рецептуры:** № 304

**Наименование сборника рецептов:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Крупа рисовая      | 48,4                          | 48,4       | 58,5      | 58,5       |
| Вода               | 106,5                         | 106,5      | 127,8     | 127,8      |
| Соль               | 0,025                         | 0,025      | 0,03      | 0,03       |
| Масло сливочное    | 5                             | 5          | 6         | 6          |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>150</b> |           | <b>180</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества, г |      |          |                       | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| белки               | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 3,65                | 5,37 | 36,68    | 209,7                 | -             |
| 6,54                | 8,64 | 54       | 251,64                | -             |

**Технология приготовления:**

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Кашу варят до загустения периодически помешивая.

При раздаче температура не ниже 65<sup>0</sup>С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

**Консистенция:** рассыпчатая, мягкая, однородная.

**Цвет:** от белого до кремового.

**Вкус:** отварного риса с маслом.

**Запах:** отварного риса с маслом.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Макароны отварные**

**Номер рецептуры: № 309**

**Наименование сборника рецептов:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                        | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Макароны               | 48,4                          | 48,4       | 58        | 58         |
| Масса отварных макарон | -                             | 150        | -         | 180        |
| Масло сливочное        | 5                             | 5          | 6         | 6          |
| <b>Выход:</b>          |                               | <b>150</b> |           | <b>180</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| белки            | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 5,52             | 4,52 | 26,54    | 168,45                | -             |
| 6,6              | 5,4  | 31,74    | 202,14                | -             |

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг. макарон берут 6 л. воды, 30 гр. соли). Макароны варить 20 - 30 мин., лапшу 20 - 25 мин., вермишель 10 - 12 мин.. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. При раздаче температура не ниже 65<sup>0</sup>С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом.

**Консистенция:** мягкая, но упругая.

**Цвет:** от белого до светло-кремового.

**Вкус:** вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый.

**Запах:** вареных макаронных изделий и сливочного масла.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Пюре картофельное

**Номер рецептуры:** № 312

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|----------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                            | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, г | Нетто, г   |
| Картофель                  | 155                           | 128,5      | 186       | 154,2      |
| Молоко с м.д.ж. 2,5 %-3,2% | 23                            | 22         | 27,6      | 26,4       |
| Масло сливочное            | 5                             | 5          | 6         | 6          |
| Соль                       | 0,8                           | 0,8        | 0,9       | 0,9        |
| <b>Выход</b>               |                               | <b>150</b> |           | <b>180</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| Белки            | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал |               |
| 3,07             | 4,80 | 20,44    | 137,25                | 18,16         |
| 3,68             | 5,76 | 24,5     | 164,7                 | 21,79         |

### Технология приготовления:

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

**Не допускается предварительное замачивание овощей.**

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см.), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладко-сливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** протертая картофельная масса.

**Консистенция:** пышная, густая, однородная.

**Цвет:** белый с кремовым оттенком.

**Вкус:** свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

**Запах:** свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Каша «Дружба» вязкая (каша из риса и пшена)

**Номер рецептуры:** № 175

**Наименование сборника рецептов:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В. 2015 г.

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                                | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, г | Нетто, г   |
| Крупа рисовая                  | 13,6                          | 13,6       | 17        | 17         |
| Крупа пшено                    | 18,4                          | 18,4       | 23        | 23         |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %      | 100                           | 100        | 125       | 125        |
| Вода                           | 60                            | 60         | 75        | 75         |
| Сахар                          | 4,8                           | 4,8        | 6         | 6          |
| Масса каши                     |                               | 198        |           | 246        |
| Масло коровье сладко-сливочное |                               | 4,8        |           | 6          |
| <b>Выход</b>                   |                               | <b>200</b> |           | <b>250</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 6,08             | 9,8     | 31,8        | 237,5                 | 0,65          |
| 7,6              | 12,25   | 39,15       | 296,87                | 0,8           |

**Технология приготовления:**

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин.. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.  
Температура подачи +60...+65° С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

**Консистенция:** однородная, вязкая, зерна - мягкие.

**Цвет:** свойственный соответствующему виду крупы.

**Вкус:** умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

**Запах:** соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Омлет с колбасой или сосисками**

**Номер рецептуры: №212**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|----------------------------------|-------------------------------|------------|
|                                  | брутто, г                     | нетто, г   |
| Яйца 1кат                        | 2шт                           | 116        |
| Молоко                           | 40                            | 40         |
| Масло сливочное или растительное | 5                             | 5          |
| Колбаса вареная (сосиска)        | 45,1                          | 45         |
| соль                             |                               | 0,3        |
| <b>Выход:</b>                    |                               | <b>180</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 12,5             | 25,22   | 2,43        | 338,2                 | 0,23         |

### **Технология приготовления:**

Обработанные яйца разбивают и размешивают. Добавляют молоко и соль. Смесь тщательно взбалтывают, добавляют колбасу (сосиски) нарезанная кубиками, вываливают на смоченный маслом противень слоем толщиной не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 180-200С в течение 8-10 мин.

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

**Консистенция:** однородная, сочная

**Вкус:** продуктов входящих в блюдо

**Запах:** продуктов входящих в блюдо

## Технологическая карта

Наименование изделия: Сырники из творога

Номер рецептуры: № 219

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                             | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Творог с м.д.ж. не менее 9% | 122                           | 120        | 152,5     | 150        |
| Сахар                       | 2                             | 2          | 2,5       | 2,5        |
| Яйцо (меланж)               | 4,8                           | 4,8        | 6         | 6          |
| мука                        | 16,8                          | 16,8       | 21        | 21         |
| Масло растительное          | 7                             | 7          | 8,7       | 8,7        |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>120</b> |           | <b>150</b> |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг<br>С |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                   |
| 21,3             | 18,8    | 17,36       | 323                   | 0,48              |
| 26,6             | 23,5    | 21,7        | 403,7                 | 0,6               |

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца, 2/3 муки, предварительно растворенный в горячей воде сахар и соль. Массу хорошо вымешивают. Полученную массу формируют в виде биточка толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего запекают в жарочном шкафу 5-10 минут, при температуре 250 - 280°С до образования румяной корочки. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

**Консистенция:** однородная, нежная.

**Цвет:** корочки - золотистая, на разрезе - кремовый.

**Вкус:** творога, сладковатый.

**Запах:** продуктами, входящим в блюдо.



## Технологическая карта

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 223

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|-------------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                               | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Творог с м.д.ж. не менее 9%   | 141                           | 138        | 188       | 184        |
| Сахар                         | 8                             | 8          | 10,6      | 10,6       |
| Яйцо (меланж)                 | 6                             | 6          | 8         | 8          |
| Манная крупа                  | 9                             | 9          | 12        | 12         |
| Сухари                        | 6                             | 6          | 8         | 8          |
| Масло сливочное               | 5                             | 5          | 6,6       | 6,6        |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 6                             | 6          | 8         | 8          |
| <b>Выход:</b>                 |                               | <b>150</b> |           | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг<br>С |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                   |
| 14,17            | 9,6     | 44,7        | 322,8                 | 1,65              |
| 18,9             | 12,9    | 59,7        | 430,5                 | 2,2               |

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яйца, растертые с сахаром, крупу манную, предварительно растворенный в горячей воде соль. Массу хорошо вымешивают. Полученную массу выкладывают слоем 3 - 5 см., на смазанный маслом растительным сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25 - 30 минут, при температуре 250 - 280°C до образования румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

**Консистенция:** однородная, нежная.

**Цвет:** корочки - золотистая, на разрезе - кремовый.

**Вкус:** творога, сладковатый.

**Запах:** продуктами, входящим в блюдо.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Блинчики с фруктовой начинкой

Номер рецептуры: № 398

### Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|------------------------|-------------------------------|------------|
|                        | сырье, г                      |            |
| Тесто для блинов №399  |                               |            |
| Мука                   | 37,4                          | 41,6       |
| вода                   | 94                            | 104        |
| яйца                   | 7,2                           | 8          |
| сахар                  | 2,25                          | 2,5        |
| соль                   | 0,7                           | 0,8        |
| Масло растительное     | 2,7                           | 3          |
| <i>Масса блинов</i>    | <i>90</i>                     | <i>100</i> |
| <i>Масса начинки</i>   | <i>30</i>                     | <i>50</i>  |
| <b>Выход с джемом:</b> | <b>120</b>                    | <b>150</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| белки            | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 4,6              | 6,48 | 52,56    | 316,3                 | 0,1           |
| 5,75             | 8,1  | 65,7     | 395,3                 | 0,1           |

### Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% от нормы) воду, всыпают постепенно муку и взбивают до получения однородной массы, добавляют оставшуюся воду помешивая. Выпекают с двух сторон на сковороде. На блин выкладывают начинку и сворачивают конвертиком. Температура подачи: не ниже 65° С.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** равномерно обжаренные.

**Консистенция:** мягкая, упругая.

**Цвет:** золотистый.

**Вкус:** свойственный изделиям из теста.

**Запах:** жареных блинов.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Оладьи

Номер рецептуры: № 401

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |            |
|-----------------------------------|-------------------------------|------------|
|                                   | сырье, г                      |            |
| Тесто для оладий № 400            |                               |            |
| Мука                              | 57,6                          | 72         |
| Яйцо - меланж                     | 2,88                          | 3,6        |
| Вода или молоко                   | 57,6                          | 72         |
| Дрожжи: - прессованные<br>- сухие | 1,68                          | 2,1        |
|                                   | 0,48                          | 0,6        |
| Сахар                             | 2,04                          | 2,55       |
| Соль                              | 1,08                          | 1,35       |
| Масло растительное                | 6                             | 7,5        |
| <b>Выход с джемом:</b>            | <b>120</b>                    | <b>150</b> |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |       |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|-------|----------|-----------------------|---------------|
| белки            | жиры  | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 8,1              | 8,42  | 65,9     | 369,75                | 1,32          |
| 10,82            | 11,23 | 87,94    | 493                   | 1,76          |

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают.

Оладьи выкладывают на нагретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течении 8-10 минут до готовности. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.  
Температура подачи: не ниже 65° С.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** равномерно обжаренные.

**Консистенция:** мягкая, упругая.

**Цвет:** золотистый.

**Вкус:** свойственный изделиям из дрожжевого теста.

**Запах:** жареных оладий.

## Технологическая карта

Наименование изделия: слойка

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |
|-----------------------------------|-------------------------------|
|                                   | сырье, г                      |
| Мука                              | 26,3                          |
| Масло сливочное                   | 6,5                           |
| Яйцо - меланж                     | 3,20                          |
| Вода или молоко                   | 10                            |
| Дрожжи: - прессованные<br>- сухие | 0,8                           |
|                                   | 1                             |
| Сахар                             | 5,2                           |
| Соль                              | 0,3                           |
| <b>Выход с джемом:</b>            | <b>50</b>                     |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| белки            | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 3,2              | 2,9  | 25,36    | 183,36                | -             |

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Для слоения тесто выкладывают на стол и раскатывают на пласты толщиной 2см. Сливочное масло разминают и соединяют с мукой и точно так же раскатывают в пласт. Выкладывают на пласт теста, сворачивают в конверт и раскатывают в пласт до 1см, так повторяют до 2-3 раз. Затем оставляют в прохладном месте на 20-30 минут. Затем делают из теста бантики и выпекают в жарочном шкафу при 250°С в течении 20 минут до готовности

Требования к качеству:

**Внешний вид:** хорошо видны слои теста.

**Консистенция:** мягкая, слоистая.

**Цвет:** золотистый до светло коричневого.

**Вкус:** свойственный изделиям из дрожжевого теста.

**Запах:** выпечного изделия.

## Технологическая карта

Наименование изделия: **Компот из свежих яблок (груш)**

Номер рецептуры: **№ 342**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Яблоки (Груши)     | 22,5                          | 18         | 25        | 20         |
| Вода               | 160                           | 160        | 180       | 180        |
| Сахар              | 13,5                          | 13,5       | 15        | 15         |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>180</b> |           | <b>200</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,14             | 0,14    | 25,1        | 103,14                | 0,8          |
| 0,15             | 0,15    | 27,8        | 114,6                 | 0,8          |

**Технология приготовления:** яблоки (груши) моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели их погружают до варки в холодную воду. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не боле 6-8 мин. Охлаждают. Подают напиток не выше 20<sup>0</sup>С

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками

**Консистенция:** компота – жидкая, плодов мягкая

**Цвет:** присущий вареным плодам в сиропе

**Вкус:** кисло сладкий

**Запах:** фруктов – концентрированный, приятный

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Компот из апельсин, мандарин

**Номер рецептуры:** № 346

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| апельсины          | 67,14                         | 45         | 74,6      | 50         |
| или мандарины      | 60,84                         | 45         | 67,6      | 50         |
| Вода               | 120                           | 120        | 140       | 140        |
| Сахар              | 25                            | 25         | 27        | 27         |
| цедра              | 4,5                           | 4,5        | 5         | 5          |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>180</b> |           | <b>200</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,4              | 0,09    | 30,59       | 127,1                 | 10,8         |
| 0,44             | 0,1     | 33,88       | 141,2                 | 12           |

**Технология приготовления:** фрукты моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар и добавляют цедру, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. Заливают горячим сиропом и варят на слабом огне не боле 6-8 мин, настаивают до полного охлаждения. Подают напиток не выше 20<sup>0</sup>С

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** сироп прозрачный

**Консистенция:** компота – жидкая, фруктов мягкая

**Цвет:** присущий вареным фруктам в сиропе

**Вкус:** кисло сладкий

**Запах:** фруктов – концентрированный, приятный

## Технологическая карта

Наименование изделия: **Компот из изюма**

Номер рецептуры: **№ 348**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |           |            |
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| изюм               | 18                            | 45*        | 20        | 50*        |
| Вода               | 180                           | 180        | 200       | 200        |
| Сахар              | 13,5                          | 13,5       | 15        | 15         |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>180</b> |           | <b>200</b> |

\*- после варки

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,13             | 0,13    | 25          | 103,14                | 0,8          |
| 0,15             | 0,15    | 27,8        | 114,6                 | 0,9          |

**Технология приготовления:** Изюм моют. Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, добавляют сахар и варят до готовности. Компот готовят на кануне, для того чтобы он настоялся. Подают напиток не выше 20<sup>0</sup>С

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** сироп прозрачный, изюм не разварен

**Консистенция:** компота – жидкая, плодов мягкая

**Цвет:** присущий сухофруктам

**Вкус:** кисло сладкий

**Запах:** концентрированный, приятный

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Компот из смеси сухофруктов

**Номер рецептуры:** № 349

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | 1 порция                      |            |           |            |
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Смесь сухофруктов  | 18                            | 45*        | 20        | 50*        |
| Вода               | 180                           | 180        | 200       | 200        |
| Сахар              | 13,5                          | 13,5       | 15        | 15         |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>180</b> |           | <b>200</b> |

\*- после варки

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 1,04             | 0,3     | 42,5        | 132,12                | 0,7          |
| 1,15             | 0,4     | 47,2        | 146,8                 | 0,8          |

**Технология приготовления:** Сухофрукты моют. Подготовленные сушеные плоды горячей водой, нагревают до кипения, добавляют сахар и варят до готовности. Компот сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся. Подают напиток не выше 20<sup>0</sup>С

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками

**Консистенция:** компота – жидкая, плодов мягкая

**Цвет:** присущий сухофруктам

**Вкус:** кисло сладкий

**Запах:** фруктов – концентрированный, приятный



## Технологическая карта

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: №376

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|-------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                         | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Чай листовой в/с        | 0,54                          | 0,54       | 0,6       | 0,6        |
| Вода                    | 180                           | 180        | 200       | 200        |
| сахар                   | 7                             | 7          | 10        | 10         |
| <b>Выход с сахаром:</b> |                               | <b>180</b> |           | <b>200</b> |

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,1              | 0,02    | 6,3         | 25,78                 | 1,44         |
| 0,1              | 0,02    | 7           | 28,6                  | 1,6          |

**Технология приготовления:** Заваривают чай в половине воды(кипятка) на 10 мин, затем разбавляют остальным кипятком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Температура при раздаче +75°С

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета

**Консистенция:** жидкая

**Вкус:** сладкий, чуть терпкий

**Запах:** свойственный чаю.

## Технологическая карта

Наименование изделия: **Чай с сахаром и лимоном**

Номер рецептуры: **№377**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |              |           |              |
|-------------------------|-------------------------------|--------------|-----------|--------------|
|                         | брутто, г                     | нетто, г     | брутто, г | нетто, г     |
| Чай листовой в/с        | 0,54                          | 0,54         | 0,6       | 0,6          |
| Вода                    | 180                           | 180          | 200       | 200          |
| сахар                   | 7                             | 7            | 12        | 12           |
| лимон                   | 6                             | 5            | 8         | 7            |
| <b>Выход с сахаром:</b> |                               | <b>180/5</b> |           | <b>200/7</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,12             | 0,02    | 9,18        | 27,3                  | 2,55         |
| 0,12             | 0,02    | 10,2        | 30,3                  | 2,83         |

**Технология приготовления:** Заваривают чай в половине воды(кипятка) на 10 мин, затем разбавляют остальным кипятком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минуты и добавляют перед раздачей. Подается при температуре не менее 75<sup>0</sup>С

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета

**Консистенция:** жидкая

**Вкус:** сладкий, чуть терпкий с кисловатым вкусом

**Запах:** свойственный чаю и лимону.

## Технологическая карта

Наименование изделия: **Чай с сахаром и молоком**

Номер рецептуры: **№378**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|-------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                         | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Чай листовой в/с        | 0,54                          | 0,54       | 0,6       | 0,6        |
| Вода                    | 110                           | 110        | 120       | 120        |
| молоко                  | 75                            | 75         | 90        | 90         |
| сахар                   | 7                             | 7          | 10        | 10         |
| <b>Выход с сахаром:</b> |                               | <b>180</b> |           | <b>200</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,11             | 1,21    | 14,3        | 72,9                  | 1,1          |
| 0,13             | 1,35    | 15,9        | 81                    | 1,33         |

**Технология приготовления:** Заваривают чай в воде (кипятка) на 10 мин, затем разбавляют прокипяченным молоком и добавляют сахар. Доводят до кипения. Температура при раздаче +75°C

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета

**Консистенция:** жидкая

**Вкус:** сладкий, чуть терпкий

**Запах:** свойственный чаю.

## Технологическая карта

Наименование изделия: **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: **№ 379**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Кофейный напиток   | 2,97                          | 2,97       | 3,3       | 3,3        |
| Сахар              | 7                             | 7          | 11        | 11         |
| Молоко             | 90                            | 90         | 100       | 100        |
| Вода               | 99                            | 99         | 110       | 110        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>180</b> |           | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг<br>С |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                   |
| 2,85             | 2,41    | 10,76       | 74,94                 | 2,55              |
| 3,2              | 2,7     | 11,95       | 83,26                 | 2,8               |

Технология приготовления:

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин. и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

**Внешний вид:** кофейный напиток налит в стакан или чашку.

**Консистенция:** жидкая.

**Вкус:** сладкий с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

**Запах:** аромат кофейного напитка и кипяченого молока

## Технологическая карта

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: № 382

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М: ДеЛи плюс 2015 г

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|------------|
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Какао порошок      | 2,7                           | 2,7        | 3          | 3          |
| Молоко             | 72                            | 72         | 80         | 80         |
| Вода               | 117                           | 117        | 130        | 130        |
| Сахар              | 7                             | 7          | 7,78       | 7,78       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>180</b> |            | <b>200</b> |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг<br>С |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                   |
| 5,9              | 1,2     | 17,1        | 85,3                  | 1,2               |
| 6,5              | 1,3     | 19          | 94,7                  | 1,3               |

**Технология приготовления:**

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы затем вливают при постепенном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Подается при температуре +75°C

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** светло – шоколадный.

**Вкус:** с привкусом какао и молока.

**Запах:** свойственный какао.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника**

**Номер рецептуры: № 388**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Плоды шиповника    | 13,5                          | 13,5       | 15        | 15         |
| Сахар              | 13,5                          | 13,5       | 15        | 15         |
| Вода               | 180                           | 180        | 200       | 200        |
| <b>Выход</b>       |                               | <b>180</b> |           | <b>200</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг<br>С |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                   |
| 0,6              | 0,25    | 18,7        | 79,38                 | 90,0              |
| 0,67             | 0,27    | 20,7        | 88,2                  | 100,0             |

**Технология приготовления:** Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают. Подают напиток не выше 20<sup>0</sup>С

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** напиток налит в стакан.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** темно-красный.

**Вкус:** кисло сладкий, с привкусом плодов шиповника.

**Запах:** шиповника.

## Технико-технологическая карта ООО «Лиман»

Наименование изделия: напиток лимонный

Номер рецептуры б/н

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| лимоны             | 67,14                         | 45         | 74,6      | 50         |
| Вода               | 120                           | 120        | 140       | 140        |
| Сахар              | 25                            | 25         | 27        | 27         |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>180</b> |           | <b>200</b> |

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,27             | 0       | 34,7        | 141,3                 | 12           |
| 0,3              | 0       | 38,5        | 157                   | 13,3         |

**Технология приготовления:** фрукты моют, нарезают тонкими кружочками. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар и доводят до кипения, добавляют лимон. Проваривают на слабом огне не более 6-8 мин, настаивают до полного охлаждения. Напиток готовят накануне, что б настоялся под закрытой крышкой не менее 8 часов. Подают напиток не выше 20<sup>0</sup>С

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** сироп прозрачный

**Консистенция:** компота – жидкая, лимонов мягкая

**Цвет:** присущий вареным фруктам в сиропе

**Вкус:** кисло сладкий

**Запах:** лимона – концентрированный, приятный

## Технологическая карта

Наименование изделия: Бутерброд с п/к

Номер рецептуры: № 6

### Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |           |
|--|-------------------------------|-----------|
|  | Брутто, г                     | Нетто, г  |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 30                            | 30        |
| Колбаса полукопченая                     | 21                            | 20        |
| <b>Выход:</b>                            |                               | <b>50</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| белки            | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 5,25             | 8,84 | 15,57    | 170,4                 | -             |

### Технология приготовления:

На ломтик хлеба (батона) сверху кладут кусочек п/колбасы.  
Температура подачи не ниже +15° С.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** ровные ломтики хлеба с колбасой.

**Консистенция:** мягкая.

**Цвет:** соответствующий виду .

**Вкус:** соответствующий виду.

**Запах:** п/колбасы в сочетании со свежим хлебом.



## Технологическая карта

Наименование изделия: Бутерброд горячий с сыром

Номер рецептуры: № 7

### Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |           |
|---|-------------------------------|-----------|
|   | Брутто, г                     | Нетто, г  |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон                    | 30                            | 30        |
| Масло сливочное   | 5                             | 5         |
| Сыр российский или волжский или голландский или костромской | 21                            | 20        |
| <b>Выход:</b>   |                               | <b>55</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| белки            | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 5,25             | 8,84 | 14,84    | 157                   | -             |

### Технология приготовления:

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху кладут кусочек сыра и помещают в жарочный шкаф при температуре +80+ 100 °С на 3-5 минут до образования румяной корочки. Температура подачи не ниже +15° С.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

**Консистенция:** хлеба – мягкая, масла – мягкая.

**Цвет:** соответствующий виду .

**Вкус:** соответствующий виду.

**Запах:** масла и сыра в сочетании со свежим хлебом.

## Технологическая карта

Наименование изделия: **Плоды свежие**

Номер рецептуры: **№ 338**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| яблоко             | 100                           | 100        | 150       | 150        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |           | <b>150</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,4              | 0,4     | 9,8         | 47                    | 10           |
| 0,6              | 0,6     | 14,7        | 70,5                  | 15           |

**Технология приготовления:** Фрукты перебирают и моют под проточной питьевой водой

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** плоды целые, свойственный фрукту

**Консистенция:** соответствует фрукту

**Цвет:** присущий соответствующему фрукту

**Вкус:** кисло сладкий

**Запах:** фрукта, приятный

## Технологическая карта

### Наименование изделия: кисломолочные продукты

### Номер рецептуры: 386

### Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. 2015 г.

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |            |           |            |
|---|-------------------------------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|
|   | Брутто, г                     | Нетто, г  | Брутто, г | Нетто, г   | Брутто, г | Нетто, г   |
| Молочные, кисломолочные продукты (кефир, простокваша, молочный коктейль, ряженка, ацидофил, йогурт) | 90                            | 90        | 100       | 100        | 200       | 200        |
| <b>Выход:</b>   |                               | <b>90</b> |           | <b>100</b> |           | <b>200</b> |

### Химический состав данного блюда

|                            | Пищевые вещества |      |          |                       | Витамин С, мг |
|----------------------------|------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
|                            | белки            | жиры | углеводы | Энерг. ценность, ккал |               |
| Кефир, ряженка и т.д 200гр | 3,86             | 3,03 | 17,75    | 112                   | -             |
| Молочный коктейль 200гр    | 7,72             | 6,06 | 35,5     | 224                   | -             |
| Йогурт с наполнителем 90гр | 3,48             | 4,2  | 13,2     | 104,4                 | 0,008         |

### Технология приготовления:

кисломолочный продукт (молочный), выпускаемый, промышленностью разливают в стаканы непосредственно перед отпуском или отдают в индивидуальной производственной таре. Температура подачи не выше 20°C

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** соответствует продукту.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** соответствует продукту.

**Вкус:** соответствует продукту.

**Запах:** соответствует продукту.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Сок

Номер рецептуры: № 389

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |           |            |
|--------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| Сок фруктовый      | 180                           | 180        | 200       | 200        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>180</b> |           | <b>200</b> |

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,9              | 0       | 18,2        | 76,3                  | 5,4          |
| 1                | 0       | 20,2        | 84,7                  | 6            |

**Технология приготовления:** Сок подается в индивидуальной упаковке или разливается в стаканы непосредственно перед отпуском. Подают напиток не выше 20<sup>0</sup>С

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** сок разлит в стаканы, свойственный фрукту

**Консистенция:** жидкая

**Цвет:** присущий соответствующему фрукту

**Вкус:** кисло сладкий

**Запах:** фруктовый – концентрированный, приятный

## Технологическая карта

Наименование изделия: Кабачковая икра

Номер рецептуры: б/н

| Наименование сырья        | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |            |
|---------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|------------|
|                           | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, г | нетто, г   |
| Кабачковая икра (произв.) | 61                            | 60        | 102       | 100        |
|                           |                               |           |           |            |
| <b>Выход:</b>             |                               | <b>60</b> |           | <b>100</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг<br>С |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                   |
| 0,6              | 2,9     | 3,2         | 41,6                  | 3,9               |
| 1                | 4,8     | 5,3         | 69,3                  | 6,5               |

### Технология приготовления:

Кабачковую икру выкладывают в кастрюлю, прогревают и подают порционно.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** салат уложен горкой.

**Консистенция:** мягкая, сочная.

**Цвет:** темно – коричневый.

**Вкус:** свойственный продуктам входящих в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам входящих в блюдо.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Кондитерские изделия

Номер рецептуры: № б/н

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |                 |                 |
|--------------------|-------------------------------|-----------------|-----------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г        | ВЫХОД           |
| Сушка              | 15/20/25                      | 15/20/25        | 15/20/25        |
| вафли              | 15/20/<br>30/40               | 15/20/<br>30/40 | 15/20/<br>30/40 |
| Зефир              | 100                           | 100             | 100             |
| печенье            | 15/25/50                      | 15/25/50        | 15/25/50        |
| пряники            | 40                            | 40              | 40              |
| Шоколад «аленка»   | 15                            | 15              | 15              |

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |                         |                       |                         |                              | Витамины,<br>мг    |
|------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------------|--------------------|
|                  | белки, г                | жиры, г               | углеводы, г             | энерг.<br>ценность,<br>ккал  | С                  |
| Сушка            | 1,65/2,14/2,6           | 0,3/0,34/0,4          | 10,80/14,24/17,8        | 39,1/52,2/64,2               | -                  |
| Вафли            | 0,42/0,56/<br>0,84/1,12 | 3,68/4,9/<br>7,36/9,8 | 7,65/10,2/<br>15,3/20,4 | 69,58/106,4/<br>139,16/185,5 | -                  |
| Зефир            | 1,2                     | 0,2                   | 119,7                   | 489                          | 15                 |
| печенье          | 1,28/2,1/<br>4,2        | 1,6/2,6/<br>5,3       | 12,75/21,25/<br>42,5    | 71,46/119,1/<br>238,2        | 0,01/0,02/<br>0,03 |
| пряники          | 0,84                    | 0,8                   | 8,5                     | 68,68                        | -                  |
| шоколад          | 1,05                    | 5,1                   | 7,5                     | 82,5                         | -                  |

**Технология приготовления:** Кондитерские изделия выкладывают в перчатках на тарелку.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** ровные

**Консистенция:** соответствует продукту

**Цвет:** соответствующий виду

**Вкус:** соответствующий виду

**Запах:** соответствует продукту

## Технико-технологическая карта

Наименование изделия: повидло

Номер рецептуры: б/н

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |           |
|--------------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|                                | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, г | нетто, г  |
| Повидло (плодовое или ягодное) | 30                            | 30        | 50        | 50        |
| <b>Выход:</b>                  |                               | <b>30</b> |           | <b>50</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,15             | 0,1     | 21,48       | 86,52                 | 0,72         |
| 0,25             | 0,1     | 35,8        | 144,2                 | 1,2          |

**Технология приготовления:** Подают при температуре не выше +20<sup>0</sup>С

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** свойственный фрукту

**Консистенция:** жидкая

**Цвет:** присущий соответствующему фрукту

**Вкус:** кисло сладкий

**Запах:** фруктов – концентрированный, приятный

## Технико-технологическая карта

Наименование изделия: фруктовое пюре «Фруто-няня»

Номер рецептуры: б/н

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г  |
| Фруктовое пюре     | 90                            | 90        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>90</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,2              | 0,3     | 8,1         | 32,4                  | 81           |

**Технология приготовления:** Фруктовое пюре подается в индивидуальной упаковке или разливается в стаканы непосредственно перед отпуском. Подают при температуре не выше 20<sup>0</sup>С

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** свойственный фрукту

**Консистенция:** жидкая

**Цвет:** присущий соответствующему фрукту

**Вкус:** кисло сладкий

**Запах:** фруктов – концентрированный, приятный



**Наименование изделия: Хлеб пшеничный или ржаной**

**Номер рецептуры: № б/н**

| Наименование сырья             | Выход, г | Расход сырья и полуфабрикатов |          |
|--------------------------------|----------|-------------------------------|----------|
|                                |          | Брутто, г                     | Нетто, г |
| Батон (хлеб пшеничный)         | 20       | 20                            | 20       |
| Хлеб обогащен микронутриентами | 30       | 30                            | 30       |
| Хлеб ржаной                    | 20       | 20                            | 20       |
|                                | 30       | 30                            | 30       |

**Химический состав батона(хлеб пшеничный):**

| Выход, г | Пищевые вещества, г |      |          |                       | Витамин С, мг |
|----------|---------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
|          | Белки               | Жиры | Углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 20       | 1,58                | 0,2  | 9,66     | 46,76                 | -             |
| 30       | 2,37                | 0,8  | 14,49    | 70,14                 | -             |

**Химический состав хлеба обогащенный микронутриентами**

| Выход, г | Пищевые вещества, г |      |          |                       | Витамин С, мг |
|----------|---------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
|          | Белки               | Жиры | Углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 30       | 2,31                | 0,12 | 12,66    | 60,3                  | 0,2           |

**Химический состав хлеба ржаного:**

| Выход, г | Пищевые вещества, г |      |          |                       | Витамин С, мг |
|----------|---------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
|          | Белки               | Жиры | Углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 20       | 0,9                 | 0,3  | 5,2      | 28                    |               |
| 30       | 1,4                 | 0,47 | 7,8      | 42                    |               |

**Технология приготовления:** Хлеб(батон) нарезают на ломтики прямоугольной формы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствующий виду хлеба.

*Вкус:* соответствующий виду хлеба.

*Запах:* соответствующий виду хлеба.

**Технологическая карта**

## Наименование изделия: Салат из свежих огурцов и помидор

### Номер рецептуры: № 24

### Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |            |
|--------------------|-------------------------------|-----------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, г | нетто, г   |
| Помидоры свежие    | 33,9                          | 80        | 56,5      | 48         |
| Огурцы свежие      | 26,28                         | 21        | 43,8      | 35         |
| Лук зеленый        | 9                             | 7,2       | 15        | 12         |
| Или лук репчатый   | 8,58                          | 7,2       | 14,3      | 12         |
| Масло растительное | 3,6                           | 3,6       | 6         | 6          |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>60</b> |           | <b>100</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества, г |      |          |                       | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| белки               | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 1,4                 | 0,01 | 8,7      | 39,9                  | 3,45          |
| 2,3                 | 0,01 | 14,5     | 66,5                  | 5,75          |

### Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, зеленый лук шинкуют. Все перемешивают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие. МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

**Консистенция:** овощей – хрустящая, сочная.

**Цвет:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с яблоком**

**Номер рецептуры: № 46**

**Наименование сборника рецептов:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |            |
|----------------------|-------------------------------|-----------|-----------|------------|
|                      | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, г | нетто, г   |
| Капуста белокочанная | 33,7                          | 27,9      | 56,1      | 46,5       |
| Морковь              | 11,28                         | 9,7       | 18,8      | 16,1       |
| Яблоки свежие        | 21,4                          | 15        | 35,6      | 25         |
| лук                  | 3,6                           | 3         | 6         | 5          |
| чеснок               | 0,7                           | 0,6       | 1,1       | 1          |
| Сахар                | 2                             | 2         | 3,3       | 3,3        |
| Масло растительное   | 3                             | 3         | 5         | 5          |
| <b>Выход:</b>        |                               | <b>60</b> |           | <b>100</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества, г |      |          |                       | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| белки               | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 0,07                | 3,1  | 6,6      | 54,06                 | 10,1          |
| 0,11                | 5,16 | 11       | 90,1                  | 16,8          |

**Технология приготовления:**

Капусту мелко шинкуют соломкой. Затем лук, морковь и подготовленные яблоки нарезают тонкой соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло. Все вместе перемешивают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

**Консистенция:** овощей – хрустящая, сочная.

**Цвет:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Салат витаминный (1 вариант)

Номер рецептуры: № 48

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |            |
|--------------------|-------------------------------|-----------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, г | нетто, г   |
| Яблоки свежие      | 20,5                          | 14,4      | 34,3      | 24         |
| Помидоры           | 17,6                          | 15        | 29,4      | 25         |
| Огурцы             | 18,7                          | 15        | 31,2      | 25         |
| морковь            | 15                            | 12        | 25        | 20         |
| Масло растительное | 3,6                           | 3,6       | 6         | 6          |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>60</b> |           | <b>100</b> |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества, г |      |          |                       | Витамин С, мг |
|---------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
| белки               | жиры | углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| 0,49                | 3,66 | 3,15     | 47,64                 | 5,3           |
| 0,8                 | 6,1  | 5,25     | 79,4                  | 8,8           |

Технология приготовления:

Очищенные яблоки, помидоры, огурцы нарезают ломтиками, сырую морковь- тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$  . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13) .

Требования к качеству:

**Внешний вид:** овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

**Консистенция:** овощей – хрустящая, сочная.

**Цвет:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Запах:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из свеклы

Номер рецептуры: № 52

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |            |
|--------------------|-------------------------------|-----------|-----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, г | нетто, г   |
| Свекла             | 70                            | 58        | 116,6     | 96,6       |
| Масло растительное | 2                             | 2         | 3,3       | 3,3        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>60</b> |           | <b>100</b> |

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг<br>С |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                   |
| 0,8              | 3       | 4,8         | 50,1                  | 2,4               |
| 1,3              | 5       | 8           | 83,5                  | 4                 |

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой, перемешивают и подают. При отпуске заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Требования к качеству:

**Внешний вид:** свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

**Консистенция:** мягкая, сочная.

**Цвет:** темно – малиновый.

**Вкус:** свойственный свекле и растительному маслу.

**Запах:** свеклы и растительного масла.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Салат из свеклы и зел.горошком

Номер рецептуры: № 53

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |            |
|----------------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|------------|
|                                  | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, г | нетто, г   |
| Свекла                           | 38,34                         | 30*       | 63,9      | 50*        |
| Зеленый горошек консервированный | 23,1                          | 15        | 38,5      | 25         |
| Яблоки свежие                    | 15,42                         | 10,8      | 25,7      | 18         |
| Лук репчатый                     | 3,6                           | 3         | 6         | 5          |
| Масло растительное               | 2,4                           | 2,4       | 4         | 4          |
| <b>Выход:</b>                    |                               | <b>60</b> |           | <b>100</b> |

\*масса вареной свеклы

Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг<br>С |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                   |
| 2                | 3,6     | 22,9        | 132                   | 3,99              |
| 3,3              | 6       | 38,1        | 220                   | 7                 |

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу измельчают на овощерезке, добавляют нарезанные соломкой репчатый лук и яблоки, прогретый зеленый горошек, перемешивают и подают. При отпуске заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

Требования к качеству:

**Внешний вид:** свекла мелко измельчена, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

**Консистенция:** мягкая, сочная.

**Цвет:** темно – малиновый.

**Вкус:** свойственный продуктам и растительному маслу.

**Запах:** свеклы, лука, яблок и растительного масла.

Технологическая карта

## Наименование изделия: Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры: № 59

### Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |          |            |
|--------------------|-------------------------------|-----------|----------|------------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г  | брутто,г | нетто, г   |
| Морковь            | 45                            | 40        | 75       | 66,6       |
| Яблоки             | 19                            | 17        | 31,6     | 28,3       |
| сахар              | 1                             | 1         | 1,6      | 1,6        |
| Масло растительное | 2                             | 2         | 3,3      | 3,3        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>60</b> |          | <b>100</b> |

### Химический состав данного блюда:

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг<br>С |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-------------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |                   |
| 0,64             | 0,1     | 5,1         | 39,9                  | 2,6               |
| 1,06             | 0,16    | 8,5         | 66,5                  | 4,3               |

### Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, заправляют растительным маслом. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

**Консистенция:** мягкая, сочная.

**Цвет:** моркови и яблок.

**Вкус:** свойственный моркови и сорту яблок.

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Винегрет овощной**

**Номер рецептуры: № 67**

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабриката |           |           |            |
|--------------------|------------------------------|-----------|-----------|------------|
|                    | Брутто, г                    | Нетто, г  | Брутто, г | Нетто, г   |
| Картофель          | 20,4                         | 15,6      | 34        | 26         |
| Свекла             | 15,3                         | 12        | 25,5      | 20         |
| Морковь            | 11,4                         | 9         | 19        | 15         |
| Огурцы соленые     | 12                           | 12        | 20        | 20         |
| Лук репчатый       | 10,8                         | 9         | 18        | 15         |
| Масло растительное | 3,6                          | 3,6       | 6         | 6          |
| <b>Выход</b>       |                              | <b>60</b> |           | <b>100</b> |

**Химический состав данного блюда:**

| Пищевые вещества |      |          |                       | Витамины, мг<br>С |
|------------------|------|----------|-----------------------|-------------------|
| белки            | жиры | углеводы | Энерг. ценность, ккал |                   |
| 0,84             | 6,02 | 4,4      | 75,06                 | 5,8               |
| 1,4              | 10   | 7,3      | 125,1                 | 9,6               |

**Технология приготовления:**

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

**Требование к качеству:**

**Внешний вид:** овощи нарезанные мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

**Консистенция:** мягкая, сочная.

**Цвет:** продуктов, входящих в винегрет.

**Вкус:** свойственный продуктам, входящим в блюдо.



## Технологическая карта

**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые**

**Номер рецептуры: № 70**

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры           | 25                            | 20       | 30        | 25       |
| огурцы             | 26                            | 20       | 31        | 25       |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 20       |           | 25       |

### Химический состав

|                | Пищевые вещества, г |       |          |                       | Витамин С, мг |
|----------------|---------------------|-------|----------|-----------------------|---------------|
|                | Белки               | Жиры  | Углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| <b>Помидор</b> | 0,22                | 0,02  | 0,69     | 4                     | 2             |
|                | 0,28                | 0,025 | 0,87     | 5                     | 2,62          |
| <b>огурец</b>  | 0,17                | 0,02  | 0,4      | 3                     | 1,6           |
|                | 0,21                | 0,025 | 0,5      | 3,75                  | 2             |

**Технология приготовления:** Овощи перебирают и промывают, нарезают дольками (ломтиками, кружочками).

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** соответствует нарезке.

**Консистенция:** помидоров-мягкая, огурцов -упругая.

**Цвет:** соответствующий виду овощей.

**Вкус:** соответствующий соленых овощей.

**Запах:** соответствующий соленых овощей.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Овощи натуральные свежие**

**Номер рецептуры: № 71**

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры           | 22,4                          | 20       | 28        | 25       | 62        | 60       |
| огурцы             | 21,6                          | 20       | 27        | 25       | 62        | 60       |
| <b>ВЫХОД</b>       |                               | 20       |           | 25       |           | 60       |

## Химический состав

|                | Пищевые вещества, г |      |          |                       | Витамин С, мг |
|----------------|---------------------|------|----------|-----------------------|---------------|
|                | Белки               | Жиры | Углеводы | энерг. ценность, ккал |               |
| <b>Помидор</b> | 0,22                | 0,04 | 0,76     | 4,4                   | 3,5           |
|                | 0,27                | 0,05 | 0,95     | 5,5                   | 4,3           |
|                | 0,64                | 0,12 | 2,28     | 13,2                  | 10,32         |
| <b>огурец</b>  | 0,14                | 0,02 | 0,38     | 2,4                   | 0,98          |
|                | 0,17                | 0,02 | 0,47     | 3                     | 1,22          |
|                | 0,4                 | 0,04 | 1,12     | 7,2                   | 2,92          |

**Технология приготовления:** Овощи перебирают и промывают в подсоленной воде, нарезают дольками (ломтиками, кружочками). с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, припускание и другие МР 2.3.6-0233-21 пункт 7.2.13)

## Требования к качеству:

**Внешний вид:** соответствует нарезке.

**Консистенция:** помидоров-мягкая, огурцов -упругая.

**Цвет:** соответствующий виду овощей.

**Вкус:** соответствующий свежих овощей.

**Запах:** соответствующий свежих овощей.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: №327

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |          |           |          |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|
|                    | Брутто,г                      | Нетто,г   | Брутто,г | Нетто,г   | Брутто,г | Нетто,г   |
| Молоко             | 15                            | 15        | 20       | 20        | 25       | 25        |
| Масло сливочное    | 3,3                           | 3,3       | 4,4      | 4,4       | 5,5      | 5,5       |
| Мука пшеничная     | 3,3                           | 3,3       | 4,4      | 4,4       | 5,5      | 5,5       |
| Вода               | 15                            | 15        | 20       | 20        | 25       | 25        |
| сахар              |                               | 0,3       |          | 0,5       |          | 0,6       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>30</b> |          | <b>40</b> |          | <b>50</b> |

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,5              | 1,3     | 3,9         | 30,4                  | 0,09         |
| 0,6              | 1,7     | 5,2         | 40,5                  | 0,12         |
| 0,8              | 2,1     | 6,5         | 50,6                  | 0,15         |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 6-7°C, разводят ¼ часть горячей воды с молоком. Варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, доводят до кипения.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

**Консистенция:** вязкая, полужидкая, эластичная

**Цвет:** от белого до светло-кремового

**Вкус:** свежих продуктов, входящих в блюдо

**Запах:** продуктов, входящих в соус.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Соус молочный

Номер рецептуры: №328

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |          |           |          |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|
|                    | Брутто,г                      | Нетто,г   | Брутто,г | Нетто,г   | Брутто,г | Нетто,г   |
| Молоко             | 15                            | 15        | 20       | 20        | 25       | 25        |
| Масло сливочное    | 3,3                           | 3,3       | 4,4      | 4,4       | 5,5      | 5,5       |
| Мука пшеничная     | 3,3                           | 3,3       | 4,4      | 4,4       | 5,5      | 5,5       |
| Вода               | 15                            | 15        | 20       | 20        | 25       | 25        |
| Соль               |                               | 0,3       |          | 0,5       |          | 0,6       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>30</b> |          | <b>40</b> |          | <b>50</b> |

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины,<br>мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-----------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С               |
| 0,79             | 2,76    | 2,95        | 39,96                 | 0,06            |
| 1,06             | 3,68    | 3,94        | 53,28                 | 0,08            |
| 1,33             | 4,61    | 4,93        | 66,6                  | 0,1             |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 6-7°C, выливают ¼ часть горячей воды с молоком. Варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, доводят до кипения.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

**Консистенция:** вязкая, полужидкая, эластичная

**Цвет:** от белого до светло-кремового

**Вкус:** свежих продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

**Запах:** продуктов, входящих в соус.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Соус молочный

Номер рецептуры: №329

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |          |           |          |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|
|                    | Брутто,г                      | Нетто,г   | Брутто,г | Нетто,г   | Брутто,г | Нетто,г   |
| Молоко             | 22,5                          | 22,5      | 30       | 30        | 37,5     | 37,5      |
| Масло сливочное    | 3,9                           | 3,9       | 5,2      | 5,2       | 6,5      | 6,5       |
| Мука пшеничная     | 3,9                           | 3,9       | 5,2      | 5,2       | 6,5      | 6,5       |
| Вода               | 4,5                           | 4,5       | 6        | 6         | 7,5      | 7,5       |
| Соль               |                               | 0,3       |          | 0,5       |          | 0,6       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>30</b> |          | <b>40</b> |          | <b>50</b> |

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 1,08             | 3,39    | 6,61        | 49,77                 | 0,14         |
| 1,44             | 4,52    | 4,96        | 66,36                 | 0,19         |
| 1,8              | 5,65    | 6,2         | 82,95                 | 0,2          |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 6-7°C, выливают ¼ часть горячей воды с молоком. Варят 7-10 минут при слабом кипении, процеживают, доводят до кипения.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

**Консистенция:** вязкая, полужидкая, эластичная

**Цвет:** от белого до светло-кремового

**Вкус:** свежих продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

**Запах:** продуктов, входящих в соус.

## Технологическая карта

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: №330

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |          |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|----------|-----------|
|                    | Брутто,г                      | Нетто,г   | Брутто,г | Нетто,г   |
| Сметана            | 9                             | 9         | 12       | 12        |
| Мука пшеничная     | 8,6                           | 8,6       | 2,5      | 2,5       |
| Вода               | 28,5                          | 28,5      | 38       | 38        |
| Соль               | 0,37                          | 0,37      | 0,5      | 0,5       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>30</b> |          | <b>40</b> |

### Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины,<br>мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|-----------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С               |
| 0,49             | 0,038   | 4,64        | 20,92                 | 1,92            |
| 0,36             | 0,028   | 3,48        | 15,69                 | 1,44            |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 6-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

**Консистенция:** вязкая, полужидкая, эластичная

**Цвет:** от белого до светло-кремового

**Вкус:** свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

**Запах:** свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Соус сметанный с томатом

**Номер рецептуры:** №331

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |          |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|----------|-----------|
|                    | Брутто,г                      | Нетто,г   | Брутто,г | Нетто,г   |
| Сметана            | 6                             | 6         | 8        | 8         |
| Томат паста        | 3                             | 3         | 4        | 4         |
| Мука пшеничная     | 1,87                          | 1,87      | 2,5      | 2,5       |
| Вода               | 28,5                          | 28,5      | 38       | 38        |
| Соль               | 0,37                          | 0,37      | 0,5      | 0,5       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>30</b> |          | <b>40</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,4              | 0,045   | 4,17        | 17,15                 | 1,65         |
| 0,58             | 0,061   | 5,56        | 22,87                 | 2,21         |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 6-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса с томатом, в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану и пассированную томат пасту, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

**Консистенция:** вязкая, полужидкая, эластичная

**Цвет:**красноватого оттенка

**Вкус:** продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

**Запах:** продуктов, входящих в соус.

## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Соус сметанный с томатом и луком

**Номер рецептуры:** №333

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|
|                    | Брутто,г                      | Нетто,г   |
| Сметана            | 6                             | 6         |
| Томат паста        | 4                             | 4         |
| Мука пшеничная     | 2,5                           | 2,5       |
| лук                | 2                             | 2         |
| Вода               | 38                            | 38        |
| Соль               | 0,5                           | 0,5       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>50</b> |

### *Химический состав данного блюда*

|           | Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|-----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
|           | белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| <b>50</b> | 0,78             | 0,09    | 5,81        | 23                    | 2,91         |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, Муку охлаждают до температуры 60-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса с томатом, в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану и пассированную томат пасту с луком, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** однородная масса, без комочков не разварившейся муки

**Консистенция:** вязкая, полужидкая, эластичная

**Цвет:** красноватого оттенка

**Вкус:** продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

**Запах:** продуктов, входящих в соус.



## Технологическая карта

**Наименование изделия:** Соус ягодный сладкий

**Номер рецептуры:** № 334

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2015 г.

| Наименование сырья               | Расход сырья и полуфабрикатов |           |          |           |
|----------------------------------|-------------------------------|-----------|----------|-----------|
|                                  | Брутто,г                      | Нетто,г   | Брутто,г | Нетто,г   |
| Земляника, или малина, или вишня | 18                            | 15,3      | 30       | 25,5      |
| сахар                            | 18                            | 18        | 30       | 30        |
| <b>Выход:</b>                    |                               | <b>30</b> |          | <b>50</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамины, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|--------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал | С            |
| 0,12             | 0,03    | 19,58       | 79,11                 | 0,9          |
| 0,2              | 0,05    | 32,6        | 131,85                | 1,5          |

**Технология приготовления:** Ягоды перебирают, промывают, пересыпают сахаром и оставляют на 2-3 часа для выделения сока. Затем варят 15-20 минут при слабом кипении, соус охлаждают до +20°C.

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** однородная масса, без косточек

**Консистенция:** вязкая, эластичная

**Цвет:** свойственный ягодам

**Вкус:** кисло-сладкий, насыщенный

**Запах:** ягод, входящих в соус.

## Технологическая карта

**Наименование изделия: Соус томатный**

**Номер рецептуры: № 366**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |           |           |           |
|--------------------|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|                    | брутто, г                     | нетто, г  | брутто, г | нетто, г  |
| Мука пшеничная     | 2                             | 2         | 3         | 3         |
| Масло сливочное    | 2                             | 2         | 2         | 2         |
| Томатное пюре      | 3                             | 3         | 5         | 5         |
| Лук                | 2,2                           | 2         | 3,5       | 3         |
| Морковь            | 3                             | 2         | 4         | 3         |
| Бульон или вода    | 30                            | 30        | 50        | 50        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>40</b> |           | <b>50</b> |

### *Химический состав данного блюда*

| Пищевые вещества |         |             |                       | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------|
| белки, г         | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |               |
| 0,48             | 1,37    | 2,16        | 21,7                  | 0,2           |
| 0,69             | 1,95    | 3,09        | 31                    | 0,39          |

### **Технология приготовления:**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

*Не допускается предварительное замачивание овощей.*

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

### **Требования к качеству:**

**Внешний вид :** однородная масса без комочков не разварившейся муки

**Консистенция:** вязкая, полужидкая, эластичная

**Цвет:** светло-красный

**Вкус:** умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

**Запах:** овощей в сочетании с томатной пастой

## Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню.

| Наименование товара                 | Сорт, другие требования   | Соответствие нормативному документу   |
|-------------------------------------|---|---|
| 1                                   | 2   | 3   |
| Молоко *                            | Изготовлено из коровьего молока.<br>Питьевое, пастеризованное, ультрапастеризованное.<br>Массовая доля жира: не менее 2,5% и не более 3,2 %.<br>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».<br>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.<br>Немолочные компоненты: без немолочных компонентов<br>Массовая доля жира - не менее 3,2 %.  |   |
| Кефир                               | Классификация по ГОСТ 31454-2012– из нормализованного молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%.   |   |
| Йогурты*                            | Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт.<br>Массовая доля жира - не менее 2,5 % с наполнителем.  |   |
| Биокефир*                           | Определение по ТР ТС 033/2013- кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками.<br>Массовая доля жира - не менее 2,5%.   |   |
| Ряженка*                            | Определение по ТР ТС 033/2013 – ряженка. Изготовлена из топленого молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%.   | 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».<br>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 %  |   |
| 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.<br>Массовая доля жира: не более 15%. Без растительных жиров и масел.  |   |
| Сыр*                                | Тип - полутвердый.<br>Сорт высший.<br>Массовая доля жира - не менее 45%.  |   |
| Творог                              | Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов.<br>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  |   |
| Мясо говядина                       | Термическое состояние: замороженное в блоках<br>Класс по ГОСТ 31799-2012 - А<br>Группа по ГОСТ 31799-2012 - первая<br>Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно).     |   |
| Мясо свинина                        | Термическое состояние: замороженное в блоках<br>Класс по ГОСТ 31799-2012 – А<br>Группа по ГОСТ 31799-2012 – вторая<br>Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовая доля жировой ткани не более от 13% до 17% включительно).           |   |

| Наименование товара                            | Сорт, другие требования   | Соответствие нормативному документу   |
|--|---|---|
| 1  | 2   | 3   |
| Печень говяжья*                                | Термическое состояние: замороженная.  | 005/2011 «О безопасности упаковки».   |
| 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».   |
| Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров) | Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый.<br>Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.<br>Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошенные   |   |
| Мясо кур (части тушек)*                        | Сорт первый.<br>Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.  |   |
| 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 |   |
| 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           | 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 (колбаса)*           | 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 |   |
| Ветчина вареная                                | Внешний вид по ГОСТ Р 54753-2011 – батоны с чистой сухой поверхностью в оболочке, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки. <i>Батоны с чистой, сухой поверхностью</i> ; без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, слабосоленая                        |   |
| Яйцо куриное                                   | Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой.<br>Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое.<br>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».   |
| Минтай   | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.<br>Термическое состояние: мороженая<br>Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.  | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».   |
| Горбуша  | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.<br>Термическое состояние: мороженая<br>Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная 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».   |
| Филе горбуши                                   | Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая.<br>Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный.<br>Поверхность чистая.  | ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»   |
| Филе трески                                    | Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный.<br>Поверхность чистая.<br>Цвет: свойственный мясу трески.   | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».   |
| Филе минтая                                    | Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая.<br>Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный.<br>Поверхность чистая.  |   |
| Филе хека                                      | Категория по ГОСТ 3948-2016 – высшая. Внешний вид: филе целое, ровное.<br>Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга.<br>Цвет: свойственный данному виду рыбы.<br>Термическое состояние: мороженое.   |   |

| Наименование товара         | Сорт, другие требования   | Соответствие нормативному документу  |
|-----------------------------|---|--|
| 1                           | 2   | 3  |
| Капуста белокочанная свежая | Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый.<br>Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыжки.  | 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». |
| Свекла столовая свежая      | Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший.<br>Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности  | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».  |
| Лук репчатый свежий         | Товарный сорт по ГОСТ 34306-2017– первый.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений.   |  |
| Кабачки свежие              | Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший.<br>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.<br>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». |
| Лимоны                      | Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.<br>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. | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».  |

| Наименование товара               | Сорт, другие требования  | Соответствие нормативному документу  |
|-----------------------------------|--|--|
| 1                                 | 2  | 3  |
| Апельсины                         | Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший.<br>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.<br>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.<br>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.   |  |
| Фруктовое пюре                    | Внешний вид по ГОСТ 32742-2014 – однородная пюреобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев<br>Продукция упакована. Масса нетто - 90 г.  | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». |
| Быстрозамороженные фрукты (ягоды) | Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший.<br>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 морожена, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты.<br>Классификация по ГОСТ 34220-2017 – капуста квашеная, шинкованная.  |  |
| 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.<br>Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями.<br>Вкус и запах свойственные данному виду консервов.<br>Не допускаются посторонние привкус и запах   | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».  |
| Фасоль *                          | Тип по ГОСТ 7758-2020: I, II, III. Цвет свойственный типу фасоли. Запах свойственный фасоли (без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов).<br>Фасоль должна быть одного типа, в негреющемся состоянии.   |  |
| Огурцы соленые                    | Классификация по ГОСТ 34220-2017 – огурцы соленые.<br>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.  |  |

| Наименование товара                               | Сорт, другие требования  | Соответствие нормативному документу   |
|---|--|---|
| 1   | 2  | 3   |
| Томаты консервированные*                          | Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Без содержания уксуса или уксусной кислоты.<br>Промышленного производства.                               |   |
| Консервы рыбные (сайра) *                         | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.  | 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». 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». |
| Консервы рыбные (горбуша) *                       | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.  | 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». 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». |
| Консервы рыбные (сардина) *                       | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.  | 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». 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». |
| 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»;  |
| Чернослив   | Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом.  | «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.  |
| Изюм  | Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый.<br>Сорт по ГОСТ 6882-88: высший.  | ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».   |
| Шиповник  | Внешний вид по ГОСТ 1994-93: плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая.  | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».   |
| 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. |   |
| 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».   |
| Кофейный напиток                                  | Вид: растворимый<br>Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе.<br>Внешний вид: порошкообразный, без комков.  | Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».   |
| Какао – порошок                                   | Классификация по ГОСТ 108-2014- какао-порошок.   |   |
| Сок плодово-ягодный (за исключением виноградного) | Вид по ГОСТ 32920-2014, ГОСТ 32920-2022, 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».   |

| Наименование товара                   | Сорт, другие требования  | Соответствие нормативному документу  |
|---------------------------------------|--|--|
| 1                                     | 2  | 3  |
| Хлеб пшеничный (батон нарезной)       | Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта.<br>Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами.<br>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».<br>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.<br>Форма: формовой.  | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».<br>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».  |
| Хлеб недлительного хранения           | Вид хлеба - ржано-пшеничный.<br>Хлеб обогащенный микронутриентами.   |  |
| Батон отрубной*                       | Из пшеничной муки высшего сорта с пшеничными отрубями  |  |
| Мука пшеничная, хлебопекарная         | Сорт по ГОСТ 26574-2017 – не ниже высшего.<br>Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.  |  |
| 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».<br>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.<br>Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.   |  |
| Хлопья овсяные                        | Вид по ГОСТ 21149-2022 - Геркулес.   |  |
| Крупа гречневая                       | Вид крупы по ГОСТ 5550-2021 - ядрица<br>Сорт по ГОСТ 5550-2021 - высший  |  |
| Крупа пшено                           | Вид - шлифованное<br>Сорт по ГОСТ 572-2016 - высший.   |  |
| Крупа пшеничная                       | Вид по ГОСТ 276-2021 – Полтавская<br>Номер по ГОСТ 276-2021 - №2 и(или) №3 и(или) №4.  |  |
| Крупа рисовая                         | Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого.<br>Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный   |  |
| Крупа ячменная                        | Вид по ГОСТ 5784-2022 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-2022 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком.   |  |
| Горох                                 | Вид: колотый, шлифованный<br>Сорт по ГОСТ 28674-2019 - первый.   |  |
| Сухари панировочные                   | Наименование по ГОСТ 28402-89 - из хлебных сухарей.<br>Сорт по ГОСТ 28402-89 –высший.  |  |
| 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.<br>Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.<br>Поверхность: гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. | 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».  |
| Пряники                               | Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки.   |  |
| Печенье                               | Классификация по ГОСТ 24901-2014- затяжное, без начинки, слоистой структуры.<br>Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.<br>Поверхность: со сквозными проколами на поверхности.   |  |



| Наименование товара                   | Сорт, другие требования   | Соответствие нормативному документу   |
|---------------------------------------|---|---|
| 1                                     | 2   | 3   |
| Сушки                                 | Классификация по ГОСТ 32124-2013- сушки.<br>Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости.<br>Поверхность: глянцевитая, без вздутий и загрязнений.   |   |
| Вафли                                 | Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой.<br>Начинка: жировая или пралине или типа пралине.<br>Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы.<br>Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта. |   |
| 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».<br><br>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».   |
| Повидло                               | Вид: фруктовое, однокомпонентное.<br>Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого.<br>Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы).<br>Консистенция - не засахаренное.                                     |   |
| Шоколад молочный *                    | Вид: молочный в форме плитки.<br>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».  |
| Сахар белый                           | Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический.<br>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».<br>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».<br>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».<br>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Дрожжи хлебопекарные сухие            | 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».<br>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.<br>Без загрязнения различными примесями.  |   |
| Ванилин*                              | Внешний вид: кристаллический порошок.<br>Цвет: от белого до светло-желтого.<br>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>. 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.*

## МОУ СОШ №14

| №  | Наименование   | Кол-во |
|----|--|--------|
| 1  | 2  | 4      |
| 1  | "М" Шкаф глубокий 2 двери ШМ50 74*52*205 (Бук Бавария) | 1      |
| 2  | "М" Шкаф глубокий 2 двери ШМ50 74*52*205 (Бук Бавария) | 1      |
| 3  | Ванна моечная ВМ 1/530х530х850                         | 1      |
| 4  | Ванна моечная ВМ 1/530х530х850                         | 1      |
| 5  | Ванна моечная двойная ВМ 2/1010х530х850                | 1      |
| 6  | Ванна моечная двойная ВМ 2/1350х700х850                | 1      |
| 7  | Весы эл.порционные CAS SW-10W                          | 1      |
| 8  | Весы эл.порционные CAS SW-10W                          | 1      |
| 9  | Весы эл.товарные CAS DBII-150E                         | 1      |
| 10 | ДАНА Мармит 1-х блюд МЭП2-10/7Н                        | 1      |
| 11 | Дверной блок Ариада 1200х2040 с дверью пр.             | 1      |
| 13 | Зонт вытяжной пристенный 2000х1000х350                 | 1      |
| 14 | Зонт вытяжной центральный 1600х1800х350                | 1      |
| 15 | Котел 900СЕР КПЭМ-160/9 Т                              | 1      |
| 16 | Мармит универсальный МЛЮЭ/МВ4 1500х700х850             | 1      |
| 17 | Машина посудомоечная SILANOS E1000                     | 1      |
| 18 | Машина посудомоечная SILANOS E1000                     | 1      |
| 19 | Мясорубка МИМ 350                                      | 1      |
| 20 | Набор гастроемкостей OZTIRYAKILER                      | 1      |
| 21 | Навесные механизмы к УКМ.Подставка П                   | 1      |
| 22 | ПАРОКОНВЕКТОМАТ АРАСН А9/10RXS D                       | 1      |
| 23 | Плита 6 конфорочн.900СЕР ЭП-6П                         | 1      |
| 24 | Плита 6 конфорочн.900СЕР ЭП-6П                         | 1      |
| 25 | Подставка д/котлов ПО 500х500х500                      | 1      |
| 26 | Подставка д/пароконвектомата ПП-10 920х850х700 НЕРЖ.   | 1      |
| 27 | Подставка д/пароконвектомата ПП-10 920х850х700 НЕРЖ.   | 1      |
| 28 | Полка д/мармита ПНС 1490х405х400                       | 1      |
| 29 | Привод универсальный УКМ-11                            | 1      |
| 30 | Прилавок д/приборов МЛЮЭ/ПСХ 600х500х1300              | 1      |
| 31 | Прилавок д/холод.блюд МЛЮЭ/ВО/11 1100х700х1750         | 1      |
| 32 | Прилавок нейтральный МЛЮЭ/ПН/11 1100х700х850           | 1      |
| 33 | Рукомойник настенный ВМ-12/300                         | 1      |
| 34 | Рукомойник настенный ВМ-12/300                         | 1      |
| 35 | Рукомойник настенный ВМ-12/300                         | 1      |
| 36 | Рукомойник настенный ВМ-12/300                         | 1      |
| 37 | Смягчитель воды С.М.А. 12Л                             | 1      |
| 38 | Смягчитель воды С.М.А. 12Л                             | 1      |
| 39 | Сплитсистема POLAIR SM 222 S                           | 1      |
| 40 | Стеллаж СТ 1200х500х1850                               | 1      |
| 41 | Стеллаж СТ 1200х500х1850                               | 1      |
| 42 | Стеллаж СТ 1200х500х1850                               | 1      |
| 43 | Стеллаж СТ 1200х500х1850                               | 1      |
| 44 | Стеллаж СТ 1200х500х1850                               | 1      |
| 45 | Стеллаж СТ 1200х500х1850                               | 1      |
| 46 | Стеллаж СТ 900х300х1850                                | 1      |
| 47 | Стеллаж СТ 900х300х1850                                | 1      |
| 48 | Стеллаж СТ 900х300х1850                                | 1      |
| 49 | Стеллаж СТ 900х500х1850                                | 1      |
| 50 | Стеллаж СТ 900х500х1850                                | 1      |
| 51 | Стеллаж СТ 900х500х1850                                | 1      |

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 52  | Стеллаж СТТ 900х300х1850 д/сушки посуды         | 1 |
| 53  | Стеллаж СТТ 900х300х1850 д/сушки посуды         | 1 |
| 54  | Стеллаж шпилька ТШП 600х500х1800                | 1 |
| 55  | Стол д/гряз.посуды д/ПММ СВЦ 1200х760х850 НЕРЖ. | 1 |
| 56  | Стол д/чист.посуды д/ПММ СПМ 800х760х850 НЕРЖ.  | 1 |
| 57  | Стол д/чист.посуды д/ПММ СПМ 800х760х850 НЕРЖ.  | 1 |
| 58  | Стол пристенный СПБ 1200х600х850                | 1 |
| 59  | Стол пристенный СПБ 1200х600х850                | 1 |
| 60  | Стол пристенный СПБ 1200х600х850                | 1 |
| 61  | Стол пристенный СПБ 1200х600х850                | 1 |
| 62  | Стол пристенный СПБ 1500х600х850                | 1 |
| 63  | Стол с бортом и полкой реш 600*700*870 (ножки о | 1 |
| 64  | Стол с бортом и полкой реш 700*700*870 (ножки о | 1 |
| 65  | Стол со сплош полкой 800*760*870 (ножки оцинк)  | 1 |
| 66  | Стол центральный СПБ 1500х600х850               | 1 |
| 67  | Стол центральный СПБ 1500х600х850               | 1 |
| 68  | Тележка для сбора посуды ТП-2 800х500х850       | 1 |
| 69  | Тележка для сбора посуды ТП-2 800х500х900       | 1 |
| 70  | Устройство душирующее ELECTROLUX DWAC04 855315  | 1 |
| 71  | Шкаф для одежды 2-створчатый 800*500*1750       | 1 |
| 72  | Шкаф для одежды 2-створчатый 800*500*1750       | 1 |
| 73  | Шкаф для одежды ШО                              | 1 |
| 74  | Шкаф для одежды ШО                              | 1 |
| 75  | Шкаф для одежды ШО                              | 1 |
| 76  | Шкаф для одежды ШО                              | 1 |
| 77  | Шкаф для одежды ШО                              | 1 |
| 78  | Шкаф для одежды ШО                              | 1 |
| 79  | Шкаф для посуды                                 | 1 |
| 80  | Шкаф для посуды ШКР 850х500х1700                | 1 |
| 81  | Шкаф жарочный 3-х секционный ЭШВ-3              | 1 |
| 82  | Шкаф пекарский АРАСН А9/6RXS                    | 1 |
| 83  | Шкаф холод.с глух.дверью POLAIR CM105-S         | 1 |
| 84  | Шкаф холод.с глух.дверью POLAIR CM110-S         | 1 |
| 85  | Электрокипятильник STARFOOD WB-10A              | 1 |
| 86  | Электрокипятильник КНЭ-100 НЕРЖ                 | 1 |
| 87  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40            | 1 |
| 88  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40            | 1 |
| 89  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40            | 1 |
| 90  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40            | 1 |
| 91  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40            | 1 |
| 92  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40            | 1 |
| 93  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40            | 1 |
| 94  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40            | 1 |
| 95  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40            | 1 |
| 96  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40            | 1 |
| 97  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65            | 1 |
| 98  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65            | 1 |
| 99  | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65            | 1 |
| 100 | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65            | 1 |
| 101 | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65            | 1 |
| 102 | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65            | 1 |
| 103 | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65            | 1 |
| 104 | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65            | 1 |
| 105 | Гастроёмкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65            | 1 |
| 106 | Жалюзи вертикальные полупрозрачные              | 1 |
| 107 | Направляющие д/линии раздачи 1100х360х100       | 1 |
| 108 | Направляющие д/линии раздачи 1100х360х100       | 1 |
| 109 | Направляющие д/линии раздачи 1500х360х100       | 1 |
| 110 | Облучатель бактерицидный настенный обн-150      | 1 |

|     |   |  |
|-----|---|--|
| 111 | Облучатель бактерицидный настенный обн-150        |  |
| 112 | Подставка под электропаяльник ПК-450x450x500 НЕРЖ |  |
| 113 | Подтоварник ПТ-500                                |  |
| 114 | Полка навесная 600x600x300 для досок              |  |
| 115 | Полка навесная ПНО 600x300x300                    |  |
| 116 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 117 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 118 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 119 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 120 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 121 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 122 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 123 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 124 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 125 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 126 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 127 | Противень алюминиевый 600x400x20                  |  |
| 128 | Стойка д/разделочных досок 6 отд.                 |  |
| 129 | Стол д/сбора отходов СПБО 600*600*850             |  |
| 130 | Устройство душирующее АРАСН DOC10                 |  |

Исполнитель:  
Директор ООО «ЛИМАН»

Директор

А.И. Митрякова

Заказчик:  
МОУ с.ЗП №1А

Директор  Н.Б. Шукунова



Перечень оказываемых услуг и их стоимость

Таблица №1

| № | Наименование услуги   | Ед. изм | Цена за единицу, руб.* |
|---|---|---------|------------------------|
| 1 | 2   | 3       | 4                      |
| 1 | Организация завтрака обучающихся 1-4 классов (1 смена)   вариант                                  | чел-дн  | 69,38                  |
| 2 | Организация завтрака обучающихся 1-4 классов (1 смена)   вариант                                  | чел-дн  | 108,43                 |
| 3 | Организация обеда обучающихся 1-4 классов (2 смена)   вариант                                     | чел-дн  | 69,38                  |
| 4 | Организация обеда обучающихся 1-4 классов (2 смена)   вариант                                     | чел-дн  | 108,43                 |
| 5 | Организация дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 1-4 классов  | чел-дн  | 69,38                  |
| 6 | Организация дополнительной меры социальной поддержки обучающихся из малоимущих семей 5-11 классов | чел-дн  | 69,38                  |

\*При заключении контракта в Таблице №1 Приложения №2 указывается цена единицы услуги, предложенная участником закупки, с которым заключается контракт. При этом для установления цены единицы услуги рассчитывается коэффициент снижения суммы цен услуг по результатам электронного конкурса от начальной суммы цен услуг. Цена за единицу услуг снижается на рассчитанный коэффициент прямо пропорционально по каждой позиции. Цена за единицу услуги, принята Заказчиком, представлена в приложении №2 к извещению об осуществлении электронного конкурса.

Исполнитель:  
ООО «Лиман»

Директор

А.И.Митрякова

Заказчик:  
МОУ СОШ №11

Директор  Н.Б.Шикунова

