

Договор № 20

на услуги по организации горячего питания воспитанников дошкольного возраста

с. Калинино

«01» июня 2026 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Калининская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.П. Хохрякова», в лице директора Мельниковой Светланы Николаевны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Истомина Мария Павловна, действующий на основании государственной регистрации от 21.01.2026 № ИЭ9965-26-3256709 именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Стороны в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и пп.14 п.3.2.2 ч.3.2 раздела 3 Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд Муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Калининская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.П.Хохрякова", заключили настоящий договор (далее – договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Предметом настоящего договора является оказание Исполнителем услуги по организации горячего питания воспитанников дошкольного возраста (далее Услуги) в соответствии примерным десятидневным расписанием меню по возрастам, согласованным в Центральном территориальном отделе Роспотребнадзора по Пермскому краю (приложение № 2), по адресу: Пермский край, Кунгурский район, село Бырма, ул. Школьная,2; (далее - услуга), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим договором.

1.2. Объём Услуг определяется (расчетом стоимости услуг в спецификации) (приложение №1), являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

1.3. Качество оказанных Услуг (в том числе приготовляемой продукции) должно соответствовать требованиям раздела 8 настоящего договора.

2. Цена и порядок расчетов

2.1. Цена настоящего договора составляет **551 668 (Пятьсот пятьдесят одна тысяча шестьсот шестьдесят восемь) рублей 00 копеек**, НДС не облагается в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах.

2.2. Стоимость услуг включает набор продуктов, торговую наценку, в т. ч. услуги по технологической переработке продуктов и обслуживанию детей, коммунальные расходы (водопотребление, электроэнергию, тепловую энергию, вывоз ЖБО, обращение с ТКО), уплату налогов и других обязательных платежей и сборов.

2.3. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора.

Цена договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных договором объема услуги, качества оказываемой услуги, и иных условий договора.

Стороны по соглашению вправе изменить размер и (или) объем в случае уменьшения получателю бюджетных средств, получающему субсидии, лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии на основании ст. 78.1 Бюджетного кодекса РФ.

2.4. Источник финансирования:

- 130000 (Сто тридцать тысяч) рублей 00 копеек – субсидия на выполнение государственного (муниципального) задания (средства бюджета Администрации Кунгурского муниципального округа);

- 86733 (Восемьдесят шесть тысяч семьсот тридцать три) рубля 60 копеек – субсидия на выполнение государственного (муниципального) задания (средства бюджета Пермского края);

- 40000 (Сорок тысяч) рублей 00 копеек - субсидия на иные цели (средства бюджета Пермского края);

- 294934 (Двести девяносто четыре тысячи девятьсот тридцать четыре) рубля 40 копеек - средства от приносящей иной деятельности (родительская плата).

2.5. Авансирование не предусмотрено.

2.6. Оплата Услуг: в течение 7 (семи) рабочих дней с момента подписания Заказчиком Акта приема-передачи оказанных услуг, без претензий Заказчика к качеству и содержанию оказанных услуг. Исполнитель предоставляет Заказчику счет на оплату, в отношении услуг, оказанных в оплачиваемом периоде.

Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счетов Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несёт.

2.7. Платежи по настоящему договору осуществляются в рублях Российской Федерации.

3. Сроки оказания Услуг

3.1. Сроки оказания Услуг по настоящему договору: с 01 июня по 30 декабря 2026 г. (ежедневно кроме субботних, воскресных, праздничных дней).

4. Права и обязанности Заказчика

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим договором.

4.1.3. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями в области сертификации, стандартизации, безопасности, оценки качества и т.п. для участия в проведении экспертизы оказанных Услуг по настоящему договору и предоставленной Исполнителем отчетной документации. Оплата услуг специалистов, привлечённых для проведения экспертизы, выданных заключений осуществляется Стороной, признанной виновной в ненадлежащем исполнении обязательств по настоящему договору.

4.1.4. Определять лиц, непосредственно участвующих и ответственных в контроле за ходом оказания Исполнителем Услуг и участвующих в сдаче-приёмке исполненных обязательств по настоящему договору - бракераже блюд.

4.1.5. Осуществлять контроль за процессом оказания Услуг Исполнителем по настоящему договору без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Вести учёт и расчёты потребления горячего питания.

4.2.2. Своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг.

4.2.3. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим договором.

4.2.4. Устанавливать режим работы столовой согласно приказу директора (Заказчика).

4.2.5. Осуществлять контроль за поддержанием порядка в столовой при оказании Услуг.

5. Права и обязанности Исполнителя

5.1. Исполнитель вправе:

5.1.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта приема-передачи оказанных услуг по настоящему договору на основании представленной Исполнителем отчетной документации.

5.1.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с подписанным Сторонами Актом приема-передачи оказанных услуг по настоящему договору.

5.2. Исполнитель обязан:

5.2.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги и предоставить Заказчику отчетную документацию.

5.2.2. За свой счёт устранять выявленные недостатки в сроки, определённые Заказчиком, а если срок не определён, то в течение 3 (трех) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.

5.2.3. По первому требованию органа, осуществляющего контроль за использованием средств муниципального бюджета, а также лиц, участвующих в контроле (определённых Заказчиком в соответствии с п. 4.1.4), предоставить финансово-хозяйственные документы, связанные с оказанием Услуг по настоящему договору. В этих целях Исполнитель обязан вести отдельный бухгалтерский учёт.

5.3. Исполнитель обеспечивает оказание Услуг по настоящему договору в соответствии с разработанным примерным десятидневным расписанием меню, согласованным с ЦТО Роспотребнадзора по Пермскому краю. Организует работу столовой в соответствии с установленными режимом работы столовой и иными требованиями настоящего договора. Обеспечивает в соответствии с меню снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами.

5.4. Исполнитель обеспечивает приготовление пищи соответствующего качества с проведением ежедневного бракеража пищи при участии ответственных работников, определённых Заказчиком, в соответствии с действующим положением о бракераже.

5.5. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

5.6. Исполнитель обеспечивает содержание в чистоте производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

5.7 Исполнитель укомплектовывает столовую квалифицированным персоналом (кладовщик, повара), организует повышение их квалификации, организует повышение их квалификации.

5.8. Исполнитель следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров, в соответствии с инструкциями по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.

5.9. Исполнитель обеспечивает сохранность предоставленных для столовой и буфета оборудования, мебели и другого имущества, правильно эксплуатирует холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, оплачивает все расходы по содержанию его в исправном состоянии, подтвержденном актом передачи оборудования для оказания услуг по организации горячего питания воспитанников структурного подразделения для детей дошкольного возраста. Принимает меры по максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи, внедряя новые формы обслуживания.

5.10. Исполнитель обеспечивает столовую необходимым для работы количеством посуды, столовых приборов, моющих и дезинфицирующих средств, спецодежды и т.п., в соответствии с установленными нормами и требованиями, и в надлежащем санитарном, техническом состоянии использует оборудование и помещение.

5.11. Исполнитель заключает договоры с соответствующими организациями на техническое обслуживание торгово-технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования.

5.12. Исполнитель обеспечивает своевременное и в полном объеме поступление в адрес Заказчика необходимых отчетных документов по выполнению настоящего договора, несет ответственность за их достоверность.

6. Порядок приема и передачи услуг

6.1. По окончании оказания услуг Исполнитель составляет и направляет Заказчику акт приема-передачи оказанных услуг, в котором указываются содержание оказанных услуг, их результат, стоимость и другие необходимые сведения.

6.2. Заказчик в течение 3-х (трех) рабочих дней с момента получения Акта приема-передачи оказанных услуг осуществляет приемку оказанных услуг на соответствие требованиям технического задания и, в случае отсутствия замечаний к оказанным услугам, направляет Исполнителю подписанный Акт приема-передачи оказанных услуг или мотивированный отказ от их приемки.

6.3. Услуги считаются оказанными Исполнителем и принятыми Заказчиком с момента подписания Заказчиком Акта приема-передачи оказанных услуг.

6.4. В случае мотивированного отказа Заказчика от подписания Акта приема-передачи оказанных услуг, Сторонами составляется двухсторонний акт с перечнем недостатков оказанных услуг и указанием сроков их устранения. Исполнитель обязан своими силами и за свой счет, в сроки, установленные в акте, устранить допущенные в оказанных услугах недостатки.

6.5. Приемка результатов оказанных услуг с устраненными недостатками осуществляется в порядке, предусмотренном п. 6.1 - 6.4 настоящего договора.

7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение условий настоящего договора Стороны несут ответственность, согласно условиям настоящего Договора, а также в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.2. При нарушении сроков оказания услуг по организации горячего питания, оказание услуг некачественно Заказчик вправе в письменной форме потребовать от Поставщика оплаты неустойки в размере 0,1 % от стоимости оказания услуг за каждый день просрочки. Оплата неустойки не освобождает виновную Сторону от исполнения обязательств по Договору.

7.3. Сторона освобождается от ответственности, за частичное или полное неисполнение обязательств по договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажорными обстоятельствами), то есть непредвиденными, чрезвычайными и неотвратимыми при данных условиях обстоятельствами, такими как стихийные бедствия, пожары, войны, военные операции любого характера, блокады, решения органов государственной власти и иные обстоятельства. В случае наступления обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажорных обстоятельств), сроки исполнения обязательств отодвигаются на время действия обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажорных обстоятельств) и устранения их последствий.

8. Качество оказываемой услуги

8.1. Качество оказываемых услуг по организации горячего питания должно соответствовать следующим нормативным актам и документам:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N31 (СП 2.3.6.1079-01. «Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила»);
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Утверждены постановлением Главного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1293-03 г. «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» (утв. Минздравом РФ 04.04.1999 N 1100/904-99-115);

8.2. Перечень законодательных и нормативных актов, выполнение требований которых обязательно при оказании услуг питания:

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1;
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

8.3. Документальное подтверждение о соответствии продукции и услуг должно включать:

- Сертификаты качества на всю продукцию;
- Гигиенические сертификаты на всю продукцию;
- Ветеринарные свидетельства (при необходимости).
-

9. Порядок расторжения Договора

9.1. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда и в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

10. Разрешение споров

10.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему договору или в связи с ним, разрешаются путем переговоров.

10.2. В случае невозможности урегулирования споров путем рассмотрения претензий споры разрешаются в Арбитражном суде.

11. Прочие условия

11.1. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах на бумажных носителях, имеющих равную юридическую силу, один из которых передается Исполнителю, а второй находится у Заказчика.

11.2. В случае изменения адреса или платёжных реквизитов Стороны обязаны письменно проинформировать об этом друг друга в течение 3-х дней с момента наступления изменений, в противном случае риск негативных последствий возлагается на Сторону, не известившую об этих изменениях.

12. Срок действия договора

12.1. Настоящий договор заключен на срок с момента подписания по 31 декабря 2026г.

Приложения:

- приложение № 1 - спецификация (расчет стоимости услуг);
- приложение № 2 - примерное десятидневное расписание меню по возрастам;

Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:

Заказчик:
Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Калининская средняя общеобразовательная
школа имени Героя Советского Союза
Ф.П.Хохрякова»
Адрес: 617442, Пермский край, Кунгурский
район, с. Калинино, улица Калинина, дом 6
ИНН 5940306879 КПП 591701001
ОГРН 1025901888760
БИК 015773997
Единый казначейский счет
40102810145370000048
Казначейский счет
03234643575300005600
ОКЦ № 3 УГУ Банка России/УФК по
Пермскому краю, г Пермь

Исполнитель:
Индивидуальный предприниматель
Истомина Мария Павловна

Адрес: 617473 Пермский край, Кунгурский МО, Д.
Поповка, ул. Победы, д.23
ИНН 591708402609
ОГРН 326595800007177
БИК 042202603
Банк: ВОЛГО-ВЯТСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК, г.
Нижний Новгород
Р/сч 40802810149710011820
К/сч 30101810900000000603
Эл. почта bad-len@mail.ru

Заказчик _____ С.Н. Мельникова
М.П.

Исполнитель _____ М.П. Истомина
М.П.

Приложение №1
к договору № 20
От «01» июня 2026 г.

Спецификация

на услуги по организации горячего питания воспитанников дошкольного возраста

1.1 Наименование оказываемых услуг: услуги по организации горячего питания воспитанников дошкольного возраста.

1.2. Место оказания услуг: структурное подразделение для детей дошкольного возраста Бырминского филиала МАОУ «Калининская СОШ имени Героя Советского Союза Ф.П. Хохрякова» , расположенное по адресу: Пермский край, Кунгурский район, село Бырма, ул. Школьная, дом 2.

Место нахождения столовой	Категории детей	Количество чел./дней	Цена на ребенка (рублей)	1 Сумма (рублей)
Пермский край, Кунгурский район, село Бырма, ул. Школьная, дом 2.	В возрасте от 1,5 до 3 лет	94	550,00	51700,00
	В возрасте от 3 лет до 7 лет	868	576,00	499968,00
Итого				551668,00

3. Сроки (период) оказания услуг: ежедневно (кроме субботних, воскресных, праздничных) с 01 июня 2026 г. по 30 декабря 2026 г.

4. Источник финансирования: средства бюджета Администрации Кунгурского муниципального округа, средства от приносящей иной деятельности (родительская плата)..

5. Порядок формирования цены договора:

5.1. Цена включает набор продуктов, торговую наценку, в т.ч. услугу по технологической переработке продуктов и обслуживанию детей, коммунальные расходы (водопотребление, водоотведение, электроэнергию, тепловую энергию), уплату налогов и других обязательных платежей и сборов.

6. Иные условия

6.1. При оказании услуг Исполнитель обязуется:

6.1.1. Организовать ежедневное рациональное питание в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

6.1.2. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения.

6.1.3. Разработать, утвердить с Заказчиком и согласовать с ТУ Роспотребнадзора 10 дневное примерное меню в соответствии с установленными требованиями (обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции, обогащенной витаминами, микроэлементами, йодированной соли). Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям ГОСТ РФ, санитарным нормам и правилам.

6.1.4. Своевременно осуществлять снабжение необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6.1.5. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания в структурное подразделение для детей дошкольного возраста Бырминского филиала муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Калининская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ф.П. Хохрякова» силами Исполнителя, доставку специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющих санитарные паспорта.

6.1.6. Укомплектовать пищеблок кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами).

6.1.7. Принять по акту приема-передачи во временное безвозмездное пользование на срок действия договора материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование и т.д.).

6.1.8. Возмещать расходы по коммунальным услугам (электроэнергию, тепловую энергию, водоснабжение, вывоз ЖБО, обращение с ТКО), необходимые для организации питания.

6.1.9. Содержать помещения общественного питания и оборудование, выделенное образовательным учреждением, в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

6.1.10. Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию, в том числе гарантийному и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принятого по акту приема-передачи во временное пользование, с приобретением комплектующих и запасных частей. Нести расходы, связанные с эксплуатацией указанного оборудования, путем заключения договоров с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ (в случае, если такое требование установлено действующим законодательством), с соблюдением всех мер противопожарной и технической безопасности.

6.1.11. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации общеобразовательного учреждения и медицинского работника в соответствии с действующим положением о бракераже.

6.1.12. Обеспечивать функционирование столовой силами работников Исполнителя. Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, знающих основы организации и технологию дошкольного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедших медосмотр, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора, наличие в штате поваров, кухонных рабочих.

6.1.13. Обеспечивать наличие в столовой следующих документов:

- заявок на питание, бракеражных журналов, книг меню, технологических и технико-технологических карт на блюда и изделия;

- приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверений качества, накладных с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книги жалоб и предложений, журнала здоровья и осмотра работников, информации об Исполнителе и услугах.

6.1.14. Обеспечить наличие разработанных технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания детей в образовательных учреждениях.

6.1.15. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

6.1.16. Ежедневно передавать Заказчику вторые экземпляры меню.

6.1.17. При расчете (калькуляции) стоимости питания соблюдать уровень торговой наценки.

6.1.18. Обеспечить наличие необходимого весоизмерительного оборудования и проводить его поверку.

6.1.19. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблоков в случае, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников пищеблока.

6.1.20. Обеспечить обучающихся посудой, приборами, в соответствии с действующими нормами оснащения, уборку помещений столовой и пищеблока силами своих работников и за счет собственных средств.

6.1.21. Обеспечить:

- ежедневный контроль за качеством пищи, оказываемой услугой;
- направление продовольственных товаров, готовых блюд и кулинарных изделий на лабораторное исследование, соответствие ГОСТам и ТУ в Роспотребнадзор;
- заключение договора на проведение производственного контроля.

7. Требования к качеству услуг:

7.1. Качество оказываемых услуг по организации питания должно соответствовать следующим нормативным актам и документам:

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» N 52-ФЗ от 30

марта 1999 г.

- [СанПиН 2.4.2.2821-10](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

- СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

- СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила».

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- СанПиН 2.3.2.1078-01«[Гигиенические требования](#) к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

- СанПиН 2.3.2.1293-03 г. «Гигиенические требования по применению пищевых добавок».

- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования».

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

- Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах. Письмо Министерства здравоохранения РФ от 04.04.99г. № 1100/904-99-115.

7.2. Перечень законодательных и нормативных актов, выполнение требований которых обязательно при оказании услуг питания:

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ

- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036

7.3. Документальное подтверждение о соответствии услуг должно включать:

- Сертификаты качества на всю продукцию;

- Гигиенические сертификаты на всю продукцию;

- Ветеринарные свидетельства (при необходимости)

7.4. Исполнитель обязан обеспечить производственный контроль качества продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

8. Требования к безопасности оказания услуг: Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

9. Требования по объему гарантий качества услуг: 100% на все услуги, широкий ассортимент продуктов и приготовление блюд в соответствии с технологическими картами и требованиями СанПиН относящимися к данным видам услуг.

10. Требования к сроку гарантий качества по результатам услуг: Сроки предоставления гарантий качества услуг - на весь период действия договора.

11. Требования по передаче заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче услуг.

В пищеблоке должны находиться:

- заявки на питание, журналы учета фактической посещаемости дошкольников;

- копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;

- технологические карты на блюда и изделия по меню;

- приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции);

- книга отзывов и предложений;

- информация об Исполнителе и услугах.

Заказчик _____ С.Н. Мельникова
М.П.

Исполнитель _____ М.П. Истомина
М.П.

Примерное десятидневное расписание меню.
Возрастная категория: 1-3 года

№ рец.	День: понедельник Неделя: первая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 1-3 года Прием пищи, наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак	125	1,84	0,27	23,3	103,2	2,82	0,28	0,02	0	0
1	Каша рисовая вязкая с сахаром										
2	Какао с молоком	150	3,15	2,72	13,0	89,0	114,7	0,41	0,04	0,14	1,2
3	Масло сливочное	5	0,04	3,6	0,06	33,0	1,2	0,01	0	0	0
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за завтрак					307,8					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
5	Салат из капусты и моркови с растительным маслом ¹	45	0,74	3,2	2,21	40,9	20,9	0,26	0,01	0,02	11,6
95	^{1- (сезон летне-осенний)} Салат из горошка зеленого консервированного	45	1,3	2,3	2,81	37,6	9,6	0,31	0,05	0,02	5,0
6	Борщ с фасолью со сметаной	150	2,4	1,1	5,6	58,1	51,1	0,99	0,06	0,05	7,11
7	Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе	70	9,2	7,0	1,9	103,2	13,3	1,24	0,02	0,06	0,25
90	Рагу овощное	120	3,0	4,1	11,6	101,0	77,1	0,85	0,07	0,09	6,7
9	Компот из сухофруктов (изюм)	150	0,78	-	20,22	80,6	30,8	0,51	0,015	0,03	0,6
15a	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	2,6	0,5	13,0	67,6	13,6	1,52	0,07	0,03	0
	Всего, ккал за обед					451,4 ¹(448,1)					
	Полдник										
10	Рулет с орехами	50	0,45	0,85	2,4	19,0	1,6	0,07	0	0	0,03
11	Кисломолочный продукт обогащенный (бифидок)	150	4,35	3,75	6,3	76,0	186,0	0,15	0,03	0,2	0,45
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
	Всего, ккал за полдник					197,8					
	Ужин										
13	Рыба тушеная в томате с овощами	220	20,8	10,8	8,6	220,0	84,9	1,6	0,15	0,15	9,5
14	Кисель из кураги	150	0,67	-	21,4	89,7	24,4	0,5	0,01	0,03	0,4
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за ужин					392,3					
	Всего, за день		57,5	40,4	186,5	1395,3	674,9	12,6	1,0	0,88	49,8
	<i>(сезон летне-осенний)</i>		58,1	39,5	187,1	1392,0	667,8	11,9	0,76	0,86	43,2

	День: вторник Неделя: первая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 1-3 года										
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак	120									
16	Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая		4,0	6,6	13,6	129,8	114,5	0,54	0,06	0,12	0,54
17	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	94,3	0,1	0,03	0,11	0,98
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
47	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0	36,0	88,0	0,1	0	0,03	0,07
	Всего, ккал за завтрак					318,4					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
18	Винегрет с растительным маслом	40	0,64	2,1	3,4	36,6	10,7	0,36	0,02	0,02	4,4
19	Рассольник вегетарианский со сметаной	200	3,4	1,9	12,2	94,7	42,6	0,88	0,1	0,08	7,3
20	Котлета мясная рубленая паровая	70	10,3	4,1	3,8	87,5	9,5	0,7	0,04	0,08	0
21	Картофельное пюре	150	3,2	4,7	8,0	123,9	55,1	0,7	0,1	0,03	3,1
9	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов)	150	0,78	-	20,22	80,6	30,8	0,51	0,015	0,03	0,6
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
15а	Хлеб ржаной (йодированный)	40	2,6	0,5	13,0	67,6	13,6	1,52	0,07	0,03	0
	Всего, ккал за обед					534,9					
	Полдник										
22	Ватрушка с творогом	60	6,76	6,1	19,82	168,0	47,5	0,64	0,06	0,11	0,04
11	Кисломолочный продукт	150	4,35	3,75	6,3	76,0	186,0	0,15	0,03	0,2	0,45
	Всего, ккал за полдник					244,0					
	Ужин										
23	Колбаса (порциями)	50	6,4	11,1	0,75	128,7	14,5	0,85	0,01	0,04	0
24,24а	Макаронные изделия отварные с маслом	105	3,66	2,81	17,58	110,3	3,2	0,73	0,04	0,02	0
25	Чай сладкий с лимоном	150	0,16	0	10,2	42,0	12,0	0,6	0	0	1,7
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за ужин					363,6					
	Всего, за день		57,3	49,4	193,4	1507,2	761,3	13,4	0,73	0,97	31,3

	День: среда Неделя: первая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 1-3 года										
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак	65	4,56	9,44	2,26	112,0	40,3	0,96	0,04	0,18	0,78
26	Омлет с морковью										
2	Какао с молоком	150	3,15	2,72	12,96	89,0	114,7	0,41	0,04	0,14	1,2
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за завтрак					283,6					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
27	Салат из свеклы с яблоками	45	0,5	2,32	5,1	43,5	13,1	0,68	0	0,01	4,2
28	Суп картофельный	200	1,87	2,26	13,3	81,0	20,7	0,94	0,1	0,06	9,6
29	Котлеты рубленные из птицы	70	11,2	10,1	11,6	183,2	30,0	1,1	0,08	0,11	0,63
30	Капуста тушеная	120	2,5	5,4	5,6	95,7	71,2	1,0	0,04	0,05	13,6
31	Кисель из яблок сушеных	150	0,17	-	26,5	106,6	9,0	0,51	0	0	0,1
15a	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	2,6	0,5	13,0	67,6	13,6	1,52	0,07	0,03	0
	Всего, ккал на обед					577,6					
	Полдник										
32	Зефир	15	0,1	0	12,0	49,0	4,0	0,2	0	0	0
33	Молоко кипяченое	180	5,5	4,9	9,1	102,0	227,5	0,19	0,07	0,3	2,5
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
	Всего, ккал за полдник					195,0					
	Ужин										
34	Тефтели из рыбы	70	8,1	3,1	5,6	81,8	31,4	0,46	0,05	0,05	0,59
35	Сложный гарнир (рис отварной, овощи тушеные)	100	3,0	3,9	16,9	115,8	25,0	0,61	0,16	0,08	8,3
36	Чай с сахаром	150	0,15	0	10,5	42,0	9,0	0,6	0	0	0
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за ужин					322,2					
	Всего, за день		49,9	45,5	198,2	1424,4	648,5	14,2	0,79	0,98	54,4

	День: четверг Неделя: первая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 1-3 года										
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
37	Каша гречневая молочная жидкая	120	4,2	6,2	15,0	133,4	110,7	0,9	0,06	0,13	0,54
17	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	94,3	0,1	0,03	0,11	0,98
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
38	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,0	2,4	0,02	0,001	0,01	0
	Всего, ккал за завтрак					352,0					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
39	Салат витаминный с растительным маслом ¹	45	0,5	3,2	3,5	45,4	18,6	0,45	0,01	0,02	8,6
96	- (сезон летне-осенний) Икра кабачковая	45	0,4	2,1	2,7	31,3	8,2	0,27	0,01	0,01	2,5
40	Борщ на мясном бульоне со сметаной	200	3,1	1,7	5,4	65,0	59,1	0,88	0,06	0,67	9,98
41	Жаркое по-домашнему	170	20,8	5,33	18,5	205,0	24,0	3,05	0,17	0,26	7,26
42	Компот из свежих плодов	150	0,12	0,12	17,9	73,2	10,9	0,7	0	0	1,3
15a	Хлеб ржаной (или ржано-пшеничный)	40	2,6	0,5	13,0	67,6	13,6	1,52	0,07	0,03	0
	Всего, ккал за обед					456,2¹(442,1)					
	Полдник										
43	Пирожок печеный с капустой	60	4,1	5,9	17,7	149,5	28,1	0,51	0,04	0,06	0,8
11	Кисломолочный продукт обогащенный (бифидок)	150	4,35	3,75	6,3	76,0	186,0	0,15	0,03	0,2	0,45
	Всего, ккал за полдник					225,5					
	Ужин										
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
44	Запеканка творожная с изюмом	100	14,1	9,7	11,9	193,5	164,0	0,61	0,06	0,26	0,56
45	Соус молочный сладкий	20	0,8	0,7	1,6	23,5	25,9	0,05	0	0,03	0,07
25	Чай сладкий с лимоном	150	0,16	0	10,2	42,0	12,0	0,6	0	0	1,7
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за ужин					385,7					
	Всего, за день		63,7	47,2	185,5	1465,4	788,6	14,5	0,7	1,85	44,3
	(сезон летне-осенний)		63,6	46,1	184,7	1451,3	788,7	14,4	0,7	1,84	38,2

№ рец.	День: пятница Неделя: первая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 1-3 года										
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
46	Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,3	3,9	14,1	108,9	121,2	0,38	0,06	0,15	0,68
2	Какао с молоком	150	3,15	2,72	12,96	89,0	114,7	0,41	0,04	0,14	1,2
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
47	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0	36,0	88,0	0,1	0	0,03	0,07
	Всего, ккал за завтрак					316,5					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
48	Салат из моркови с изюмом с растительным маслом ¹	45	0,57	3,2	8,8	65,3	22,9	0,43	0,03	0,03	2,5
97	(сезон летне-осенний) Салат из свеклы с курагой и изюмом	45	0,7	2,8	6,1	51,9	18,8	0,64	0,01	0,02	3,5
49	Суп гороховый вегетарианский	200	5,7	0,48	16,1	101,9	47,8	2,1	0,2	0,06	4,3
50	Голубцы ленивые	150	13,3	8,5	18,8	205,0	56,5	1,5	0,08	0,15	18,8
51	Соус сметанный	15	0,25	0,72	0,44	11,5	4,9	0,02	0	0	0,01
52	Кисель из плодов или ягод свежих	150	0,1	0	20,6	83,1	10,5	0,1	0	0	1,4
15a	Хлеб ржаной (йодированный)	40	2,6	0,5	13,0	67,6	13,6	1,52	0,07	0,03	0
	Всего, ккал за обед					534,4 ¹ (521,0)					
	Полдник										
53	Вафли	15	0,6	4,6	9,4	81,4	1,1	0,08	0	0	0
11	Кисломолочный продукт	150	4,35	3,75	6,3	76,0	186,0	0,15	0,03	0,2	0,45
	Всего, ккал за полдник					157,4					
	Ужин										
54,55,55a	Рыба, запеченная в молочном соусе	60	7,18	4,31	2,38	77,0	43,8	0,32	0,03	0,05	0,14
56	Пюре картофельное	120	2,45	3,8	16,4	109,8	29,6	0,8	0,11	0,09	14,5
36	Чай с сахаром	150	0,15	0	10,5	42,0	9,0	0,6	0	0	0
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за ужин					311,4					
	Всего, за день		53,0	40,3	193,7	1365,7	762,6	11,3	0,78	1,0	46,1
	¹ - (сезон летне-осенний)		50,3	35,2	187,2	1352,3	758,5	11,5	0,76	0,99	47,1

№ рец.	День: понедельник Неделя: вторая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 1-3 года										
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
57	Котлеты или биточки (из смеси круп) с морковью	150	5,99	4,32	27,32	172,0	34,4	2,23	0,16	0,08	0,48
45	Соус молочный сладкий	20	0,8	0,7	1,6	23,5	25,9	0,05	0	0,03	0,07
17	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	94,3	0,1	0,03	0,11	0,98
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за завтрак					348,1					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
58	Салат из картофеля с зеленым горошком	45	0,89	2,36	4,4	42,4	11,9	0,37	0,04	0,03	7,0
59	Борщ с картофелем	200	1,6	4,0	11,3	87,8	29,3	1,0	0,06	0,04	7,0
60	Плов из курицы	160	16,59	5,81	26,76	226,0	15,5	1,33	0,06	0,06	0,41
42	Компот из свежих плодов	150	0,12	0,12	17,9	73,2	10,9	0,7	0	0	1,3
15a	Хлеб ржаной (или ржано-пшеничный)	40	2,6	0,5	13,0	67,6	13,6	1,52	0,07	0,03	0
	Всего, ккал за обед					497,0					
	Полдник										
61	Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185,0	9,7	0,64	0,06	0,05	0
11	Кисломолочный продукт обогащенный (бифидок)	150	4,35	3,75	6,3	76,0	186,0	0,15	0,03	0,2	0,45
	Всего, ккал за полдник					261,0					
	Ужин										
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
93,93a	Вареники ленивые (отварные)	70	8,91	7,89	9,21	144,0	57,5	0,35	0,03	0,13	0,12
33	Молоко кипяченое	150	4,58	4,08	7,58	85,0	189,6	0,16	0,06	0,24	2,05
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за ужин					355,6					
	Всего, за день		58,7	43,0	217,6	1507,7	717,6	13,6	0,8	1,07	32,0

№ рец.	День: вторник Неделя: вторая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 1-3 года										
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
63	Омлет с сыром	65	6,95	12,87	1,07	148,0	114,6	1,16	0,04	0,24	0,13
2	Какао с молоком	150	3,15	2,72	12,96	89,0	114,7	0,41	0,04	0,14	1,2
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за завтрак					319,6					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
62	Винегрет овощной	45	0,61	2,8	3,8	42,7	10,4	0,38	0,02	0,02	4,6
65	Рассольник домашний	150	1,25	3,1	8,9	67,9	21,1	0,62	0,06	0,04	7,1
66,66a	Фрикадельки мясные в соусе	90	7,3	7,4	6,7	123,0	30,9	0,7	0,03	0,08	0,39
67	Рис отварной	100	2,4	3,6	24,5	139,8	0,91	0,35	0,02	0,01	0
9	Компот из сухофруктов (курага)	150	0,78	-	20,22	80,6	30,8	0,51	0,015	0,03	0,6
15a	Хлеб ржаной (или ржано-пшеничный)	40	2,6	0,5	13,0	67,6	13,6	1,52	0,07	0,03	0
	Всего, ккал за обед					576,3					
	Полдник										
68	Пирожок с яблоком	50	3,25	5,34	18,7	144,7	20,0	0,56	0,04	0,04	0,42
11	Кисломолочный продукт	150	4,35	3,75	6,3	76,0	186,0	0,15	0,03	0,2	0,45
	Всего, ккал за полдник					220,7					
	Ужин										
69	Рыба, припущенная в молоке	60	8,19	3,16	1,9	69,0	28,0	0,31	0,04	0,05	0,5
70	Овощи отварные с маслом	120	1,57	3,1	6,2	59,2	31,6	0,76	0,06	0,08	4,4
52	Кисель из плодов или ягод свежих	150	0,1	0	20,6	83,1	10,5	0,1	0	0	1,4
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за ужин					293,9					
	Всего, за день		48,4	49,2	188,7	1401,8	683,6	9,7	0,6	0,91	34,1

	День: среда Неделя: вторая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 1-3 года										
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
72	Каша ячневая вязкая с сахаром и маслом	160	3,3	4,06	26,13	154,0	28,2	0,62	0,06	0,03	0
17	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,0	10,63	70,0	94,3	0,1	0,03	0,11	0,98
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за завтрак					306,6					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
73	Салат из свеклы	45	0,64	2,74	3,76	42,2	15,8	0,6	0	0,02	4,3
74	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,4	3,9	6,8	67,8	34,7	0,64	0,05	0,04	14,8
75	Бефстроганов из отварного мяса	60	7,7	6,2	1,6	93,5	16,7	0,5	0,01	0,05	0
8	Рагу из овощей	125	1,5	7,4	8,9	108,8	22,5	0,64	0,06	0,05	6,3
25	Чай сладкий с лимоном	150	0,16	0	10,2	42,0	12,0	0,6	0	0	1,7
15а	Хлеб ржаной (йодированный)	40	2,6	0,5	13,0	67,6	13,6	1,52	0,07	0,03	0
	Всего, ккал за обед					420,9					
	Полдник										
77	Пряник	20	1,3	1,5	14,4	76,3	2,3	0,2	0,01	0	0
11	Кисломолочный продукт	150	4,35	3,75	6,3	76,0	186,0	0,15	0,03	0,2	0,45
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
	Всего, ккал за полдник					196,3					
	Ужин										
78	Сырники из творога	70	13,0	8,9	7,5	162,4	108,9	0,52	0,04	0,2	0,18
45	Соус молочный сладкий	20	0,8	0,7	1,6	23,5	25,9	0,05	0	0,03	0,07
33	Молоко кипяченое	180	5,5	4,9	9,1	102,0	227,5	0,19	0,07	0,3	2,5
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за ужин					370,5					
	Всего, за день		51,0	47,5	173,5	1341,5	826,4	11,3	0,6	1,13	43,4

	День: четверг Неделя: вторая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 1-3 года										
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
79	Каша манная с изюмом и яблоками	155	4,1	4,45	21,93	144,0	107,6	0,79	0,05	0,11	1,52
2	Какао с молоком	150	3,15	2,72	12,96	89,0	114,7	0,41	0,04	0,14	1,2
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за завтрак					315,6					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
64	Салат из репчатого лука ¹	45	0,6	2,8	3,5	41,4	13,2	0,34	0,02	0	4,3
95	¹ (сезон летне-осенний) Салат из горошка зеленого консервированного	45	1,3	2,3	2,81	37,6	9,6	0,31	0,05	0,02	5,0
81	Суп свекольный на мясном бульоне со сметаной	200	3,7	1,9	10,2	72,8	48,2	1,04	0,10	0,08	9,9
82	Запеканка картофельная с мясом или печенью	150	11,1	8,2	25,5	221,3	22,7	1,7	0,1	0,12	22,3
9	Компот из сухофруктов (чернослив)	150	0,78	-	20,22	80,6	30,8	0,51	0,015	0,03	0,6
83	Конфета шоколадная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
15a	Хлеб ржаной (или ржано-пшеничный)	40	2,6	0,5	13,0	67,6	13,6	1,52	0,07	0,03	0
	Всего, ккал за обед					527,7 ¹(523,9)					
	Полдник										
84	Сдоба обыкновенная	50	3,88	2,36	26,15	141,0	11,0	0,69	0,07	0,04	0
11	Кисломолочный продукт обогащенный (бифидок)	150	4,35	3,75	6,3	76,0	186,0	0,15	0,03	0,2	0,45
	Всего, ккал за полдник					217,0					
	Ужин										
85	Котлеты рыбные любительские	60	8,25	2,69	6,68	84,0	37,9	0,87	0,06	0,08	2,12
76	Макаронные изделия отварные с маслом	105	3,84	2,95	18,45	115,8	3,4	0,77	0,04	0,02	0
55a	Соус молочный	27	0,72	2,5	2,7	36,0	18,1	0,08	0,01	0,02	0,09
36	Чай с сахаром	150	0,15	0	10,5	42,0	9,0	0,6	0	0	0
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за ужин					360,4					
	Всего, за день ¹ (сезон летне-осенний)		53,6 (54,3)	35,6 (35,1)	231,8 (231,1)	1466,7 (1455,9)	655,2 (651,6)	14,4 (14,3)	0,67 (0,7)	0,94 (0,96)	54,5 (55,2)

	День: пятница Неделя: вторая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 1-3 года										
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
86	Драчена с маслом	65	6,42	8,77	3,96	120,0	51,2	1,32	0,05	0,25	0,21
33	Молоко кипяченое	150	4,58	4,08	7,58	85,0	189,6	0,16	0,06	0,24	2,05
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
47	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0	36,0	88,0	0,1	0	0,03	0,07
	Всего, ккал за завтрак					323,6					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
87	Салат из свеклы с черносливом	45	0,7	2,33	8,8	59,2	19,0	0,72	0	0,02	3,9
88	Суп крестьянский со сметаной	200	2,4	1,6	13,2	92,1	38,2	0,92	0,1	0,06	7,0
89	Биточки паровые	70	10,1	6,97	6,8	130,4	27,1	0,84	0,05	0,11	0,15
90	Рагу овощное	120	3,0	4,1	11,6	101,0	77,1	0,85	0,07	0,09	6,7
91	Компот из апельсинов	150	0,34	0,07	25,5	103,9	17,6	0,18	0,01	0,01	9,7
15a	Хлеб ржаной (йодированный)	40	2,6	0,5	13,0	67,6	13,6	1,52	0,07	0,03	0
	Всего, ккал за обед					554,2					
	Полдник										
92	Пирог открытый	50	3,1	1,6	27,7	137,5	9,8	0,7	0,05	0,04	0,04
11	Кисломолочный продукт	150	4,35	3,75	6,3	76,0	186,0	0,15	0,03	0,2	0,45
	Всего, ккал за полдник					213,5					
	Ужин										
93,93a	Вареники ленивые (отварные)	70	8,91	7,89	9,21	144,0	57,5	0,35	0,03	0,13	0,12
25	Чай сладкий с лимоном	150	0,16	0	10,2	42,0	12,0	0,6	0	0	1,7
15	Хлеб пшеничный	35	2,76	0,35	16,9	82,6	8,0	0,7	0,06	0,02	0
	Всего, ккал за ужин					268,6					
	Всего, за день		54,0	45,5	187,8	1405,9	809,7	11,1	0,65	1,26	34,1

Примерное десятидневное расписание меню.

Возрастная категория: 3-7 года

№ рец.	День: понедельник Неделя: первая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 3-7 года	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
	Прием пищи, наименование блюда		белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак	205	3,05	0,44	36,92	164,0	4,7	0,46	0,02	0,01	0
1	Каша рисовая вязкая с сахаром										
2	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,0	137,0	0,43	0,05	0,17	1,43
3	Масло сливочное	5	0,04	3,6	0,06	33,0	1,2	0,01	0	0	0
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за завтрак					406,8					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
5	Салат из капусты и моркови с растительным маслом ¹	60	0,99	4,3	2,96	54,7	28,0	0,35	0,02	0,02	15,5
95	<i>1- (сезон летне-осенний)</i> Салат из горошка зеленого консервированного	60	1,7	3,1	3,75	50,1	12,8	0,41	0,06	0,03	6,7
6	Борщ с фасолью со сметаной	250	4,0	1,8	9,3	96,8	85,3	1,6	0,1	0,07	11,8
7	Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе	70	9,2	7,0	1,9	103,2	13,3	1,24	0,02	0,06	0,25
90	Рагу овощное	150	3,7	5,1	14,4	126,3	96,4	1,1	0,09	0,12	8,4
9	Компот из сухофруктов (изюм)	180	0,94	0	24,3	96,7	37,0	0,6	0,02	0,04	0,72
15a	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	3,2	0,6	16,2	84,5	17,0	1,9	0,09	0,04	0
	Всего, ккал за обед					562,2¹ (557,6)					
	Полдник										
10	Рулет с орехами	50	0,45	0,85	2,4	19,0	1,6	0,07	0	0	0,03
11	Кисломолочный продукт обогащенный (бифидок)	180	5,22	4,5	7,56	92,0	223,2	0,18	0,04	0,23	0,54
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
	Всего, ккал за полдник					329,4					
	Ужин										
13	Рыба тушеная в томате с овощами	240	22,7	11,9	9,5	240,0	92,6	1,8	0,16	0,16	10,4
14	Кисель из кураги	180	0,8	-	25,7	107,6	29,3	0,6	0,01	0,04	0,48
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за ужин					465,5					
	Всего, за день		70,5	49,0	244,1	1809,9	824,2	16,7	0,85	1,01	61,7
	<i>¹ - (сезон летне-осенний)</i>		71,2	47,8	244,9	1805,3	809,0	17,3	0,89	1,03	52,9

№ рец.	День: вторник Неделя: первая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 3-7 года	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
	Прием пищи, наименование блюда		белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
16	Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая	200	6,7	11,0	22,6	216,4	190,8	0,9	0,1	0,2	0,9
17	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,0	113,2	0,12	0,04	0,14	1,17
47	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0	54,0	132,0	0,15	0,01	0,05	0,11
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за завтрак					479,3					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
18	Винегрет с растительным маслом	60	0,97	3,1	5,0	54,9	16,0	0,54	0,04	0,03	6,6
19	Рассольник вегетарианский со сметаной	250	4,2	2,4	15,3	118,4	51,2	1,1	0,125	0,1	9,1
20	Котлета мясная рубленая паровая	70	10,3	4,1	3,8	88,1	9,6	1,8	0,03	0,09	0
21	Картофельное пюре	150	3,2	4,7	8,0	123,9	55,1	0,7	0,1	0,03	3,1
9	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов)	180	0,94	0	24,3	96,7	37,0	0,6	0,02	0,04	0,72
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
15a	Хлеб ржаной (йодированный)	50	3,2	0,6	16,2	84,5	17,0	1,9	0,09	0,04	0
	Всего, ккал за обед					610,5					
	Полдник										
22	Ватрушка с творогом	60	6,76	6,1	19,82	168,0	47,5	0,64	0,06	0,11	0,04
11	Кисломолочный продукт	180	5,22	4,5	7,56	92,0	223,2	0,18	0,04	0,23	0,54
	Всего, ккал за полдник					260,0					
	Ужин										
23	Колбаса (порциями)	70	8,9	15,5	1,0	180,2	20,3	1,2	0,01	0,06	0
24,24a	Макаронные изделия отварные с маслом	105	3,84	2,95	18,45	116,0	3,4	0,77	0,04	0,02	0
25	Чай сладкий с лимоном	180	0,2	0	12,2	50,4	14,4	0,72	0	0	2,0
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за ужин					464,5					
	Всего, за день		69,5	62,8	236,5	1860,3	986,7	16,8	0,9	1,23	36,4

№ рец.	День: среда Неделя: первая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 3-7 года	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы		Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Прием пищи, наименование блюда					Ккал					
	Завтрак										
26	Омлет с морковью	85	6,22	11,57	2,97	141,0	53,5	1,31	0,05	0,25	1,03
2	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,0	137,0	0,43	0,05	0,17	1,43
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за завтрак					365,9					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
27	Салат из свеклы с яблоками	60	0,66	3,1	6,9	58,0	17,4	0,91	0,01	0,02	5,6
28	Суп картофельный	250	2,34	2,82	16,6	101,3	25,9	1,2	0,13	0,08	12,0
29	Котлеты рубленные из птицы	80	12,92	11,85	13,46	212,0	34,1	1,3	0,09	0,13	0,73
30	Капуста тушеная	150	3,2	6,7	7,0	119,7	88,9	1,26	0,05	0,06	17,0
31	Кисель из яблок сушеных	180	0,2	-	31,8	127,9	10,8	0,61	0	0	0,12
15a	Хлеб ржаной (или ржано-пшеничный)	50	3,2	0,6	16,2	84,5	17,0	1,9	0,09	0,04	0
	Всего, ккал на обед					703,4					
	Полдник										
32	Зефир	60	0,4	0	48,0	196,0	16,0	0,8	0	0,02	0
33	Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102,0	226,8	0,19	0,08	0,28	2,46
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
	Всего, ккал за полдник					342,0					
	Ужин										
34	Тефтели из рыбы	70	8,1	3,1	5,6	81,8	31,4	0,46	0,05	0,05	0,59
35	Сложный гарнир (рис отварной, овощи тушеные)	120	3,6	4,7	20,3	139,0	30,0	0,73	0,19	0,09	10,0
36	Чай с сахаром	180	0,2	0	12,6	50,4	10,8	0,7	0	0	0
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за ужин					389,1					
	Всего, за день		58,8	53,7	274,2	1846,4	745,6	17,4	0,94	1,32	63,0

№ рец.	День: четверг Неделя: первая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 3-7 года	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
	Прием пищи, наименование блюда		белки	жиры	углеводы	Ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
37	Каша гречневая молочная жидкая	200	7,0	10,4	25,0	222,4	184,5	1,5	0,1	0,22	0,9
17	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,0	113,2	0,12	0,04	0,14	1,17
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
38	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,0	2,4	0,02	0,001	0,012	0
	Всего, ккал за завтрак					497,3					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
39	Салат витаминный с растительным маслом ¹	60	0,7	4,29	4,7	60,5	25,2	0,6	0,02	0,02	11,4
96	(сезон летне-осенний) Икра кабачковая	60	0,5	2,8	3,6	41,7	10,9	0,4	0,01	0,01	3,3
40	Борщ на мясокостном бульоне со сметаной	250	3,9	2,2	6,8	81,2	73,9	1,1	0,07	0,84	12,5
41	Жаркое по-домашнему	220	27,5	7,5	21,95	265,0	31,1	4,0	0,21	0,34	8,97
42	Компот из свежих плодов	180	0,14	0,14	21,5	87,8	13,0	0,8	0	0	1,5
15a	Хлеб ржаной (или ржано-пшеничный)	50	3,2	0,6	16,2	84,5	17,0	1,9	0,09	0,04	0
	Всего, ккал за обед					579,0 ¹ (560,2)					
	Полдник										
43	Пирожок печеный с капустой	60	4,1	5,9	17,7	149,5	28,1	0,51	0,04	0,06	0,8
11	Кисломолочный продукт обогащенный (бифидок)	180	5,22	4,5	7,56	92,0	223,2	0,18	0,04	0,23	0,54
	Всего, ккал за полдник					241,5					
	Ужин										
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
44	Запеканка творожная с изюмом	120	16,9	11,6	14,2	232,2	196,8	0,7	0,07	0,3	0,67
45	Соус молочный сладкий	30	1,2	1,0	2,4	35,3	38,8	0,07	0	0,04	0,10
25	Чай сладкий с лимоном	180	0,2	0	12,2	50,4	14,4	0,72	0	0	2,0
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за ужин					480,0					
	Всего, за день		81,7	58,9	232,6	1843,8	1007,6	17,8	0,88	2,33	52,6
	¹ - (сезон летне-осенний)		81,5	57,4	231,5	1825,0	993,3	17,6	0,87	2,32	44,5

№ рец.	День: пятница Неделя: первая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 3-7 года	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
	Прием пищи, наименование блюда		белки	жиры	углеводы	Ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
46	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,7	5,2	18,8	145,2	161,6	0,5	0,09	0,2	0,91
2	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,0	137,0	0,43	0,05	0,17	1,43
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
47	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0	54,0	132,0	0,15	0,01	0,05	0,11
	Всего, ккал за завтрак					424,0					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
48	Салат из моркови с изюмом с растительным маслом ¹	60	0,76	4,2	11,7	87,0	30,58	0,57	0,04	0,03	3,4
97	(сезон летне-осенний) Салат из свеклы с курагой и изюмом	60	0,9	3,7	8,1	69,2	25,1	0,85	0,01	0,03	4,7
49	Суп гороховый вегетарианский	250	7,1	0,6	20,1	127,3	59,8	2,6	0,25	0,08	5,3
50	Голубцы ленивые	220	19,4	12,4	27,9	301,1	82,5	2,2	0,11	0,2	27,5
51	Соус сметанный	30	0,49	1,43	0,88	23,1	9,8	0,05	0	0	0,02
52	Кисель из плодов или ягод свежих	180	0,13	0	24,7	99,7	12,6	0,12	0	0	1,6
15a	Хлеб ржаной (хлеб йодированный)	50	3,2	0,6	16,2	84,5	17,0	1,9	0,09	0,04	0
	Всего, ккал за обед					722,7¹ (704,9)					
	Полдник										
53	Вафли	40	1,5	12,2	25,0	217,0	3,0	0,2	0,02	0,01	0
11	Кисломолочный продукт	180	5,22	4,5	7,56	92,0	223,2	0,18	0,04	0,23	0,54
	Всего, ккал за полдник					309,0					
	Ужин										
54,55,55a	Рыба, запеченная в молочном соусе	80	9,54	5,95	3,08	104,0	57,6	0,42	0,04	0,07	0,19
56	Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	137,2	40,0	1,0	0,14	0,11	18,2
36	Чай с сахаром	180	0,2	0	12,6	50,4	10,8	0,7	0	0	0
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за ужин					409,4					
	Всего, за день		66,4	57,2	255,2	1911,1	1007,5	14,4	1,03	1,26	61,2
	¹ - (сезон летне-осенний)		66,5	56,7	251,6	1893,3	1002,0	14,7	1,0	1,26	62,6

№ рец.	День: понедельник Неделя: вторая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 3-7 года	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
			белки	жиры	углеводы	Ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Прием пищи, наименование блюда										
	Завтрак										
57	Котлеты или биточки (из смеси круп) с морковью	200	7,82	5,72	35,54	225,0	45,37	2,92	0,21	0,11	0,63
45	Соус молочный сладкий	30	1,2	1,0	2,4	35,3	38,8	0,07	0	0,04	0,10
17	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,0	113,2	0,12	0,04	0,14	1,17
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за завтрак					469,2					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
58	Салат из картофеля с зеленым горошком	60	1,2	3,2	5,9	56,5	15,9	0,5	0,05	0,04	9,3
59	Борщ с картофелем	250	2,0	5,0	14,1	109,8	36,6	1,34	0,07	0,05	8,8
60	Плов из курицы	210	22,26	7,73	35,69	301,0	20,7	1,87	0,08	0,08	1,01
42	Компот из свежих плодов	180	0,14	0,14	21,5	87,8	13,0	0,8	0	0	1,5
15a	Хлеб ржаной (или ржано-пшеничный)	50	3,2	0,6	16,2	84,5	17,0	1,9	0,09	0,04	0
	Всего, ккал за обед					639,6					
	Полдник										
61	Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185,0	9,7	0,64	0,06	0,05	0
11	Кисломолочный продукт обогащенный (бифидок)	180	5,22	4,5	7,56	92,0	223,2	0,18	0,04	0,23	0,54
	Всего, ккал за полдник					277,0					
	Ужин										
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
93,93a	Вареники ленивые (отварные)	115	14,83	10,86	15,31	218,0	95,3	0,58	0,06	0,22	0,19
33	Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102,0	226,8	0,19	0,08	0,28	2,46
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за ужин					481,8					
	Всего, за день		78,4	53,7	273,4	1913,6	901,6	16,7	0,98	1,28	37,7

№ рец.	День: вторник Неделя: вторая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 3-7 года	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
	Прием пищи, наименование блюда		белки	жиры	углеводы	Ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
63	Омлет с сыром	85	9,1	15,8	1,4	184,0	146,2	1,54	0,05	0,32	0,17
2	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,0	137,0	0,43	0,05	0,17	1,43
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за завтрак					319,6					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
62	Винегрет овощной	60	0,82	3,7	5,1	56,9	13,9	0,51	0,03	0,02	6,2
65	Рассольник домашний	250	2,1	5,1	14,8	113,2	35,2	1,0	0,1	0,06	11,8
66,66a	Фрикадельки мясные в соусе	110	8,92	9,0	8,2	149,8	37,7	0,85	0,05	0,10	0,47
67	Рис отварной	150	3,6	5,4	36,8	209,7	1,4	0,5	0,03	0,02	0
9	Компот из сухофруктов (курага)	180	0,94	0	24,3	96,7	37,0	0,6	0,02	0,04	0,72
15a	Хлеб ржаной (или ржано-пшеничный)	50	3,2	0,6	16,2	84,5	17,0	1,9	0,09	0,04	0
	Всего, ккал за обед					779,0					
	Полдник										
68	Пирожок с яблоком	50	3,25	5,34	18,7	144,7	20,0	0,56	0,04	0,04	0,42
11	Кисломолочный продукт	180	5,22	4,5	7,56	92,0	223,2	0,18	0,04	0,23	0,54
	Всего, ккал за полдник					236,7					
	Ужин										
69	Рыба, припущенная в молоке	80	10,87	4,01	2,53	90,0	36,9	0,41	0,06	0,07	0,66
70	Овощи отварные с маслом	150	1,97	3,88	7,76	73,9	39,5	0,95	0,08	0,09	5,5
52	Кисель из плодов или ягод свежих	180	0,13	0	24,7	99,7	12,6	0,12	0	0	1,6
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за ужин					381,5					
	Всего, за день		62,0	61,6	242,0	1779,2	787,6	13,0	0,81	1,3	49,7

№ рец.	День: среда Неделя: вторая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 3-7 года	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
	Прием пищи, наименование блюда		белки	жиры	углеводы	Ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
72	Каша ячневая вязкая с сахаром и маслом	210	4,39	4,2	33,19	188,0	37,2	0,82	0,08	0,03	0
17	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,0	113,2	0,12	0,04	0,14	1,17
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за завтрак					396,8					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
73	Салат из свеклы	60	0,85	3,65	5,02	56,3	21,1	0,79	0,01	0,02	5,7
74	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,74	4,9	8,5	84,7	43,3	0,79	0,06	0,05	18,5
75	Бефстроганов из отварного мяса	70	9,0	7,3	1,9	108,9	19,4	0,58	0,02	0,06	0
8	Рагу из овощей	205	2,5	12,3	14,8	181,3	37,5	1,1	0,1	0,08	10,5
25	Чай сладкий с лимоном	180	0,2	0	12,2	50,4	14,4	0,72	0	0	2,0
15а	Хлеб ржаной (йодированный)	50	3,2	0,6	16,2	84,5	17,0	1,9	0,09	0,04	0
	Всего, ккал за обед					566,1					
	Полдник										
77	Пряник	60	3,7	4,4	43,2	229,0	6,8	0,45	0,04	0	0
11	Кисломолочный продукт	180	5,22	4,5	7,56	92,0	223,2	0,18	0,04	0,23	0,54
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
	Всего, ккал за полдник					365,0					
	Ужин										
78	Сырники из творога	120	22,4	15,2	13,7	280,8	187,0	0,92	0,08	0,32	0,3
45	Соус молочный сладкий	30	1,2	1,0	2,4	35,3	38,8	0,07	0	0,04	0,10
33	Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102,0	226,8	0,19	0,08	0,28	2,46
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за ужин					535,9					
	Всего, за день		70,9	66,5	250,0	1909,8	1031,8	14,0	0,83	1,38	53,3

№ рец.	День: четверг Неделя: вторая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 3-7 года	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные вещества, мг		Витамины мг		
	Прием пищи, наименование блюда		белки	жиры	углеводы	Ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
79	Каша манная с изюмом и яблоками	205	5,52	5,92	29,63	194,0	142,7	1,05	0,07	0,14	1,99
2	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,0	137,0	0,43	0,05	0,17	1,43
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за завтрак					418,9					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
64	Салат из репчатого лука ¹	60	0,8	3,8	4,7	55,2	17,7	0,5	0,03	0	5,7
95	<i>1- (сезон летне-осенний)</i> Салат из горошка зеленого консервированного	60	1,7	3,1	3,75	50,1	12,8	0,41	0,06	0,03	6,7
81	Суп свекольный на мясном бульоне со сметаной	250	4,7	2,4	12,7	91,0	60,3	1,3	0,12	0,1	12,4
82	Запеканка картофельная с мясом или печенью	220	16,7	13,1	35,3	325,9	34,1	2,5	0,23	0,22	5,2
9	Компот из сухофруктов (чернослив)	180	0,94	0	24,3	96,7	37,0	0,6	0,02	0,04	0,72
83	Конфета шоколадная	10	0,4	2,6	5,9	49,1	2,8	0,3	0	0	0
12	Фрукты	100	0,4	-	9,8	44,0	16,0	2,2	0,03	0,02	10,0
15a	Хлеб ржаной (или ржано-пшеничный)	50	3,2	0,6	16,2	84,5	17,0	1,9	0,09	0,04	0
	Всего, ккал за обед					746,4 ¹ (741,3)					
	Полдник										
84	Сдоба обыкновенная	50	3,88	2,36	26,15	141,0	11,0	0,69	0,07	0,04	0
11	Кисломолочный продукт обогащенный (бифидок)	180	5,22	4,5	7,56	92,0	223,2	0,18	0,04	0,23	0,54
	Всего, ккал за полдник					233,0					
	Ужин										
85	Котлеты рыбные любительские	80	10,95	3,7	8,69	112,0	43,6	1,2	0,09	0,1	3,02
76	Макаронные изделия отварные с маслом	185	6,9	4,2	33,0	196,8	5,8	1,3	0,07	0,02	0
55a	Соус молочный	35	0,94	3,2	3,4	46,6	23,4	0,1	0,01	0,03	0,11
36	Чай с сахаром	180	0,2	0	12,6	50,4	10,8	0,7	0	0	0
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за ужин					523,6					
	Всего, за день ¹ (сезон летне-осенний)		72,7 (73,6)	50,7 (50,0)	303,8 (302,8)	1967,9 (1962,8)	812,4 (607,5)	18,3 (18,2)	1,09 (1,12)	1,22 (1,25)	43,1 (44,1)

№ рец.	День: пятница Неделя: вторая Сезон: весенне-зимний Возрастная категория: 3-7 года	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энерг. ценн. (ккал)	Минеральные в-ва, мг		Витамины мг		
	Прием пищи, наименование блюда		белки	жиры	углеводы	Ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
	Завтрак										
86	Драчена с маслом	85	8,52	11,69	5,05	160,0	68,2	1,75	0,07	0,33	0,28
33	Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102,0	226,8	0,19	0,08	0,28	2,46
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
47	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0	54,0	132,0	0,15	0,01	0,05	0,11
	Всего, ккал за завтрак					434,0					
	2-й завтрак										
4	Сок фруктовый или овощной	100	0,5	0,1	10,1	46,0	7,0	1,4	0,01	0,01	2,0
	Всего, ккал за завтрак					46,0					
	Обед										
87	Салат из свеклы с черносливом	60	0,94	3,1	11,8	78,9	25,3	0,96	0,01	0,03	5,2
88	Суп крестьянский со сметаной	250	3,0	2,0	16,5	115,1	47,7	1,1	0,12	0,07	8,9
89	Биточки паровые	70	10,1	6,97	6,8	130,4	27,1	0,84	0,05	0,11	0,15
90	Рагу овощное	150	3,7	5,1	14,4	126,3	96,4	1,1	0,09	0,12	8,4
91	Компот из апельсинов	180	0,4	0,09	30,6	124,7	21,2	0,2	0,01	0,01	11,6
15a	Хлеб ржаной (йодированный)	50	3,2	0,6	16,2	84,5	17,0	1,9	0,09	0,04	0
	Всего, ккал за обед					662,9					
	Полдник										
92	Пирог открытый	80	4,9	2,6	44,3	220,0	15,7	1,1	0,08	0,06	0,06
11	Кисломолочный продукт	180	5,22	4,5	7,56	92,0	223,2	0,18	0,04	0,23	0,54
	Всего, ккал за полдник					312,0					
	Ужин										
93,93a	Вареники ленивые (отварные)	115	14,83	10,86	15,31	218,0	95,3	0,58	0,06	0,22	0,19
25	Чай сладкий с лимоном	180	0,2	0	12,2	50,4	14,4	0,72	0	0	2,0
15	Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,0	117,86	11,5	0,99	0,08	0,03	0
	Всего, ккал за ужин					386,2					
	Всего, за день		73,2	58,0	248,0	1838,1	1040,3	14,2	0,88	1,7	41,9



Отправитель

Заказчик

М.П.

Организация, подписант

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КАЛИНИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Ф.П.ХОХРЯКОВА"

Мельникова Светлана Николаевна, Директор

Сертификат

70 C8 60 D7 78 38 FD A3 6A 84 8D 94 80 5D 14 12

действителен с 12.03.2026 05:34 по 05.06.2027 05:34

Дата подписания

01.06.2026

Подпись верна

Получатель

ИСТОМИНА МАРИЯ ПАВЛОВНА

ИСТОМИНА МАРИЯ ПАВЛОВНА

Идентификатор документа: Dogovor_pitanie_Byrma_DS_2026

02 9A A0 6D 00 D9 B3 D4 B4 4A BB 23 B0 FD B0 BC B9

действителен с 21.01.2026 06:29 по 21.04.2027 06:39

Дата подписания

01.06.2026

Подпись верна

Исполнитель

М.П. Истомина

М.П.