

2023.03.02

Контракт № 5/Н  
на оказание услуг по организации горячего питания

с. Челкасы

«07» МР 2023 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Челкасинская средняя общеобразовательная школа» Урмарского района Чувашской Республики, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице исполняющего обязанности директора Уливановой Светланы Львовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и общество с ограниченной ответственностью «Общепит», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Сейфуллиной Марины Аркадьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту - Федеральный закон № 44-ФЗ) и на основании части 2 статьи 15 Федерального закона № 46-ФЗ и постановления Кабинета Министров Чувашской Республики от 17.03.2022 № 100 «О случаях осуществления закупок товаров, работ, услуг для нужд Чувашской Республики и (или) муниципальных нужд у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) и порядке их осуществления» (идентификационный код закупки 23321140034071190100000000000000), заключили настоящий муниципальный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Челкасинская средняя общеобразовательная школа» Урмарского района Чувашской Республики, именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя ежедневно, с понедельника по субботу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

1.3. Место оказания услуг: 429415, Чувашская Республика, Урмарский район, с. Челкасы, ул. К. Маркса, д.56.

### 2. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности

#### 2.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

2.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

2.1.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

2.1.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

2.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

2.1.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

2.1.6. Утверждать предоставленное заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

2.1.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

2.1.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

2.1.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

## **2.2. Требования к персоналу:**

2.2.1. Приготовление питания должно производиться лицами, находящимися в трудовых отношениях с Исполнителем (далее – Работник), имеющими соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ.

Исполнитель обязан привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только в лицензированные медицинские организации согласно действующему законодательству и СанПиН, обеспечить своевременное, обязательное и полное прохождение работниками Исполнителя вакцинации.

2.2.2. Исполнитель обязан не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения.

2.2.3. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками правил личной гигиены, определенных требованиями действующего законодательства РФ.

2.2.4. Работники пищеблока Исполнителя должны быть обеспечены санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

2.2.5. Лица, осуществляющие оказание услуг обязаны соблюдать антитеррористическую безопасность, нормы охраны труда, внутриобъектовый и пропускной режимы на территории учебного заведения.

## **2.3. Требования к сырью и пищевым продуктам, используемым для организации питания:**

2.3.1. Продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре.

2.3.2. Запрещается использовать пищевые продукты, которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям, которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации; в отношении которых установлен факт фальсификации; в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость; которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений; которые не имеют товаросопроводительных документов.

2.3.3. Блюда из утвержденного Заказчиком меню должны быть изготовлены преимущественно из продовольственного сырья и пищевых продуктов, произведенных на территории Чувашской Республики, при равных условиях поставки.

2.3.4. Исполнитель обязан обеспечивать хранение продуктов на складе в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиям нормативной документации и технической документации изготовителя, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

2.3.5. Хранение пищевых продуктов и сырья должно осуществляться в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3.6. Исполнитель обязуется разработать программу производственного контроля в соответствии с действующими требованиями законодательства РФ и осуществлять производственный контроль.

## **2.4. Технология приготовления пищи:**

2.4.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

## **2.5. Требования к транспорту:**

2.5.1. Исполнитель обязан осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.5.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов в соответствии с гигиеническими требованиями к транспортировке пищевых продуктов.

## **2.6. Требования к помещениям и оборудованию.**

2.6.1. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, оборудованием, инвентарем, посудой соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

2.6.2. Заказчик обязан обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, теплоснабжению, освещению и вентиляции, требований к условиям работы в производственных помещениях.

## **2.7. Требования к результатам оказанных услуг:**

2.7.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с примерным двенадцатидневным меню, утвержденным Руководителем Исполнителя и согласованным с Заказчиком, разработанного при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ согласно приложению № 3. Меню может быть изменено по согласованию с Заказчиком.

2.7.2. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного двенадцатидневное меню Исполнитель обязан согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта либо полного набора продуктов другим с целью сохранения пищевой ценности используемых рационов.

2.7.3. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

2.7.4. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное с понедельника по субботу за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов, проведение бракеража готовой продукции с участием работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно с понедельника по субботу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов, вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых морозильных и холодильных камерах.

2.7.5. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

2.7.6. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей Исполнителя и Заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

## **3. Сроки оказания услуг**

3.1. Срок оказания услуг: с 01.09.2023 по 30.06.2025, услуги оказываются ежедневно, с понедельника по субботу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

#### 4. Цена и порядок расчетов

4.1. Общая цена Контракта составляет 9 232 520 (девять миллионов двести тридцать две тысячи пятьсот двадцать) рублей 00 коп.

В стоимость контракта входит стоимость сырья с учетом наценки общественного питания в размере не более 20%, оплата труда работников пищеблока и начисления на выплаты по оплате труда.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

4.2. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях. Общий срок приемки услуг по этапу исполнения контракта составляет не более 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем. В указанный срок Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать документ о приемке, либо в этот же срок разместить в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.1. В течение 5 рабочих дней со дня окончания оказания услуги по этапу исполнения контракта 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, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Документ о приемке, подписанный Исполнителем автоматически с использованием единой информационной системы, направляется Заказчику.

4.2.2. В срок, указанный в пункте 4.2 контракта, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.3. В случае создания Заказчиком приемочной комиссии – члены приемочной комиссии в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

4.2.4. После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

4.2.5. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю.

4.2.6. При получении мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2.7. Датой приемки оказанных услуг по этапу исполнения контракта считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. При этом

Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в срок, не более 10 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

4.4. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок, не более 7 календарных дней с момента приемки услуг.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный Исполнителем счет, несет Исполнитель.

4.5. Источник финансирования:

за счет федерального бюджета Российской Федерации, за счет республиканского бюджета Чувашской Республики, за счет местного бюджета, за счет родителей обучающихся-

4.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

## 5. Права и обязанности сторон

5.1. Заказчик обязан:

5.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании:

- сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен с учетом количества человек, поступивших в период с 16.00 часов до 17.00 часов и 08.00 часов до 9.00 часов и передается Исполнителю не позднее 9.00 часов утра дня приготовления и выдачи готового питания.

5.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 5.1.1. настоящего Контракта.

5.1.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

5.1.4. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Контракта и согласованного Заказчиком меню.

5.1.5. В целях контроля за доброкачеством и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

5.1.6. Предоставить Исполнителю помещения, оборудование, инвентарь, посуду соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и пожарной безопасности на весь срок действия Контракта на безвозмездной основе.

5.1.7. За свой счет своевременно и в полном объеме производить оплату коммунальных платежей, связанных с эксплуатацией имущества и оборудования, указанного в п. 5.1.6. настоящего Контракта. Нести расходы, связанные с содержанием указанного имущества и оборудования.

5.2. Заказчик имеет право:

5.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

5.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

5.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку журнала здоровья.

5.2.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

5.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

5.2.7. Знакомиться с документацией, подтверждающей исполнение обязательств Заказчика согласованными сторонами способами.

5.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.

5.2.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

5.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в

соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

5.3. Исполнитель имеет право:

5.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

5.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

5.3.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ и п. 11.2 настоящего контракта.

5.3.4 В случае существенного (более 10% (десять) процентов) роста стоимости продуктов питания и иных материалов, необходимых для выполнения обязательств по договору, выйти с предложением изменить цену контракта. В таком случае Исполнитель направляет Заказчику уведомление с обоснованием повышения цены, а Заказчик обязуется рассмотреть это предложение и дать ответ не позднее 7 рабочих дней с даты получения уведомления.

5.3.5 В случае несоответствия помещений и оборудования пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства и пожарной безопасности, делающим невозможным оказание услуг, Исполнитель в письменной форме предупреждает Заказчика о недостатках. В течение 3 рабочих дней со дня получения предупреждения Заказчик согласовывает с Исполнителем способы и сроки для устранения несоответствий.

5.4. Исполнитель обязан:

5.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с согласованным Заказчиком двенадцатидневным меню при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

5.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 2.5.1, п. 2.5.2. настоящего Контракта.

5.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с двенадцатидневным меню, разработанным с учетом калорийности и массы порций.

5.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного двенадцатидневным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения энергетической ценности используемых рационов.

5.4.6. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи.

5.4.7. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

5.4.8. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований.

5.4.9. Ежедневно перед началом работы персонала, ответственное лицо (по согласованию может быть как сотрудником заказчика, так и исполнителя) обязано осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в журнал.

5.4.10. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

5.4.11. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

5.4.12. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

5.4.13. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

5.4.14. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, технических регламентах, санитарно-эпидемиологических требованиях.

5.4.15. Исполнитель обязан соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

5.5. Стороны обязуются:

5.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 5 (пятого) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 5 (пяти) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

## 6. Порядок приемки услуги

6.1. Исполнитель производит оказание услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта и требованиями действующего законодательства РФ.

6.2. Для проверки соответствия качества выполненных Исполнителем услуг требованиям, установленным настоящим Контрактом, Заказчик вправе привлекать независимых экспертов.

6.3. Подписанный Заказчиком и Исполнителем документ о приемке оказанных услуг является основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

## 7. Ответственность сторон

7. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

7.1. В случае полного (частичного) неисполнения условий Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки в части, не покрытой неустойкой.

7.2. 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 одну трехсотую действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа оказания услуг), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательства, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом оказания услуг) и фактически исполненных Исполнителем.

7.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с 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), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 (далее - Правила), и составляет 5 % от цены контракта (этапа).

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 5000 (Пять тысяч) рублей (размер штрафа устанавливается в соответствии с п. 6 Правил).

7.5. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства.

7.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 5000 (5 тысяч) рублей (размер штрафа устанавливается в соответствии с п. 9 Правил).

7.7. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Контракту.

7.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.10. В случае расторжения Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7.11. Предусмотрено условие об удержании суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Законом №44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

## **8. Обстоятельства непреодолимой силы**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Контракта не относятся.

8.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего Контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

8.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнении обязательств по Контракту.

8.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

8.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения Контракта.

## **9. Порядок урегулирования споров**

9.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

9.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

9.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Чувашской Республики.

## **10. Антикоррупционная оговорка**

10.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

10.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противодействию легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

10.3. В случае возникновения у Сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

10.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделе 9 настоящего Контракта действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим



Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

## 11. Особые условия

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента заключения Контракта и действует по 30.06.2025. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения обязательств Сторон по Контракту.

11.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации (далее - ГК РФ) для одностороннего отказа от исполнения обязательств.

11.3. Исполнитель представляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.

11.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

11.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в Контракте.

Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения одной Стороны подтверждения о вручении другой Стороне указанного уведомления либо дата получения одной Стороны информации об отсутствии другой Стороны по его адресу, указанному в Контракте.

11.7. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме.

11.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.9. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью:  
приложение № 1 - пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений);  
приложение № 2 - экспертное заключение;  
приложение № 3 - примерное меню.

## 12. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

### Заказчик

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Челкасинская средняя общеобразовательная школа» Урмарского района Чувашской Республики  
429415, Чувашская Республика, Урмарский район,  
с. Челкасы, ул. К. Маркса, д.56.  
ИНН 2114002767 КПП 211401001  
ОГРН 1022102833642 ОКПО 5408129  
ОКАТО 97238850000 ОКВ ЭД 85.13 ОКТМО 9753800  
КС 032346643975380001500 в отделение – НБ Чувашская Республика Банка России/УФК по Чувашской Республике  
г. Чебоксары, ЕКС 40102810945370000684,  
БИК 019706900 д/с 2013НИИ380, тел.88354434286  
Эл. почта: t@mar-chelkash@rchuv.ru

И.о. директора  И. Уливанов



### Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью «Общепит»  
429400, Чувашская Республика- Чувашия, Урмарский район,  
п. Урмары, ул. Крупской, д.1а  
Тел.: 8-835-44-2-14-43,2-14-57  
ИНН 2114420098 КПП 211401001  
Расчетный счет № 4070281017500000183 в ДО 8613 Волго-  
Вятский банк ПАО Сбербанк БИК 049706609  
Кор. счет № 30101810600000000609

Генеральный директор



М.А. Сейфуллина

### Перечень

пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей  
(Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденных Постановлением Главного  
государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки: газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



И.о. директора  С.Л. Уливанова

Заказчик



Исполнитель   
Генеральный директор М.А. Сейфуллин

Форма  
Экспертное заключение  
по результатам \_\_\_\_\_  
по контракту от \_\_\_\_\_ года № \_\_\_\_\_

г. \_\_\_\_\_

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, в части их соответствия условиям Контракта, установлено:

согласно контракту, Заказчику, расположенному по адресу \_\_\_\_\_

(описывается предмет контракта) \_\_\_\_\_

Существенные условия Контракта \_\_\_\_\_ исполнены / не исполнены.  
Претензии по количеству и качеству \_\_\_\_\_ (нет/есть (указать какие претензии)).  
Учитывая изложенное, сделано следующее: \_\_\_\_\_

Заключение:

1. \_\_\_\_\_

(описание качества услуги) соответствует условиям контракта / не соответствует условиям контракта.

2. Оснований для отказа в приемке услуги не имеется / имеется \_\_\_\_\_

(указываются основания для отказа в приемке).

Экспертизу провел \_\_\_\_\_ / Ф.И.О.



Заказчик

И.о. директора С.Л. Уливанова



Исполнитель

Генеральный директор М. А. Сейфуллина

**Двенадцатидневное меню для обучающихся начального звена образовательных учреждений  
Возрастная категория: с 7 – 11 лет.**

<b>День 1 (Понедельник)</b>									
№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность						
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак	15 Сыр порциями	25	90	5,75	5,97	0			
	173 Каша молоч. пшенная с маслом	155(150/5)	218,12	6,33	7,15	31,86			
	379 Кофейный напиток с молоком	200	146,3	3,12	2,51	24,69			
		20	47,6	1,52	0,16	9,72			
	338 Мандарины св. порциями	100	40	0,8	0,3	8,1			
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>542,02</b>	<b>17,52</b>	<b>16,09</b>	<b>74,37</b>			
<b>День 2 (Вторник)</b>									
№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность						
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы			
Обед	43 Салат из белокочанной капусты	60	51,64	0,89	3,05	5,39			
	102 Суп картофельный с горохом	200	118,63	4,11	4,27	15,6			
	269 Котлеты рубленые с соусом	100(50/50)	172,94	8,34	10,46	11,9			
	309 Макароны отварные	200	262,49	7,17	6,24	43,19			
		200	33	0,54	0,1	8,58			
	Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0			
	<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>736,7</b>	<b>24,17</b>	<b>24,48</b>	<b>84,66</b>			
<b>День 2 (Вторник)</b>									
№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность						
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак	173 Каша молочная из овсяных хлопьев с маслом	210(200/10)	280,9	7,63	13,34	32,51			
	382 Какао с молоком	200	143	3,79	3,2	25,81			
	2 Бутерброд с повидлом	55	156,7	2,38	4,39	27,11			
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44			
	<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>675,8</b>	<b>16,84</b>	<b>21,25</b>	<b>104,87</b>			

Обед	67	Винегрет овощной	60	74,6	0,8	6,06	4,11
	82	Борщ с капустой картофелем со смет.	205(200/5)	90,04	1,57	4,87	10,71
	279	Тефтели рубленые с соусом	110(60/50)	139,1	7,47	8,37	8,05
	302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	155(150/5)	266,46	8,67	6,31	42,64
	349	Компот из смеси сухофруктов	200	126,05	0,57	0	32,21
		Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0
		<b>Итого</b>	<b>770</b>	<b>794,25</b>	<b>22,2</b>	<b>25,97</b>	<b>97,72</b>

**День 3 (Среда)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	14	Масло сливочное порц.	10	74,8	0,05	8,25	0,08
	223	Запеканка творожная с молоком стученным	150(130/20)	367,83	22,26	16,79	31,71
	377	Чай с лимоном	200(15/7)	59,16	0,16	0,03	15,2
		Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
	338	Яблоки св. порциями	100	45	0,4	0,4	9,8
		<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>641,99</b>	<b>25,91</b>	<b>25,79</b>	<b>76,23</b>
Обед	47	Салат из квашеной капусты с раст. маслом	60	50,03	0,96	3	4,61
	103	Суп картофельный с макарон. изделиями	200	97,56	2,25	2,23	16,73
	227	Рыба припущенная с соусом	100(50/50)	65,76	9,29	1,78	3,29
	312	Пюре картофельное	200	220,37	4,15	10,88	26,28
	209	Яйцо вареное	40	62,8	5,08	4,6	0,28
	348	Компот из изюма	200	108,83	0,36	0	28,06
		Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0
		<b>Итого</b>	<b>840</b>	<b>703,35</b>	<b>25,21</b>	<b>22,85</b>	<b>79,25</b>

11'7	90'9	8'0	9'42	09	Июнь	79	Дано
------	------	-----	------	----	------	----	------

День 4 (Четверг)

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	3 Бутерброд с сыром	50	162,8	5,76	7,95	14,62
	175 Каша из риса и пшена с маслом	210(200/10)	259,24	5,97	11,4	33,09
	376 Чай с сахаром	200(15)	56,85	0,1	0,03	14,99
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>574,09</b>	<b>14,87</b>	<b>19,7</b>	<b>82,14</b>
Обед	52 Салат из свеклы	60	53,91	0,81	3,65	4,72
	Щи из свежей капусты с картоф. со сметаной	205(200/5)	79,76	1,5	4,94	6,49
	269 Биточки рубленые с соусом	100(50/50)	180,63	7,93	12,29	10,2
	309 Макароны отварные	200	262,49	7,17	6,24	43,19
	348 Компот из черносливя	200	92,81	0,34	0	23,65
	Хлеб ржано-пшеничный	40	75,6	2,92	0,52	14,2
	<b>Итого</b>	<b>805</b>	<b>745,2</b>	<b>20,67</b>	<b>27,64</b>	<b>102,45</b>

День 5 (Пятница)

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
	302 Каша гречневая рассыпчатая с маслом	155(150/5)	266,46	8,67	6,31	42,64
Завтрак	15 Сыр порциями	25	90	5,75	5,97	0
	382 Какао с молоком	200	143	3,79	3,2	25,81
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
	338 мандарины св. порциями	100	40	0,8	0,3	8,1
	<b>Итого</b>	<b>520</b>	<b>634,66</b>	<b>22,05</b>	<b>16,1</b>	<b>95,99</b>
	67 Винегрет овощной	60	74,6	0,8	6,06	4,11
Обед	96 Рассольник Ленинградский со сметаной	205(200/5)	109,28	1,81	5,03	13,57
	290 Птица тушенная в смет. соусе	100(50/50)	113,6	14,42	19,99	2,95
	310 Картофель отварной	200	193,25	3,87	6,31	29,63
	342 Компот из св. яблок	200	108,96	0,16	0,16	27,87
	Хлеб ржано-пшеничный	40	75,6	2,92	0,52	14,2
	<b>Итого</b>	<b>805</b>	<b>675,29</b>	<b>23,98</b>	<b>38,07</b>	<b>92,33</b>

День 6 (Суббота)

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
182	Каша ячневая молочная с маслом	210(10/200)	278,67	7,2	11,29	36,61
209	Яйцо вареное	40	62,84	5,08	4,6	0,28
379	Кофейный напиток с молоком	200	146,3	3,12	2,51	24,69
	Хлеб пшеничный	50	119	3,8	0,4	24,3
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>606,81</b>	<b>19,2</b>	<b>18,8</b>	<b>85,88</b>
45	Салат из белокочанной капусты	60	51,64	0,89	3,05	5,39
98	Суп крестьянский с крупой	200	87,8	1,51	3,98	11,42
280	Фрикадельки из говядины с соусом	105(55/50)	161,44	8,37	9,52	11,52
309	Макаронны отварные	200	262,49	7,17	6,24	43,19
348	Компот из изюма	200	108,83	0,36	0	28,06
	Хлеб ржано-пшеничный	40	75,6	2,92	0,52	14,2
	<b>Итого</b>	<b>805</b>	<b>747,8</b>	<b>21,22</b>	<b>23,31</b>	<b>113,78</b>

День 7 (Понедельник)

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
3	Бутерброд с сыром	50	162,8	5,76	7,95	14,62
174	Каша молоч. рисовая с маслом	155(150/5)	191,33	4,41	6,31	28,85
382	Какао с молоком	200	143	3,79	3,2	25,81
	Хлеб пшеничный	20	47,6	1,52	0,16	9,72
338	Яблочки св. порциями	100	45	0,4	0,4	9,8
	<b>Итого</b>	<b>525</b>	<b>589,73</b>	<b>15,88</b>	<b>18,02</b>	<b>88,8</b>
52	Салат из свеклы	60	53,91	0,81	3,65	4,72
102	Суп картофельный с горохом	200	118,63	4,11	4,27	15,6
269	Биточки рубленые с соусом	100(50/50)	180,63	7,93	12,29	10,2
321	Капуста тушенная	200	138,41	4,15	5,37	18,91
348	Компот из кураги	200	124,18	1,08	0	31,33
	Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0
	<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>713,76</b>	<b>21,2</b>	<b>25,94</b>	<b>80,76</b>

19 98	06.11	12	13 04		(дл) Доход	сблбл еинэвоэнингн	рД
рДвоэवलлУ	рДиЖ	иклБэ	лэкУ				оп зН
рДсоннэл кэвэллпш							
[елоблс] 9 рнэлУ							

**День 8 (Вторник)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
330/223	Запеканка творожная со сметан. соус.	155(130/25)	304,22	21,41	16,32	17,31
376	Чай с сахаром	200(15)	56,85	0,1	0,03	14,99
2	Бульброд с повидлом	55	156,7	2,38	4,39	27,11
209	Хлеб пшеничный	50	119	3,8	0,4	24,3
	Итого :	40	62,8	5,08	4,6	0,28
67	Винегрет овощной	60	74,6	0,8	6,06	4,11
82	Борщ с капустой, картофелем со сметаной	205(200/5)	90,04	1,57	4,87	10,71
294	Котлеты из птицы рубленые с соусом	100(50/50)	110,05	9,79	10,39	10,8
304	Рис отварной	200	259,42	4,88	7,31	47,82
349	Компот из сухофруктов	200	126,05	0,57	0	32,21
	Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0
	<b>Итого</b>	<b>805</b>	<b>758,16</b>	<b>20,73</b>	<b>28,99</b>	<b>105,65</b>

**День 9 (Среда)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
14	Масло сл. порциями	10	74,8	0,05	8,25	0,08
173	Каша молоч. пшеница с маслом	155(150/5)	218,12	6,33	7,15	31,86
	Чай с фруктовым соком	200	33	0,54	0,1	8,58
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
338	Груша св. порциями	100	42	0,4	0,3	9,5
	<b>Итого</b>	<b>505</b>	<b>463,12</b>	<b>10,36</b>	<b>16,12</b>	<b>69,46</b>
<b>Завтрак</b> <b>2</b>						
47	Салат из квашеной капусты с раст. маслом	100	83,39	1,6	4,99	7,68



	№ п/п	Наименование изд.	Выход	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>Обед</b>	111	Суп с макаронными изд.	200	94,41	1,83	4,01	12,53
	234	Котлеты рыбные с соусом	100(50/50)	118,76	7,21	5	10,92
	312	Пюре картофельное	200	220,37	4,15	10,88	26,28
	348	Компот из чернослива	200	92,81	0,34	0	23,65
		<b>Итого</b>	<b>40</b>	<b>75,6</b>	<b>2,92</b>	<b>0,52</b>	<b>14,2</b>
		<b>Итого</b>	<b>840</b>	<b>685,34</b>	<b>18,05</b>	<b>25,4</b>	<b>95,26</b>

**День 10 (Четверг)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
1	Бутерброд с маслом сливочным	40	146,2	2,33	8,49	14,66
204	Макаронны отварные с сыром	155(150/5)	233,83	9,7	9,22	27,69
<b>Завтрак</b>	<b>Какао с молоком</b>	<b>200</b>	<b>143</b>	<b>3,79</b>	<b>3,2</b>	<b>25,81</b>
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
209	Яйцо вареное	40	62,84	5,08	4,6	0,28
338	Яблоки св. порциями	100	45	0,4	0,4	9,8
	<b>Итого</b>	<b>575</b>	<b>726,07</b>	<b>24,34</b>	<b>26,23</b>	<b>97,68</b>
<b>завтрак</b>						
<b>2</b>						
43	Салат из белокочанной капусты	60	51,64	0,89	3,05	5,39
98	Суп крестьянский с крутой	200	87,8	1,51	3,98	11,42
<b>Обед</b>	<b>Фрикадельки из говядины, тушеные в соусе</b>	<b>100(50/50)</b>	<b>161,44</b>	<b>8,37</b>	<b>9,52</b>	<b>11,52</b>
303	Каша пшеничная вязкая	200	213,71	5,65	6,08	33,51
348	Компот из изюма	200	108,83	0,36	0	28,06
	Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0
	<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>721,42</b>	<b>19,9</b>	<b>22,99</b>	<b>89,9</b>

**День 11(Пятница)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
182	Каша ячневая молочная с маслом	210(10/200)	278,67	7,2	11,29	36,61
379	Кофейный напиток с молоком	200	146,3	3,12	2,51	24,69
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
<b>Завтрак</b>						
338	мандарины св. порциями	100	40	0,8	0,3	8,1

59'32	0	18'00	18'00	002		эонялфолдлв адюп	21С
82'92	88'01	51'4	18'022	002		мослос с аячндрялгаллжк	432
26'01	5	12'2	92'811		(05/05)001	Удеи ивчнлнлподлкеш с цус	ТТТ
сст'21	то'4	с8'1	14'76	002			

	<b>Итого</b>		550	560,17	14,16	14,42	11,04
	Салат из овощей		60	54,91	0,81	3,65	4,72
103	Суп картофельный с макаронными изделиями		200	97,56	2,25	2,23	16,73
290	Птица тушенная в смет. соусе	100(50/50)		113,6	14,42	19,99	2,95
<b>Обед</b>	302	Каша гречневая рассыпчатая	200	343,82	11,18	8,14	55,02
	342	Компот из св. яблок	200	108,96	0,16	0,16	27,87
		Хлеб ржано-пшеничный	40	75,6	2,92	0,52	14,2
	<b>Итого</b>		<b>800</b>	<b>793,45</b>	<b>31,74</b>	<b>34,69</b>	<b>121,49</b>

**День 12 (Суббота)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	
185	Запеканка рисовая со смет., молоком	150	222,76	4,34	6,89	36,12	
377	Чай с лимоном	200(15/7)	59,16	0,16	0,03	15,2	
	Хлеб пшеничный	20	47,6	1,52	0,16	9,72	
<b>Завтрак</b>	440	Булочка творожная	100	329,89	11,58	8,21	52,06
	209	Яйцо вареное	40	62,84	5,08	4,6	0,28
	<b>Итого</b>	<b>510</b>	<b>722,25</b>	<b>22,68</b>	<b>19,89</b>	<b>113,38</b>	
47	Салат из квашенной капусты	60	50,03	0,96	3	4,61	
98	Суп крестьянский с крупой	200	87,8	1,51	3,98	11,42	
268	Шницель рубленый с соусом	100(50/50)	136,61	8,26	7,15	10,76	
<b>Обед</b>	312	Пюре картофельное	200	220,78	4,15	10,87	26,41
	348	Компот из чернослива	200	92,81	0,34	0	23,65
		Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0
	<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>686,03</b>	<b>18,34</b>	<b>25,36</b>	<b>76,85</b>	

**Десятидневное меню для обучающихся образовательных учреждений  
Возрастная категория: с 12 лет и старше**

		<b>День 1 (Понедельник)</b>						
№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Углеводы	
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы		
15	Сыр порциями	25	90	5,75	5,97	0		
173	Каша молоч. пшениная с маслом	210(200/10)	320,3	8,53	12,28	43,61		
379	Кофейный напиток с молоком	200	146,3	3,12	2,51	24,69		
	Хлеб пшеничный	20	47,6	1,52	0,16	9,72		
338	Мандарины св. порциями	100	40	0,8	0,3	8,1		
	<b>Итого</b>	<b>555</b>	<b>644,2</b>	<b>19,72</b>	<b>21,22</b>	<b>86,12</b>		
<b>Обед</b>								
43	Салат из белокочанной капусты	100	86,07	1,48	5,08	8,98		
102	Суп картофельный с горохом	250	148,29	5,13	5,33	19,5		
269	Котлеты рубленые с соусом	100(500/50)	172,94	8,34	10,46	11,9		
309	Макароны отварные	200	267,03	7,24	6,52	43,61		
	Чай с фруктовым соком	200	33	0,54	0,1	8,58		
	Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0		
	<b>Итого</b>	<b>890</b>	<b>805,33</b>	<b>25,85</b>	<b>27,85</b>	<b>92,57</b>		
		<b>День 2 (Вторник)</b>						
№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность					
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы		
173	Каша молочная из овсяных хлопьев с маслом	260 (250/10)	347,78	9,45	16,52	40,25		
382	Какао с молоком	200	143	3,79	3,2	25,81		
2	Бутерброд с повидлом	55	156,7	2,38	4,39	27,11		
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44		
	<b>Итого</b>	<b>555</b>	<b>742,68</b>	<b>18,66</b>	<b>24,43</b>	<b>112,61</b>		

Обед	№	Наименование блюда	Выход (гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
	67	Минерал столовой	100	124,34	1,34	10,11	6,06
	82	Борщ с капустой картофельном со смет.	255 (250/5)	114,89	2,04	5,96	14,37
	279	Тертельи рубленные с соусом	110(60/50)	139,1	7,47	8,37	8,05
	302	Каша гречневая рассычатая с маслом	210(200/10)	359,91	11,64	8,7	57,26
	349	Компот из смеси сухофруктов	200	126,05	0,57	0	32,21
		Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0
		<b>Итого</b>	<b>915</b>	<b>962,29</b>	<b>26,18</b>	<b>33,5</b>	<b>118,75</b>

**День 3 (Среда)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	14	Масло сливочное порц.	10	74,8	0,05	8,25	0,08
	223	Запеканка творожная с повидлом	220(200/20)	493,29	31,68	23,99	37,47
	377	Чай с лимоном	200(15/7)	59,16	0,16	0,03	15,2
		Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
	338	Яблоки св. порциями	100	45	0,4	0,4	9,8
		<b>Итого</b>	<b>570</b>	<b>767,45</b>	<b>35,33</b>	<b>32,99</b>	<b>81,99</b>
Обед	47	Салат из квашеной капусты с раст. маслом	100	81,19	1,59	4,99	7,12
	103	Суп картофельный с макарон. изделиями	250	121,95	2,82	2,79	20,91
	227	Рыба припущенная с соусом	100(50/50)	65,76	9,29	1,78	3,29
	312	Пюре картофельное	230	253,42	4,78	12,51	30,23
	707	Компот из изюма	200	108,83	0,36	0	28,06
	209	Яйцо вареное	40	62,8	5,08	4,6	0,28
		Хлеб ржано-пшеничный	50	94,5	3,65	0,65	17,75
		<b>Итого</b>	<b>920</b>	<b>788,45</b>	<b>27,57</b>	<b>27,32</b>	<b>107,64</b>

**День 4 (Четверг)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы

Завтрак	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
				Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
	3	Бутерброд с сыром	50	162,8	5,76	7,95	14,62
	175	Каша из риса и пшена с маслом	260(250/10)	320,97	7,4	14,12	40,97
	376	Чай с сахаром	200(15)	56,85	0,1	0,03	14,99
		Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
		<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>635,82</b>	<b>16,3</b>	<b>22,42</b>	<b>90,02</b>
<b>Обед</b>	52	Салат из свеклы	100	89,85	1,35	6,08	7,87
		Щи из свежей капусты с картоф. со сметаной	255(250/5)	98,12	1,85	5,94	8,26
	269	Биточки рубленые с соусом	100 (50/50)	180,63	7,93	12,29	10,2
	309	Макаронь отварные	200	260,59	7,03	6,5	42,3
	348	Компот из чернослива	200	92,81	0,34	0	23,65
		Хлеб ржано-пшеничный	40	75,6	2,92	0,52	14,2
		<b>Итого</b>	<b>895</b>	<b>797,6</b>	<b>21,42</b>	<b>31,33</b>	<b>106,48</b>

**День 5 (Пятница)**

Завтрак	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
				Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
	302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	200	359,91	11,64	8,7	57,26
	15	сыр порциями	25	90	5,75	5,95	0
	382	Какао с молоком	200	143	3,79	3,2	25,81
	338	мандарины св. порциями	100	40	0,8	0,3	8,1
		Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
		<b>Итого</b>	<b>565</b>	<b>728,11</b>	<b>25,02</b>	<b>18,47</b>	<b>110,61</b>
<b>Обед</b>	67	Винегрет овощной	100	124,34	1,34	10,11	6,86
		Рассольник Ленинградский со сметаной	255 (250/5)	134,1	2,23	6,06	16,91
	290	Птица тушеная в смет. соусе	100(50/50)	113,6	14,42	19,99	2,95
	310	Картофель отварной	230	222,23	4,45	7,26	34,07
	342	Компот из св. яблок	200	108,96	0,16	0,16	27,87
		Хлеб ржано-пшеничный	40	75,6	2,92	0,52	14,2
		<b>Итого</b>	<b>925</b>	<b>778,83</b>	<b>25,52</b>	<b>44,1</b>	<b>102,86</b>

**День 6 (Суббота)**

66'11	30'0	1'0	58'95	15'1002	
66'01	21'11	1'2	66'022	(01/052)092	молдав с ынапш и ысид ыи ыпек
29'11	56'2	92'5	8'291	05	модля с' добродябу
					€
					кредит

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Ккал	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	
182	Каша ячневая молочная с маслом	260(250/10)	341,28	9,45	12,55	46,97	
209	Яйцо вареное	40	62,8	5,08	4,6	0,28	
379	Кофейный напиток с молоком	200	157,27	3,35	2,7	26,54	
	Хлеб пшеничный	50	119	3,08	0,4	24,3	
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>680,35</b>	<b>20,96</b>	<b>20,25</b>	<b>98,09</b>	
<b>Обед</b>							
45	Салат из белокочанной капусты	100	86,07	1,48	5,08	8,98	
98	Суп крестьянский с крупой	250	109,76	1,89	4,97	14,28	
280	Фрикадельки из говядины	105(55/50)	161,44	8,37	9,52	11,52	
309	Макароны отварные	230	307,08	8,33	7,5	50,15	
348	Компот из изюма	200	108,83	0,36	0	28,06	
	Хлеб ржано-пшеничный	40	75,6	2,92	0,52	14,2	
	<b>Итого</b>	<b>925</b>	<b>848,78</b>	<b>23,35</b>	<b>27,59</b>	<b>127,19</b>	

**День 7 (Понедельник)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Ккал	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	
3	Бутерброд с сыром	50	162,8	5,76	7,95	14,83	
174	Каша молоч., рисовая с маслом	210(200/10)	281,28	5,89	11,16	38,83	
382	Какао с молоком	200	143	3,79	3,2	25,81	
	Хлеб пшеничный	20	47,6	1,52	0,16	9,72	
338	Яблоки св. порциями	100	45	0,4	0,4	9,8	
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>679,68</b>	<b>17,36</b>	<b>22,87</b>	<b>98,99</b>	
<b>Обед</b>							
52	Салат из свеклы	100	89,85	1,35	6,08	7,87	
102	Суп картофельный с горохом	250	148,29	5,13	5,33	19,5	
269	Биточки рубленые с соусом	100(50/50)	180,63	7,93	12,29	10,2	
321	Капуста тушеная	230	159,17	4,78	6,18	21,78	
348	Компот из кураги	200	124,18	1,08	0	31,33	
	Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0	
	<b>Итого</b>	<b>920</b>	<b>800,12</b>	<b>23,39</b>	<b>30,24</b>	<b>90,68</b>	

№ по СР	Наименование Блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
завтрак	330/223 Запеканка творожная со сметан. соус.	215(180/35)	409,5	28,74	21,95	23,41
	376 Чай с сахаром	200(15)	56,85	0,1	0,03	14,99
	2 Бутерброд с повидлом	55	156,7	2,38	4,39	27,11
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
	209 Яйцо вареное	40	62,8	5,08	4,6	0,28
	<b>Итого :</b>	<b>550</b>	<b>781,05</b>	<b>39,34</b>	<b>31,29</b>	<b>85,23</b>
<b>обед</b>	<b>67</b> Винегрет овощной	<b>100</b>	<b>124,34</b>	<b>1,34</b>	<b>10,11</b>	<b>6,86</b>
	82 Борщ с капустой картофелем со смет.	255(250/5)	114,89	2,04	5,96	14,37
	Котлеты из птицы рубленые с соусом	100(50/50)	110,05	9,79	10,39	10,8
	304 Рис отварной	200	266,9	4,88	8,14	47,83
	349 Компот из сухофруктов	200	126,05	0,57	0	32,21
	Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0
	<b>Итого</b>	<b>895</b>	<b>840,23</b>	<b>21,74</b>	<b>34,96</b>	<b>112,07</b>

**День 9 (Среда)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр.)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	14 Масло сл. порциями	10	74,8	0,05	8,25	0,08
	173 Каша молоч., пшеница с маслом	210(200/10)	320,3	8,53	12,28	43,61
	Чай с фруктовым соком	200	33	0,54	0,1	8,58
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
Завтрак 2	338 Груша св. порциями	100	42	0,4	0,3	9,5
	<b>Итого</b>	<b>560</b>	<b>565,3</b>	<b>12,56</b>	<b>21,25</b>	<b>81,21</b>
<b>Обед</b>	47 Салат из квашеной капусты с маслом раст.	150	125,08	2,4	7,49	11,52
	111 Суп с макаронными изд.	250	118,02	2,28	5,02	15,66
	234 Котлеты рыбные с соусом	100(50/50)	118,76	7,21	5	10,92
	312 Пюре картофельное	230	253,42	4,78	12,51	30,23
	348 Компот из чернослива	200	92,81	0,34	0	23,65

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма
1	Хлеб ржано-пшеничный	кг	50	94,5	4725
2	Итого		980	802,59	787200

**День 10 (Четверг)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр.)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
1	Бутерброд с маслом сливочным	40	146,2	2,33	8,49	14,65
204	Макаронны отпарные с сыром	205(200/5)	286,32	10,95	9,41	38,33
382	Каша с молоком	200	143	3,79	3,2	25,81
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
209	Начо вареные	40	62,8	5,08	4,6	0,28
338	Полонг (в порционных)	100	45	0,4	0,4	9,8
	Итого	625	778,52	25,59	26,42	108,32
Обед	43 салат из вареной фасоли с помидорами	100	86,07	1,48	5,08	8,98
	98 суп овощной с крутой	250	109,76	1,89	4,97	14,28
	Фруктовый салат из яблок, груш, бананов в соусе	100(50/50)	161,44	8,37	9,52	11,52
280	Каша пшеничная вязкая	200	230,22	5,47	8,39	32,65
303	Компот из яблок	200	108,83	0,36	0	28,06
348	Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0
	<b>Итого</b>	<b>890</b>	<b>794,32</b>	<b>20,69</b>	<b>28,32</b>	<b>95,49</b>

**День 11 (Пятница)**

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр.)	Пищевая ценность			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
182	Каша ячневая молочная с маслом	210(200/10)	278,67	7,2	11,29	36,51
379	Кофейный напиток с молоком	200	146,3	3,12	2,51	24,69
	Хлеб пшеничный	40	95,2	3,04	0,32	19,44
338	мандарины св. порциями	100	40	0,8	0,3	8,1
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>560,17</b>	<b>14,16</b>	<b>14,42</b>	<b>88,84</b>
52	Салат из свеклы	100	89,85	1,35	6,08	7,87
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	121,95	2,82	2,79	20,91
103	Птица тушеная в смет. соусе	100(50/50)	113,6	14,42	19,99	2,95



302	Каша гречневая рассыпчатая	200	359,91	11,04	8,7	57,26
342	Компот из св. яблок	200	108,96	0,16	0,16	27,87
	Хлеб ржано-пшеничный	40	75,6	2,92	0,52	14,2
	<b>Итого</b>	<b>890</b>	<b>869,87</b>	<b>33,31</b>	<b>38,24</b>	<b>131,06</b>

**День 12 (Суббота)**

№ по Ср	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	
185	Запеканка рисовая со стущ.молоком	200(170/30)	284,54	5,54	7,6	48,71	
377	Чай с лимоном	200(15/7)	59,16	0,16	0,03	15,2	
	Хлеб пшеничный	20	47,6	1,52	0,16	9,72	
873	Каша ячневая молочная вязкая	250	328,16	9,08	12,06	45,16	
209	Яйцо вареное	40	62,8	5,08	4,6	0,28	
	<b>Итого</b>	<b>710</b>	<b>782,26</b>	<b>21,38</b>	<b>24,45</b>	<b>119,07</b>	
47	Салат из квашеной капусты	150	125,08	2,4	7,49	11,52	
98	Суп крестьянский с крупой	250	109,76	1,89	4,97	14,28	
268	Шницель рубленый с соусом	100(50/50)	136,61	8,26	7,15	10,76	
312	Пюре картофельное	230	253,42	4,78	12,51	30,23	
348	Компот из чернослива	200	92,81	0,34	0	23,65	
	Хлеб Дарницкий	40	98	3,12	0,36	0	
	<b>Итого</b>	<b>920</b>	<b>815,68</b>	<b>20,79</b>	<b>32,48</b>	<b>90,44</b>	

Заказчик

И.о. директора

С.Л. Уливалова



Исполнитель

М.А. Сейфуллина



Исчислено, пронумеровано, скреплено  
печатью МБОУ «Челкасинская СОШ»  
Урмарского муниципального округа  
Чувашской Республики всего 12 листов

И.о. директора МБОУ «Челкасинская СОШ»  
Урмарского муниципального округа  
Чувашской Республики  
*С.Л. Урманова*

