

Контракт № 21
на оказание услуг по организации горячего питания

п. Ибреси

«12» января 2026 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Климовская средняя общеобразовательная школа» Ибресинского муниципального округа Чувашской Республики, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ильмухина Александра Юрьевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное автономное учреждение "Центр хозяйственного обеспечения и комбината питания" Ибресинского муниципального округа Чувашской Республики, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице и.о.директора Андреева Вячеслава Николаевича, 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), 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 «Климовская средняя общеобразовательная школа» Ибресинского муниципального округа Чувашской Республики, именуемые в дальнейшем Услуги, за родительскую плату.

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

1.3. Место оказания услуг: Чувашская Республика, Ибресинский район, с. Климово, ул. Школьная, д. 17.

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 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.

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. 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 пятницу 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 12.01.2026г. по 31.05.2026г., услуги оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней, а также дней проведения государственных экзаменов.

4. Порядок расчетов

4.1. Стоимость платного питания учащихся, определяется исходя из стоимости сырья с учетом наценки общественного питания в размере не более 20% и утверждается учредителем образовательной организации. Общая цена Контракта составляет 599 000 (пятьсот девяносто девять тысяч) рублей 00 копеек.

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 предоставить отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.1. В случае создания Заказчиком приемочной комиссии – члены приемочной комиссии в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывают поступивший документ о приемке.

4.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в

части их соответствия условиям контракта, Заказчик может проводить экспертизу.

4.4. Оплата осуществляется по безналичному расчету 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.

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 доброкачественностью 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.

5.1.8. Постоянно и регулярно проводить за свой счет в местах оказания услуги (пищеблок, склады и т.д.) мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и деритизации.

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 гигиенического журнала сотрудников.

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

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 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 (пищеблоку, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

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. 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 просрочки исполнения Исполнителем или Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Стороны уплачивают пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения 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 обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом оказания услуг) и фактически исполненных Исполнителем.

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, отражаются 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 противодействия 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 10 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 31.05.2026 года. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение 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 на ___ листах.

12. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ «Климовская СОШ»

Адрес: 429704, Чувашская Республика, Ибресинский район, с. Климово, ул. Школьная, д.17

ИНН 2105003570, КПП 210501001

ОГРН 1042133000216, ОКПО 20572336

ОКТМО 97513000

Казначейский счет: 03234643975130003200

Банк: ОКЦ № 1 ВВГУ Банка России //УФК по Нижегородской области, г. Нижний Новгород

БИК 012202102

ЕКС: 40102810745370000024

л/сч 803НИ730000

Тел.: 8-(83538)2-41-16

Эл. адрес: ya.klimovo@yandex.ru

Директор

А.Ю. Ильмухин



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

МАУ "Центр хозяйственного обеспечения и комбината питания"

ИНН 2100012596 КПП 210001001

Юридический адрес: 429700, Чувашская Республика, Ибресинский округ, п. Ибреси, ул. Маресьева, д.49

Казначейский счет 03234643975130003200

ОКЦ № 1 ВВГУ Банка России //УФК по Нижегородской области, г. Нижний Новгород

БИК 012202102 л/сч 40102810745370000024

Лицевой счет 003НИ75119000

И.о. директора

В.Н. Андреев



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 обрести, 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 рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
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, творожки; 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.

А.Ю. ИЛЬМУХИН

8

2,5% и более 35% жирнос
го для реализуемых через б
И.о. директора

И.о. директора

В.Н. Андреев

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 контракта, 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: _____

Закключение:

1. _____

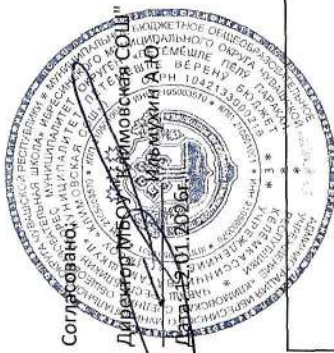
(описание качества услуги) соответствует условиям контракта / не соответствует условиям контракта.

2. Оснований для отказа в приемке услуги не имеется / имеется _____

(указываются основания для отказа в приемке).

Экспертизу провел _____ / Ф.И.О.





Приложение №3 к контракту №21 от 12.01.2026г.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Симовская СОШ»
И.С. Андреев В.Н.
Дата: 12.01.2026г.

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

Осенне- зимний сезон.

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр) 200(200/10)	День 1 (Понедельник)					Витамины и минеральные вещества									
			Пищевая ценность					С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1										
173	Каша молоч.пшеничная с маслом	200	265,19	8,38	7,69	41,19	0,14	0,97	0,04	0,16	100,18	153,66	40,8	1,07			
379	Кофейный напиток с молоком	100	146,3	3,3	2,73	24,96	0,04	1,3	0,02	0	120	90	14	0,1			
338	Яблоки свежие порциями	40	71,4	2,28	0,24	14,58	0,01	0,17	0,06	0,13	220	125	8,75	0,25			
569	Хлеб пшеничный	550	527,89	14,36	11,06	88	0,24	40,27	0,07	0,36	255,18	260,66	65,8	1,27			
Итого																	
71	Огурцы свежие порциями	60	8,4	0,48	0,6	1,56	0,02	21,6	0,12	1,39	24,34	17,98	9,85	0,33			
102	Суп картоф с горохом с филе птицы	200(200/12)	152,42	11,81	5,92	18,44	0,18	10,98	0,22	1,96	27,78	70,3	29,14	1,64			
269/331	Биточки рубленые со сметанно-томатным соусом	100(50/50)	123,44	8,17	5,5	11,91	1,12	7,45	0,09	1,79	23,16	101,05	23,76	1,69			
302	Каша гречневая рассыпчатая	200	354,02	11,66	8,01	57,3	0,07	1,38	0	0,03	1,11	5,42	51,46	9,21	1,08		
927	Сок фруктовый	200	120	0,59	0	23	0	1,38	0	0	0	0	0	0			
982	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0	0	0	0	0	0	0	0			
Итого		790	823,68	34,75	20,39	125,68	1,39	41,41	0,46	6,25	80,7	240,79	71,96	4,74			
День 2 (Вторник)																	
№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр) 200(200/10)	Пищевая ценность					С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1										
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1										
173	Каша молочная из овсяных хлопьев с маслом	200	259,42	7,47	11,97	31,28	0,18	1,3	0,06	0,8	143,83	234,95	70,05	1,69			
382	Какао с молоком	60	143	3,97	3,42	26,08	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	116,2	31	0,98			
2	Бутерброд с повидлом	40	95,2	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44			
569	Хлеб пшеничный	510	662,52	16,9	19,6	107,18	0,31	2,7	0,1	1,29	287,85	406,55	117,95	3,98			
Итого		60	74,6	2,07	6,06	4,11	0,03	7,77	0,13	2,72	15,39	24,65	11,12	0,46			
67	Винегрет овощной	200(200/12/5)	110,64	4,72	6,19	12,15	0,04	9,88	0,22	1,96	35,92	43,29	22,02	0,94			
82	Филе птицы																
309	Макароны отварные	200	261,01	7,26	5,82	43,65	0,1	0,07	7,73	0,13	15,36	73,05	29,17	1,2			

	290	Филе куриное тушеная в соусе	100(50/50)	137,43	7,34	10,49	6,46	0,01	0,06	0,01	0,97	16,69	9,99	1,61	0,05
	349	Компот из смеси сухофруктов	200	126,05	0,57	0	32,21	0	0	0	0	0	0	0	0
	982	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0	0	0	0	0	0	0	0
	568	Яблоки свежие порциями	150	67,5	0,6	0,6	14,7	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
	Итого		940	775,13	24	28,92	112,05	0,18	17,78	8,09	5,78	83,36	150,98	63,92	2,65
						День 3 (среда)									
						Пищевая ценность									
												Витаминные и минеральные вещества			
	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак	1	Бутерброд со сливочным маслом	60	227,6	3,2	14,82	19,72	0	0	0,04	0,1	2,4	3	0	0,02
		Запеканка творожная с молоком													
	223	тушенным	150(130/20)	379,45	22,22	18,1	31,7	0,08	0,51	0,09	0,57	266,51	327,04	35,19	0,82
	377	Чай с сахаром с лимоном	200	59,16	0,16	0,03	15,2	0	2,8	0	0,01	2,8	1,54	0,84	0,04
	338	Яблоки св. порциями	100	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2	1
	Итого		510	711,21	25,98	33,35	76,42	0,11	7,31	0,14	1,08	281,71	339,58	38,03	1,88
Обед	47	Салат из квашенной капусты	60	50,03	0,96	3	4,61	0,01	15,18	0	1,38	11,09	18,55	8,62	0,34
		Суп картофельный с													
	103	макарон,изделиями с филе птицы	200(200/12)	120	10,36	3,84	17,16	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	54,6	22,64	0,86
		Котлеты рыбные из филе минтая со													
	234/331	сметано-томатным соусом	100(50/50)	196,45	7,32	5,83	12,04	0,06	1,03	0,04	0,38	35,34	100,19	3,1	0,1
	312	Пюре картофельное	200	180,85	21,6	6,31	26,34	0,19	6,92	0,23	0,29	50,38	110,31	37	1,32
	348	Компот из яблок	200	108,83	0,36	0	28,06	0,03	0	0	0,1	15,87	25,59	8,33	0,6
	3	Бутерброд с сыром	60(40/20)	167,2	7,64	5,1	19,44	0,05	0,07	0,14	0,05	0,14	0,19	12,6	0,64
	982	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		850	888,76	50,28	24,44	221,12	0,43	40,48	0,67	3,38	134,78	309,43	92,29	3,86
						День 4 (Четверг)									
	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность				Витаминные и минеральные вещества							
				Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	125	Каша полбяная с маслом сливочным	200(200/10)	291,12	12,01	11,31	37,15	0,1	1,3	0,06	0,21	127,36	156,69	36,4	0,77
	348	Компот из кураги	200	124,18	1,08	0	31,33	0	0,45	0	0,27	11,89	12,33	15,16	0,45
	377	Яблоки св. порциями	100	45	0,4	0,4	9,8	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44
	568	Хлеб пшеничный	30	95,2	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44
	Итого		540	476,2	12,64	11,41	82,97	0,14	1,75	0,06	0,52	147,25	195,02	57,16	1,66
Обед	52	Салат из свежеты отварной	60	53,91	0,81	3,65	4,72	0,01	5,7	0	1,64	21,09	24,51	12,54	0,8
		Щи из свежей капусты с картоф.со													
	88	сметаной с филе птицы	200(200/12/5)	103,41	5,99	6,56	7,18	0,05	18,04	0,21	1,92	33,19	40,01	17,79	0,63
		Котлеты рубленные из филе птицы со													
	269/331	сметано-томатным соусом	100(50/50)	139,81	7,37	6,99	13,16	1,12	1,49	0,02	2,46	27,78	93,39	15,72	1,3
	309	Рис отварной	200	259,16	4,91	7,24	47,88	0,07	0	0,03	1,11	5,42	51,46	9,21	1,08
	377	Чай с сахаром с лимоном	200	59,16	0,16	0,03	15,2	0	0	0	0	0	0	0	0
	338	Груши св.порциями	150	63	0,6	0,45	14,25	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6	0,44
		Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0,07	0	0	0,56	14,8	71,2	22	1,08
	Итого		990	706,15	25,39	26,03	108,91	1,36	25,23	0,26	7,73	110,28	306,57	82,86	5,33

	Суп картофельный с горохом с филе птицы	200(200/12)	152,42	11,81	5,92	18,44	0,18	10,98	0,22	1,96	27,78	70,3	29,14	1,64
102	Биточки рубленые со сметано-томатным соусом	100(50/50)	123,44	8,17	5,5	11,91	1,12	1,49	0,02	2,46	27,78	93,39	15,72	1,3
269/331	Каша гречневая рассыпчатая	200	354,02	11,66	8,01	57,3	0,28	34,32	0,03	0,44	20,07	276,58	184,24	6,19
302	Чай с сахаром	200	56,85	0,1	0,03	14,99	0,02	0,83	0,12	1,14	33,08	30,19	21,71	0,66
376	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0	0	0	0	0	0	0	0
	Яблоки свежие порциями	150	67,5	0,6	0,6	14,7	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11	0,1
	Итого	940	760,53	34,26	20,42	117,67	1,61	53,32	0,39	7,64	129,8	494,97	263,35	10,59
					День 8 (Вторник)									

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность					Витамины и минеральные вещества						
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
173	Каша молочная пшеница с маслом	200	271,82	8,59	7,88	42,22	0,06	0,35	0,1	0,48	216,3	296	29,12	0,83
684	Чай с фруктовым соком	200	52,33	0,22	0,03	11,95	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Бутерброд с повидлом	60	164,9	2,42	3,89	30,41	0,05	0,1	0,02	0,44	10,9	29,4	11,3	0,87
209	Яйцо вареное	40	62,8	5,08	4,6	0,28	0,03	0	0,1	0,24	22	76,8	4,8	1
	Итого :	500	551,85	16,31	16,4	84,86	0,14	0,45	0,22	1,16	249,2	402,2	45,22	2,7
67	Винегрет овощной	60	74,6	2,07	6,06	4,11	0,03	7,77	0,13	2,72	15,39	24,65	11,12	0,46

	Борщ с капустой, картофелем со сметаной с филе птицы	200(200/12/5)	113,4	4,84	6,35	12,46	0,04	9,88	0,22	1,96	35,92	43,29	22,02	0,94
82	Филе куриное тушенное в сметано-томатном соусом	100(50/50)	137,43	7,34	10,49	6,46	0,03	0,77	0,02	1,53	25,95	22,66	8,82	0,4
290/331	Макароны отварные	200	261,01	7,26	5,82	43,65	0,03	0	0,03	0,37	3,24	82,32	25,56	0,69
309	Компот из сухофруктов	200	126,05	0,57	0	32,21	0	0	0	0	0	0	0	0
348	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого	940	777,89	24,12	29,08	112,36	0,13	18,42	0,4	6,58	80,5	172,92	67,52	2,49
					День 9 (Среда)									

№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Пищевая ценность					Витамины и минеральные вещества						
			Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
1	Бутерброд с маслом сливочным	60(40/20)	227,6	3,2	14,82	19,6	0	0	0,04	0,1	2,4	3	0	0,02
	Запеканка творожная со сухеным	150(130/20)	379,45	22,22	18,1	31,7	0,14	0,97	0,04	0,16	100,18	153,66	40,8	1,07
223	молоком	200	3	0,22	0,03	7,01	0	1,38	0	0	0	0	0	0
376	Чай с сахаром с лимоном	100	45	0,4	0,4	9,8	0,02	5	0	0,4	19	16	12	2,3
338	Яблоки свежие порциями	510	655,05	26,04	33,35	68,11	0,16	7,35	0,08	0,66	121,58	172,66	52,8	3,39
	Итого	60	50,03	0,96	3	4,61	0,02	25,3	0	2,3	41,98	30,91	14,36	0,57
47	Салат из квашеной капусты													
	Суп картоф.с макаронными изд.с филе птицы	200(200/12)	119,43	10,69	6,12	18,19	0,03	0,76	0,16	2,06	7,92	23,8	7,27	0,4
103	Котлеты рыбные со сметано-томатным соусом	100(50/50)	132,09	8,75	5,83	12,04	0,06	0,62	0,03	2,54	45,26	102,07	8,82	0,4
234/331	Пюре картофельное	200	204,96	16,4	5,38	28,94	0,19	6,92	0,23	0,29	0	0	0	0
312	Компот из чернослива	200	111,76	0,97	0	28,2	0	0	0	0	11,89	12,33	15,16	0,45
348	Яблоки свежие порциями	150	45	0,4	0,4	9,8	0,02	5	0	0,4	19	16	12	2,3
338	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0,07	0	0	0,56	14,8	71,2	22	1,08

						940	728,67	40,21	21,09	115,25	0,39	38,6	0,42	8,15	140,85	256,31	79,61	5,2			
									День 10 (Четверг)												
								Пищевая ценность													
							Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe			
	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)																		
	204	Макароны отварные с сыром	200/5	307,32	11,68	9,48	42,58	0,05	0,14	0,07	0,83	65,05	10,05	12,14				0,87			
	342	Компот из свежих яблок	200	143	3,97	3,42	26,08	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	116,2	31				0,98			
	3	Бутерброд с сыром	45(30/15)	119	3,8	0,4	24,3	0,05	0	0	0,05	10	32,5	7				0,55			
	338	Яблоки св.порциями	100	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2				1			
		Итого	550	614,32	19,85	13,7	102,76	0,17	5,44	0,1	1,29	210,17	166,75	52,14				3,4			
ОБЕД	24	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	53,91	0,81	3,65	4,72	0,02	21,6	0,12	1,39	24,34	17,98	9,85				0,33			
	98	Суп крестьянский с крупой с филе птицы	200(200/12)	111,52	6,32	8,01	12,85	0,04	14,4	0,18	1,88	18,8	40,08	16,6				0,52			
	291	Плов из филе птицы	200	382,7	20,01	31,22	52,27	0,1	5	0,28	4,73	36,79	223,01	43,01				2,18			
	597	Чай с фруктовым соком	200	97,95	0,32	0	25,26	0,03	0	0	0,1	15,87	25,59	8,33				0,6			
	338	Груши свежие порциями	150	45	0,4	0,4	9,8	0,02	5	0	0,4	19	16	12				2,3			
		Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0	0	0	0	0	0	0				0			
	Итого		840	756,48	29,9	43,64	118,37	0,21	46	0,58	8,5	114,8	322,66	89,79				5,93			
								День 11(Пятница)													
								Пищевая ценность													
							Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe			
	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)																		
ЗАВТРАК	173	Каша полбяная молочная с маслом	200/10	299,63	12,01	12,3	37,09	0,03	1,3	0,06	0,1	121,18	92,07	13,86				0,12			
	379	Кофейный напиток с молоком	200	131,67	2,97	2,46	22,46	0,04	1,3	0,02	0	120	90	14				0,1			
	569	Хлеб пшеничный	40	71,4	2,28	0,24	14,58	0,04	0	0	0,04	8	26	5,6				0,44			
	338	Яблоки св. порциями	100	45	0,4	0,4	9,8	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11				0,1			
	Итого		550	547,7	17,66	15,4	83,93	0,17	40,6	0,09	0,34	284,18	225,07	44,46				0,76			
ОБЕД	52	Салат из свеклы отварной	60	53,91	0,81	3,65	4,72	0,01	5,7	0	1,64	21,09	24,51	12,54				0,8			
		Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с филе птицы	200(200/12/5)	112,67	7,19	5,77	17,16	0,09	17,28	0,26	1,18	21,96	54,6	22,64				0,86			
	294/331	Котлеты рубленые из филе птицы со сметано-томатным соусом	100(50/50)	107,82	14,16	16,56	6,46	0,01	0,06	0,01	0,97	16,69	9,99	1,61				0,05			
	309	Макароны отварные	200	267,03	7,26	6,52	43,61	0,07	0	0,03	0,79	19,22	65,67	177,03				5,94			
	595	Мандарины свежие порциями	150	45	0,4	0,4	9,8	0,02	5	0	0,4	19	16	12				2,3			
	377	Чай с сахаром с лимоном	200	59,16	0,16	0,03	15,2	0,01	1,6	0	0,16	4	3,2	0,8				0,4			
	1	Бутерброд с сыром	60(40/20)	244,8	3,2	16,82	19,6	0	0	0,04	0,1	2,4	3	0				0,02			
	982	Хлеб Цивильный	30	65,4	0,39	0,26	0	0,07	0	0	0,56	14,8	71,2	22				1,08			
	Итого		1000	955,79	33,57	50,01	116,55	0,28	29,64	0,34	5,8	119,16	248,17	44,46				11,45			
								День 12 (Суббота)													
								Пищевая ценность													
							Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe			
	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)																		
ЗАВТРАК	185	Запеканка рисовая со стущ.молоком	150	222,76	4,34	6,89	36,12	0,03	0,13	0,02	1,89	83,45	99,59	21,44				0,48			
	377	Чай с лимоном	200(200/15/7)	59,16	0,16	0,03	15,2	0	2,8	0	0,01	2,8	1,54	0,84				0,04			

983	Хлеб пшеничный	30	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	0,02	4	13	2,8	0,22
440	Булочка творожная	100	329,89	11,58	8,21	52,06	0,14	0,32	0,06	1,16	79,52	154,87	20,49	1,25
209	Яичо вареное	40	62,84	5,08	4,6	0,28	0,03	0	0,1	0,24	22	76,8	4,8	1
Итого		520	722,25	22,68	19,89	113,38	0,22	3,25	0,16	3,32	191,77	345,8	50,37	2,99
47	Салат из квашенной капусты	60	50,03	0,96	3	4,61	0,01	15,18	0	1,38	25,19	18,55	8,62	0,34
	Суп крестьянский с крупой с флине													
98	птицей	200(200/12)	87,8	1,51	3,98	11,42	0,04	14,4	0,18	1,88	18,8	40,08	16,6	0,52
268/331	Шницель рубленый с соусом	100(50/50)	136,61	8,26	7,15	10,76	0,05	1,52	0,02	1,53	30,06	93,11	15,29	1,35
312	Пюре картофельное	200	220,78	4,15	10,87	26,41	0,19	6,96	0,23	0,29	49,75	110,3	37,12	1,33
348	Компот из чернослив	200	92,81	0,34	0	23,65	0	0,45	0	0,27	11,89	12,33	15,16	0,45
982	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого		820	653,43	17,26	25,36	90,32	0,29	38,51	0,43	5,35	135,69	274,37	92,79	3,99

Итоговые показатели завтрака и обеда по учащимся 7-11 лет

Итоговые показатели завтрака

Итого		520	517,42	14,03	11,27	88	0,27	40,44	0,13	0,51	479,18	398,66	77,35	1,74
Итого		500	646,93	16,9	21,05	107,12	0,31	2,7	0,1	1,29	287,85	406,55	117,95	3,98
Итого		510	698,41	25,98	35,35	76,3	0,15	7,31	0,14	1,12	289,71	365,58	43,63	2,32
Итого		530	476,2	12,64	11,41	82,97	0,18	1,4	0,12	0,41	274,56	278,69	51,45	1,7
Итого		500	701,26	20,66	32,93	82,64	0,26	39,47	0,11	0,99	403,02	490,1	193,55	6,38
Итого		550	550,88	14,23	11,47	99,24	0,11	6,27	0,07	0,59	228,03	241,53	59,73	2,39
Итого		500	536,93	16,19	17,4	87,84	0,14	0,45	0,22	1,16	249,2	402,2	45,22	2,7
Итого		510	691,55	26,04	35,35	68,11	0,16	7,5	0,08	0,66	121,58	172,66	52,8	3,39
Итого		530	614,32	19,85	13,7	102,76	0,17	5,44	0,1	1,29	210,17	166,75	52,14	3,4
Итого		520	547,7	17,66	15,4	83,93	0,17	40,6	0,09	0,34	284,18	225,07	44,46	0,76
ВСЕГО за неделю			5981,6	184,18	205,33	878,91	1,92	151,58	1,16	8,36	2827,48	3147,79	738,28	28,76
Средний показатель за неделю			598,16	18,42	20,53	87,89	0,19	15,16	0,12	0,84	282,75	314,78	73,83	2,88

Итоговые показатели обеда

Итого		750	771,81	34,32	22,36	117,62	1,39	41,41	0,46	6,25	80,7	240,79	71,96	4,74
Итого		700	720,27	30,13	35,37	107,95	0,31	17,65	0,39	8,15	84,47	352,44	184	7,15
Итого		750	639,65	39,81	20,34	99,16	0,41	40,41	0,53	3,57	170,74	386,04	84,49	4,22
Итого		850	706,15	25,39	26,03	108,91	1,32	25,68	0,26	7,96	114,17	292,9	92,42	5,34
Итого		770	608,47	40,74	34,11	90,17	0,2	23,47	0,6	6,62	88,37	269,75	95,71	4,28
Итого		750	771,29	34,87	20,05	126,02	1,61	53,32	0,39	7,64	129,8	494,97	263,35	10,59
Итого		750	719,88	27,54	33,22	115,23	0,13	18,42	0,4	6,58	80,5	172,92	67,52	2,49
Итого		750	683,67	39,81	20,69	105,45	0,37	33,6	0,42	7,75	121,85	240,31	67,61	2,9
Итого		770	756,48	29,9	43,64	118,37	0,21	46	0,58	8,5	114,8	322,66	89,79	5,93
Итого		750	665,99	29,97	32,79	87,15	0,26	24,64	0,3	5,3	97,76	229,17	236,62	9,13
ВСЕГО за неделю			7049,66	332,48	288,6	1076,03	6,21	324,6	4,33	68,32	1083,16	3001,95	1253,47	56,77
Средний показатель за неделю			704,97	33,25	28,86	107,60	0,62	32,46	0,43	6,83	108,32	300,20	125,35	5,68

Обед	67	Винегрет овощной	100	124,34	3,45	10,11	6,86	0,05	12,95	0,22	4,54	26,65	41,08	18,53	0,77
	82	Борщ с капустой картофелем со сметаной	250(250/12/10)	129,13	6,75	8,24	15,02	0,05	12,35	0,27	2,5	45,01	58,06	28,33	1,24
	309	Макароны отварные	200	267,03	7,26	6,52	43,61	0,28	0	0,03	0,82	20,07	276,58	184,24	6,19
	290/331	Филе куриное тушеная в соусе	100(50/50)	107,82	14,16	16,56	6,46	0,02	0,01	2,29	0,03	1,04	0	17,4	12,85
	349	Компот из смеси сухофруктов	200	113,44	0,52	0	28,99	0	0	0	0	0	0	0	0
	982	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		880	807,16	34,18	41,79	114,41	0,4	25,31	2,81	7,89	92,77	375,72	248,5	21,05
День 3 (Среда)															
				Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
№ по СР				Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак	1	Бутерброд с маслом сливочным	60(40/20)	244,8	3,2	16,82	19,6	0	0	0,04	0,1	2,4	3	0	0,02
	223	Запеканка творожная со сгущ.молоком	210(200/10)	440,27	33,37	26,12	42,34	0,09	0,58	0,14	0,67	320,56	439,24	43,98	1,47
	377	Чай с лимоном	200	53,24	0,14	0,03	13,63	0	2,8	0	0,01	2,8	1,54	0,84	0,04
	338	Яйлоки св.порцирами	100	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2	1
	Итого		550	783,31	37,11	43,37	85,42	0,12	7,38	0,19	1,18	335,76	451,78	46,82	2,53
Обед	47	Салат из кашеной капусты	100	83,39	1,6	4,99	7,68	0,02	27,3	0,03	2,38	48,88	27,71	14,76	0,59
	103	Суп картофельный с макарон.изделиями	250(250/12)	137,6	12,28	6,36	21,25	0,11	21,6	0,32	1,48	27,45	68,25	28,3	1,08
	234/331	Котлеты рыбные из филе минтая со сметано-томатным соусом	100(50/50)	132,09	8,75	5,83	12,04	0,06	1,03	0,04	0,38	35,34	100,19	3,1	0,1
	312	Пюре картофельное	200	186,33	18,4	5,98	26,31	0,21	7,96	0,26	0,33	57,94	126,86	42,55	1,52
	348	Компот из яблок	200	128,83	0,36	0	28,06	0,03	0	0	0,1	15,87	25,59	8,33	0,6
	982	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0,09	0	0	0,7	18,5	89	27,5	1,35
	Итого		910	733,64	43,43	23,52	108,81	0,52	57,89	0,65	5,37	203,98	437,6	124,54	5,24
День 4 (Четверг)															
				Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
№ по СР				Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	175	Каша пшеница со сливочным маслом	250(250/10)	264,3	7,55	8,37	40,8	0,12	1,61	0,07	0,26	157,69	193,99	45,07	0,95
	338	Яйлоки св.порциями	100	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2	1
	348	Компот из кураги	200	143	3,97	3,42	26,08	0	0	0	0	0	0	0	0
		Хлеб пшеничный	40	94,5	3,08	0,4	24,3	0,05	0	0	0,05	10	32,5	7	0,55
	Итого		590	453,3	11,92	12,19	76,68	0,15	5,61	0,08	0,66	167,69	201,99	47,07	1,95
Обед	52	Салат из свежих овощей	100	74,8	0,98	6,44	3,83	0,02	9,5	0	2,73	35,15	40,85	20,9	1,33
	88	Филе птицы со сметаной	250(250/12/10)	125,11	8,14	10,5	9,07	0,06	21,86	0,25	2,37	38,64	50,06	21,86	0,78
	269/331	Котлеты рубленые из филе птицы со сметанно-томатным соусом	100(50/50)	121	13,74	11,3	13,16	1,12	1,49	0,02	2,46	27,78	93,39	15,72	1,3

	304	Рис отварной	200	266,9	4,91	8,14	47,83	0,07	0	0,03	1,09	5,42	50,54	9,02	1,06
	377	Чай с сахаром с лимоном	200	124,85	0,1	0,03	14,99	0	0,45	0	0,27	11,89	12,33	15,16	0,45
	982	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0,07	0	0	0,56	14,8	71,2	22	1,08
	Итого		910	778,06	29,91	36,77	102,35	1,34	33,3	0,3	9,48	133,68	318,37	104,66	6
						День 5 (Пятница)									
						Витамины и минеральные вещества									
	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак	303	Каша пшеничная вязкая с маслом	250(250/5)	213,27	10,52	10,11	45,85	0,28	0	0,03	0,82	20,07	276,58	184,24	6,19
	331/2	Бутерброд с сыром	60(40/20)	244,8	3,2	16,82	19,6	0,01	0,17	0,06	0,13	220	125	8,75	0,25
	379	Кофейный напиток с молоком	200	143	3,97	3,42	26,08	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	116,2	31	0,98
	209	Яйцо вареное	40	62,8	5,08	4,6	0,28	0,03	0	0,1	0,24	22	76,8	4,8	1
	Итого		550	758,38	25,81	35,35	116,11	0,33	1,47	0,11	0,96	365,19	517,78	223,99	7,42
Обед	1033	Салат из белокочанной капусты со свеж	100	89,85	1,35	6,08	7,87	0,05	12,95	0,22	4,54	26,65	41,08	18,53	0,77
	96	огурцами и помидорами Рассольник Ленинградский со смет с мясом филе птицы	250 (250/5/12)	172,47	11,52	9,66	17,73	0,1	7,54	0,28	2,41	21,4	74,65	26,25	0,97
	259	Жаркое по-домашнему из филе курицы	250	395,08	27,96	25,73	32,06	0,01	0,06	0,01	0,97	16,69	9,99	1,61	0,05
	348	Компот из чернослива	200	111,75	0,36	0	24,83	0,01	1,6	0	0,16	4	3,2	0,8	0,4
	982	Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0,07	0	0	0,56	14,8	71,2	22	1,08
	Итого		830	834,55	43,23	41,83	95,96	0,24	22,15	0,51	8,64	83,54	200,12	69,19	3,27
						День 6 (Суббота)									
						Витамины и минеральные вещества									
	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Завтрак	173	Каша полбяная молочная с маслом	250(250/5)	351,13	11,47	12,62	46,01	0,04	1,63	0,06	0,1	150,88	114,35	17,33	0,14
	209	Яйцо вареное	40	62,8	5,08	4,6	0,28	0,03	0	0,1	0,24	22	76,8	4,8	1
	379	Кофейный напиток с молоком	200	157,27	3,35	2,7	26,54	0,04	1,4	0,02	0	129	96,75	15,05	0,11
		Хлеб пшеничный	40	94,5	3,08	0,4	24,3	0,05	0	0	0,05	10	32,5	7	0,55
	Итого		550	665,7	22,98	20,32	97,13	0,16	3,03	0,18	0,39	311,88	320,4	44,18	1,8
Обед	67	Винегрет овощной	100	86,07	1,48	5,08	8,98	0,03	36,01	0,21	2,32	40,57	29,96	16,42	0,54
	98	Суп крестьянский с крупой с филе птицы	250/12	109,76	1,89	4,97	14,28	0,05	18	0,23	2,36	23,5	50,1	20,75	0,65
331/280	Фрикадельки из говядины	105(55/50)	161,44	8,37	9,52	11,52	0,05	1,6	0,01	2,41	30,86	96,23	13,62	1,28	
309	Макароны отварные	200	307,08	8,33	7,5	50,15	0,08	0	0,03	1,29	6,37	59,84	10,69	1,25	
348	Компот из изюма	200	108,83	0,36	0	28,06	0,03	0	0	0	0,1	15,87	25,59	8,33	0,6
	Хлеб Цивильный	40	65,4	2,04	0,36	13,47	0,07	0	0	0,56	14,8	71,2	22	1,08	
	Итого		895	838,58	22,47	27,43	126,46	0,31	55,61	0,48	9,04	131,97	332,92	91,81	5,4
						День 7 (Понедельник)									
						Витамины и минеральные вещества									
	№ по СР	Наименование блюда	Выход (гр)	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
174	Каша молоч.рисовая с маслом	250(250/5)	290,63	7,42	7,88	48,09	0,06	1,3	0,06	0,28	124,68	157,4	35,64	0,55	
382	Какао с молоком	200	143	3,97	3,42	26,08	0,04	1,3	0	0,01	125,12	116,2	31	0,98	
338	Яблоки св.порциями	100	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2	1	

		Хлеб пшеничный	40	94,5	3,08	0,4	24,3	0,05	0	0	0,05	10	32,5	7	0,55
		Итого	550	573,13	14,87	12,1	108,27	0,13	6,6	0,07	0,69	259,8	281,6	68,64	2,53
Обед	71	Овощи свежие порциями	100	14	0,8	1	2,6	0,04	3,45	0,9	0,22	18,63	33,92	20,23	0,53
	102	Суп картофельный с горохом с филе птицы	250/12	181,36	13,01	9,82	23,05	0,23	13,73	0,27	2,45	34,72	87,88	36,42	2,05
	269/331	Биточки рубленные со сметанно-томатным соусом	100(50/50)	121	10,04	7,71	11,91	1,12	1,49	0,02	2,46	27,78	93,39	15,72	1,3
	302	Каша гречневая рассыпчатая	200	359,91	11,66	6,14	57,26	0,28	0,83	0,03	0,82	20,07	276,58	184,24	6,19
	376	Чай с сахаром	200	124,18	1,08	0	31,33	0,02	0,83	0,12	1,14	33,08	30,19	21,71	0,66
	982	Хлеб Цивильный	30	98	3,12	0,36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого		910	898,45	39,71	25,03	126,15	1,69	19,5	1,34	7,09	134,28	521,96	278,32	10,73
					День 8 (Вторник)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Среда)										
					День 9 (Сре										

		Итого	910	735,2	49,4	23,52	111,58	0,43	47,94	0,49	9,86	206,41	406,38	127,66	5,07		
						День 10 (Четверг)											
						Пищевая ценность					Витамины и минеральные вещества						
						Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
		Наименование блюда	Выход (гр)														
		204 Макароны отварные с сыром	250(20/250)	358,31	13,41	9,66	52,92	0,07	0,14	0,07	1,1	66,21	121,92	14,52		1,13	
		342 Компот из свежих яблок	200	143	3,97	3,42	26,08	0,04	1,3	0,02	0,01	125,12	116,2	31		0,98	
		338 Яблоки св.порциями	100	45	0,4	0,4	9,8	0,03	4	0,01	0,4	10	8	2		1	
		3 Бутерброд с сыром	45	95,2	3,65	0,65	17,75	0,09	0	0	0,7	18,5	89	27,5		1,35	
		Итого	580	546,31	17,78	13,48	88,8	0,14	5,44	0,1	1,51	201,33	246,12	47,52		3,11	
Обед		24 Салат из свежих помидоров и огурцов	100	89,85	1,35	6,08	7,87	0,03	36,01	0,21	2,32	40,57	29,96	16,42		0,54	
		98 Суп крестьянский с крупой с мясом филе птицы	250/12	128,85	7,91	8,6	15,07	0,05	18	0,23	2,36	23,5	50,1	20,75		0,65	
		291 Плов из филе птицы	250	515,98	25,01	23,94	56,81	0,05	1,6	0,01	2,41	30,86	96,23	13,62		1,28	
		927 Сок фруктовый	200	108,83	0,36	0	28,06	0,03	0	0	0,1	15,87	25,59	8,33		0,6	
		982 Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0	0	0	0	0	0	0		0	
		Итого	830	908,91	36,67	38,98	121,28	0,16	55,61	0,45	7,19	110,8	201,88	59,12		3,07	
						День 11(Пятница)											
						Пищевая ценность					Витамины и минеральные вещества						
						Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
		Наименование блюда	Выход (гр)														
завтрак		182 Каша полбяная с маслом сливочным	250(250/5)	342,34	14,42	12,82	44,56	0,04	1,63	0,06	0,1	150,88	114,35	17,33		0,14	
		379 Кофейный напиток с молоком	200	146,3	3,3	2,73	24,96	0,04	1,4	0,02	0	120	90	14		0,1	
		569 Хлеб пшеничный	30	94,5	3,08	0,4	24,3	0,05	0	0	0,05	10	32,5	7		0,55	
		338 Яблоки св. порциями	100	45	0,4	0,4	9,8	0,06	38	0,01	0,2	35	17	11		0,1	
		Итого	580	628,14	21,2	16,35	103,62	0,19	41,03	0,09	0,35	315,88	253,85	49,33		0,89	
обед		52 Салат из свеклы отварной	100	89,85	1,35	6,08	7,87	0,02	9,5	0	2,73	35,15	40,85	20,9		1,33	
		103 Ши из свежей капусты с картофелем со сметаной с филе птицы	250/12/5	137,6	8,14	6,36	21,25	0,11	21,6	0,32	1,48	27,45	68,25	28,3		1,08	
		294/331 Котлеты рубленные из филе птицы со сметанно-томатным соусом	100(50/50)	107,82	14,16	18,56	6,46	0,01	0,06	0,01	0,97	16,69	9,99	1,61		0,05	
		309 Макароны отварные	200	267,03	7,26	6,52	43,61	0,28	0	0,03	0,82	20,07	276,58	184,24		6,19	
		377 Чай с сахаром с лимоном	200	59,16	0,16	0,03	15,2	0,01	1,6	0	0,16	4	3,2	0,8		0,4	
		982 Хлеб Цивильный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0,07	0	0	0,56	14,8	71,2	22		1,08	
		Итого	910	726,86	33,11	37,91	107,86	0,5	32,76	0,36	6,72	118,16	470,07	257,85		10,13	
						День 12 (Суббота)											
						Пищевая ценность					Витамины и минеральные вещества						
						Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	B1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
		Наименование блюда	Выход (гр)														
Завтрак		185 Запеканка рисовая со гущ.молоком	200(170/30)	284,54	5,54	7,6	48,71	0,04	0,14	0,03	2,07	90,57	124,24	28,15		0,65	
		377 Чай с лимоном	200(15/7)	59,16	0,16	0,03	15,2	0	2,8	0	0,01	2,8	1,54	0,84		0,04	
		Хлеб пшеничный	30	47,6	1,52	0,16	9,72	0,02	0	0	0,02	4	13	2,8		0,22	
		873 Яблоки свежие	100	328,16	9,08	12,06	45,16	0,15	1,62	0,06	0,1	195,25	304,53	45,04		1,14	
		209 Яйцо вареное	40	62,8	5,08	4,6	0,28	0,03	0	0,1	0,24	22	76,8	4,8		1	
		Итого	570	782,26	21,38	24,45	119,07	0,24	4,56	0,19	2,44	314,62	520,11	81,63		3,05	
ОБЕД		47 Салат из квашеной капусты	100	125,08	2,4	7,49	11,52	0,03	37,95	0	3,45	62,97	46,37	21,54		0,85	

98	Суп крестьянский с крупой с мясом	250/12	109,76	1,89	4,97	14,28	0,05	18	0,23	2,36	23,5	50,1	20,75	0,65
331/268	Шницель рубленый с соусом	130(100/30)	136,61	8,26	7,15	10,76	0,05	1,52	0,02	1,53	30,06	93,11	15,29	1,35
312	Люте картофельное	200	253,42	4,78	12,51	30,23	0,21	7,98	0,26	0,33	57,94	126,86	45,55	1,52
348	Компот из чернослива	200	92,81	0,34	0	23,65	0	0,45	0	0,27	11,89	12,33	15,16	0,45
	Хлеб Лиственный	30	65,4	2,04	0,36	13,47	0	0	0	0	0	0	0	0
	Итого	892	783,08	19,71	32,48	103,91	0,34	65,9	0,51	7,94	186,36	328,77	118,29	4,82

Итоговые показатели

Завтрак

Итого	560	663,55	19,67	20,13	95,99	0,32	39,47	0,15	0,6	513,54	452,4	91,49	2,13
Итого	550	722,02	18,7	18,38	114,28	0,35	3,01	0,11	1,49	322,09	462,49	134,63	4,38
Итого	550	783,31	37,11	43,37	85,42	0,16	7,38	0,19	1,22	343,76	477,78	52,42	2,97
Итого	590	619,5	19,56	17,29	96,12	0,19	5,71	0,14	0,82	304,89	315,99	60,12	1,88
Итого	550	758,38	25,81	35,27	11,25	0,33	1,47	0,11	0,96	365,19	517,78	223,99	7,96
Итого	580	573,13	14,87	12,1	108,27	0,13	6,6	0,07	0,69	259,8	281,6	68,64	2,53
Итого	550	625,55	18,07	19,24	97,1	0,17	0,57	0,25	1,33	323,15	503,58	55,2	2,98
Итого	560	882,4	37,19	43,37	78,75	0,21	7,68	0,1	0,75	155,94	226,4	66,94	3,78
Итого	560	546,31	17,78	13,48	88,8	0,14	5,44	0,1	1,51	201,33	246,12	47,52	3,11
Итого	560	628,14	21,2	16,35	103,62	0,19	41,03	0,09	0,35	315,88	235,85	49,33	0,89
Всего за неделю		6802,29	229,96	238,98	879,6	2,19	118,36	1,31	9,72	3105,57	3719,99	850,28	32,61
Средний показатель		680,23	23,00	23,90	87,96	0,22	11,84	0,13	0,97	310,56	372,00	85,03	3,26

Обед

Итого	860	912,73	38,51	30,75	120,59	1,45	58,57	0,6	7,68	103,99	270,93	85,9	5,37
Итого	860	807,16	34,18	41,79	114,41	0,41	25,3	0,54	10,72	109,99	454,32	244,76	9,34
Итого	860	733,64	43,43	23,52	108,81	0,55	57,89	0,75	5,61	225,98	514,4	129,34	6,24
Итого	860	778,06	29,91	36,77	102,35	1,34	33,3	0,3	9,48	133,68	318,37	104,66	6
Итого	810	834,55	43,23	41,83	95,96	0,48	31,35	0,77	8,95	105,98	315,56	114,16	5
Итого	860	898,45	39,71	25,03	126,15	1,69	19,5	1,34	7,09	134,28	521,96	278,32	10,73
Итого	860	834,57	33,02	39,33	128,85	0,16	26,07	0,55	8,95	101,09	204,42	81,24	3,1
Итого	860	735,2	49,4	23,52	115,58	0,43	47,94	0,49	9,86	206,41	406,38	127,66	5,07
Итого	830	908,91	36,67	38,98	121,28	0,16	55,61	0,45	7,19	110,8	201,88	59,12	3,07
Итого	860	726,86	33,11	37,91	107,86	0,5	32,76	0,36	6,72	118,16	470,07	257,85	10,13
Всего за неделю		8170,13	381,17	339,43	1141,84	7,17	388,29	6,15	82,25	1350,36	3678,29	1483,01	64,05
Средний показатель		817,013	38,117	33,943	114,184	0,717	38,829	0,615	8,225	135,036	367,829	148,301	6,405