

Гражданско-правовой договор бюджетного учреждения № П 23/24

Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2023-2024 годах

г. Москва

2022 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы «Московский государственный колледж музыкального исполнительства имени Ф.Шопена», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Гудовой Елены Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Вкусный выбор» (ООО «Вкусный выбор»), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Светлицкого Виктора Валентиновича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности "Сторона", с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) и иного законодательства Российской Федерации и города Москвы, на основании результатов определения Исполнителя способом закупки открытый конкурс в электронной форме, реестровый № закупки 0173200001422001693, протокол от 29 ноября 2022 г. № , заключили настоящий Гражданско-правовой договор бюджетного учреждения (далее - Контракт) о нижеследующем:

Статья 1 Предмет Контракта

1.1 Исполнитель обязуется по заявкам Заказчика оказать услуги по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2023-2024 годах (далее – Услуги) в соответствии с требованиями Контракта и Технического задания (приложение №1 к настоящему Контракту, являющееся его неотъемлемой частью) (далее – Техническое задание), Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

1.2 Идентификационный код закупки: 222770725313677070100100010000244

Статья 2 Цена единицы товара, работы, услуги и порядок расчетов

2.1 На основании протокола подведения итогов конкурса установлено снижение сводной цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, в размере 1 5 %. Цены единиц услуг, оказываемых по настоящему Контракту, определены с учетом снижения сводной цены единиц услуг и указаны в приложении №4 к Техническому заданию.

2.2 Цена единицы товара, работы, услуги составляет 1012 (Одна тысяча двенадцать) рублей 70 копеек, НДС не облагается на основании п.п.5 п.2 ст. 149 НК РФ. Максимальное значение цены контракта составляет 13 926 276 (Тринадцать миллионов девятьсот двадцать шесть тысяч двести семьдесят шесть) рублей 60 копеек, НДС не облагается на основании п.п.5 п.2 ст. 149 НК РФ.

2.3 Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.4 Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому

лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.5 Цена единицы товара, работы, услуги включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, в том числе сопутствующие, связанные с исполнением настоящего Контракта.

2.6 Цена единицы товара, работы, услуги является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных ч.1 ст.95 Законом о контрактной системе.

2.7 Изменение условий контракта не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьей 34 и статьей 95 Закона о контрактной системе.

2.8 Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком исходя из фактического объема оказанных услуг по ценам единиц услуг, но в размере, не превышающем начальной (максимальной) цены контракта, в следующем порядке:

2.8.1 Авансовый платеж не предусмотрен.

2.8.2 Ежемесячная стоимость услуг определяется путем умножения фактического объема оказанных услуг на цены единиц услуг.

2.8.3 Заказчик ежемесячно оплачивает услуги, оказанные Исполнителем на соответствующем этапе Графика оказания услуг (Календарного плана), в безналичном порядке путем перечисления денежных средств со своего лицевого счета, открытого в Департаменте финансов города Москвы на расчетный счет Исполнителя, реквизиты которого указаны в статье «Адреса, реквизиты и подписи Сторон» Контракта, на основании надлежаще оформленного и подписанного обеими Сторонами усиленными квалифицированными электронными подписями (далее – УКЭП) сформированного с использованием Автоматизированной информационной системы «Портал поставщиков» (далее – АИС «Портал поставщиков») Документа о приемке (Приложение № 2 к настоящему Контракту) в электронной форме, в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Документа о приемке по соответствующему этапу.

2.8.4 В случае, если проектом контракта предусмотрены отдельные этапы его исполнения, цена каждого этапа устанавливается в размере, сниженном пропорционально снижению начальной (максимальной) цены контракта участником закупки, с которым заключается контракт.

2.8.5 В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, оплата по Контракту может быть осуществлена Заказчиком путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустоек (пеней, штрафов). При принятии решения об оплате за оказанные услуги за вычетом сумм неустоек (штрафов, пеней) Заказчиком должен быть учтен срок рассмотрения Исполнителем претензионных требований и добровольной оплаты неустойки в соответствии с пунктом 11.3.1 Контракта. Наличие возражений относительно выставленных претензионных требований не является основанием, препятствующим удержанию штрафных санкций из сумм, причитающихся к оплате.

2.9 Обязательства Заказчика по оплате услуг, принятых Заказчиком, считаются исполненными с момента списания денежных средств с Заказчика, указанного в

статье 15 Контракта.

2.10 В случае отказа Исполнителя от исполнения принятых на себя по настоящему Контракту обязательств по оказанию услуг аванс, выплаченный Заказчиком Исполнителю в порядке, установленном настоящим Контрактом, возвращается Исполнителем Заказчику в течение 5 (пяти) календарных дней со дня направления Заказчиком соответствующего требования о возврате аванса Исполнителю. Отказ Исполнителя от исполнения своих обязательств возможен только в установленном законом порядке и только в связи с существенными нарушениями условий Контракта Заказчиком.

2.11 Оплата по контракту осуществляется на основании электронного структурированного Документа о приемке, в котором указывается: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

2.12 Оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены Контракта.

2.13 Обязательства Заказчика по оплате Цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере, составляющем Цену Контракта, с лицевого счета Заказчика, указанного в статье 16 Контракта.

Статья 3 Сроки оказания услуг

3.1 Сроки оказания услуг по Контракту установлены в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта (Приложение № 1 к настоящему Контракту): с «09» января 2023 г. по «31» декабря 2024 г.

3.2 Исполнитель не вправе досрочно оказать услуги.

Статья 4 Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1 Фактический объем (количество рационов питания и комплектов бутилированной воды) ежедневно указывается в Абонементной книжке (приложение №6 к Техническому заданию), где Исполнитель и Заказчик (уполномоченный представитель Заказчика на объекте Заказчика) в конце каждого приема пищи и после приемки комплектов бутилированной воды подтверждают количество рационов питания и комплектов бутилированной воды, поставленных Исполнителем согласно заявкам Заказчика. Абонементная книжка предоставляется Исполнителем и хранится на каждом пищеблоке.

4.2 В корешке и талоне Абонементной книжки указывается количество Рационов питания и комплектов бутилированной воды, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Корешок подписывается Исполнителем (уполномоченным представителем Исполнителя), остается у Заказчика и служит отчетным документом. Талон подписывается Заказчиком (уполномоченным представителем Заказчика), остается у Исполнителя и служит отчетным документом.

4.3 Приемка Заказчиком комплектов бутилированной воды по количеству и качеству производится в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и постановлениями Госарбитража при Совете Министров СССР в инструкциях: «Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического

назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 г. № П-7 (далее – Инструкция №7);

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» утвержденная Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 г. № П-6 (далее – Инструкция №6).

4.4 В течение первых двух рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) Реестры талонов (приложение № 9 к Техническому заданию) по каждому объекту Заказчика, составленные на основании талонов Абонементной книжки, в трех экземплярах.

4.5 Заказчик в течение двух рабочих дней производит сверку Реестра талонов за отчетный месяц с корешками Абонементной книжки и, при отсутствии расхождений подписывает Реестр талонов в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет Исполнителю.

4.6 В случае расхождения сведений, указанных в Реестре талонов и корешках Абонементной книжки, Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку Реестра талонов. По результатам сверки оформляется Акт разногласий по Реестру талонов (образец Акта разногласий: приложение 4 к настоящему контракту), о чем в Реестре талонов делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает Реестр талонов, а подписывает Акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает Акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема Услуг, который подтвержден в Акте разногласий.

4.7 На основании оформленных Реестров талонов Исполнитель формирует Сводный отчет (приложение 9 к Техническому заданию) о количестве полных рационов питания и комплектов бутилированной воды, принятых Заказчиком в отчетном месяце, который является основанием для оформления электронного структурированного Документа о приемке.

4.8 Для приемки и оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в отчетном месяце, Исполнитель в течение трех рабочих дней с момента подписания Реестров талонов по всем объектам Заказчика предоставляет Заказчику комплект документов: электронный структурированный Документ о приемке, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика). В течение пяти рабочих дней Заказчик производит проверку документов, сверку расчетов по оказанным Услугам и подписывает Акт сверки взаимных расчетов (приложение № 6 к настоящему Контракту) и УКЭП электронный структурированный Документ о приемке, либо направляет Исполнителю обоснованный отказ с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения.

4.9 В случае внедрения на объекте Заказчика и объекте Исполнителя комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (далее – КИС ГУСОЭВ, ранее – информационная система «Проход и питание»), Заказчик и Исполнитель обеспечивают формирование отчетных документов с учетом указанной системы. Предоставление комплекта отчетных документов Заказчику осуществляется Исполнителем в соответствии с пунктом 4.8

Контракта.

4.10 При повторном предоставлении Исполнителем комплекта документов, указанного в п. 4.8 или 4.9 настоящего Контракта, после устранения выявленных Заказчиком недостатков, Заказчик производит его рассмотрение в срок, установленный пунктом 4.8 настоящего Контракта.

4.11 В случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте Заказчика, Заказчик оформляет Претензионный акт (приложение № 3 к настоящему Контракту), подписывает его у уполномоченного представителя Исполнителя на пищеблоке. При этом копия Претензионного акта направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты. В случае, если уполномоченный представитель Исполнителя на объекте Заказчика отказывается подписывать и принимать Претензионный акт, в акте делается соответствующая отметка с указанием причин отказа и он направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты, с последующей отправкой Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением.

4.12 При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по оценке качества оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций.

Статья 5 Права и обязанности Сторон

5.1 Заказчик вправе:

5.1.1 Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом и иными нормами, регулирующими данную сферу деятельности, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2 Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Техническим заданием и настоящим Контрактом.

5.1.3 Запрашивать информацию о ходе оказываемых услуг. На данный запрос Исполнитель предоставляет ответ в течение 5 (пяти) рабочих дней.

5.1.4 Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

5.1.5 Ссылаться на недостатки услуг (также выявленные после окончания срока действия контракта), в том числе в части объема и стоимости этих услуг, по результатам проведенных уполномоченными контрольными органами проверок использования средств бюджета города Москвы.

5.1.6 При обнаружении уполномоченными контрольными органами несоответствия объема и стоимости оказанных Исполнителем услуг требованиям Технического задания и электронного структурированного Документа приемке вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

5.1.7 Требовать от Исполнителя организовать платное питание и буфетное обслуживание на объектах Заказчика.

5.1.8 Заключить с Исполнителем договор на оказание услуг по организации питания (в том числе буфетного обслуживания) работников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей).

5.1.9 Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов и организаций

(Управление Роспотребнадзора по городу Москве, МосГИК, ГКУ Служба финансового контроля Департамента образования города Москвы), Управляющего совета Заказчика, независимых экспертов. Лица, осуществляющие проверку на пищеблоке, должны соблюдать требования санитарного законодательства Российской Федерации.

5.1.10 Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходом Исполнителем ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

5.2 Заказчик обязан:

5.2.1 При выявлении нарушений или недостатков в ходе оказания услуг оформить и направить Исполнителю Претензионный акт в соответствии с пунктом 4.11. В случае неустранения Исполнителем нарушений или недостатков в срок, установленный в Претензионном акте, выставить Исполнителю претензию.

5.2.2 Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Contractом.

5.2.3 При получении от Исполнителя уведомления о приостановлении оказания услуг в случае, указанном в статье 10 Contractа, рассмотреть вопрос о целесообразности и порядке продолжения оказания услуг.

5.2.4 В течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения настоящего Contractа направить Исполнителю два экземпляра акта с указанием следующих сведений: режим работы Заказчика (время работы организации, расписание звонков); режим питания обучающихся (с указанием времени подачи Рационов питания (горячее питание за счет средств бюджета и за плату) по отдельным приемам пищи, времени работы буфета);

место доставки комплектов бутилированной воды, место сбора пустых бутылей и использованных стаканчиков;

уполномоченные должностные лица Заказчика (на каждом объекте) с указанием полномочий и их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес).

5.2.5 Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование имущества (недвижимое имущество или недвижимое имущество и движимое имущество, технологически связанные между собой и предназначенные для осуществления деятельности, предусмотренной настоящим Contractом, в том числе производственные, складские, административные помещения пищеблока и их оборудование, грузовые лифты-подъемники), имеющееся на объекте Заказчика, и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Contractу (приложение 5 к настоящему Contractу) на подготовительном этапе оказания услуг. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего Contractа.

5.2.6 Обеспечить на период оказания Услуг Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды Заказчика, связанные с организацией питания по настоящему Contractу.

5.2.7 Организовать на территории Заказчика и предоставить Исполнителю место для

хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по Контракту, либо заключить договор о возмещении Исполнителем расходов Заказчика в случае принятия обязательств по хранению и вывозу отходов Заказчиком.

5.2.8 Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

5.2.9 Проводить комиссионную приемку готовности пищеблоков Заказчика к новому учебному году.

5.2.10 Объем услуг, указываемых в Заявках, определять с учетом анализа фактической посещаемости объектов Заказчика за истекший период, сведений о предстоящем плановом отсутствии обучающихся, иных сведений.

5.2.11 Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по настоящему Контракту. При необходимости инициировать проведение проверки указанных в обращении фактов, в том числе с привлечением уполномоченных органов, либо независимых экспертных организаций (при условии оплаты их услуг за счет средств законных представителей, обучающихся в возможно короткие сроки). Решение о привлечении к контролю за исполнением Контракта независимых экспертов принимается Управляющим советом Заказчика или иным уполномоченным органом Заказчика.

5.2.12 Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Контракта, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания Услуг.

5.2.13 Отказаться от приемки Рационов питания и питьевой воды в случае их несоответствия требованиям Контракта и Технического задания, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта, требовать от Исполнителя устранения нарушений и недостатков в сроки, указанные в Претензионном акте.

5.2.14 Обеспечивать беспрепятственный доступ работников Исполнителя на объекты (пищеблоки) Заказчика для осуществления контроля с соблюдением требований внутриобъектового и пропускного режимов.

5.2.15 Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством, настоящим Контрактом и Техническим заданием.

5.2.16 Во взаимодействии с Департаментом информационных технологий города Москвы в течение одного дня с даты заключения Контракта разместить в сети Интернет по адресу www.mos.ru/widgets/citynews функционал, обеспечивающий возможность выбора Исполнителем внешнего вида и размеров информационного блока и содержащий необходимую техническую информацию (HTML-код), позволяющую осуществить размещение информационного блока на официальном сайте Исполнителя.

5.2.17 В случае внедрения на объекте Заказчика КИС ГУСОЭВ, использовать модули данной системы в ходе оказания услуг по настоящему Контракту, обеспечить перевод расчетов за предоставление услуг платного питания в безналичную форму с использованием системы, а также участвовать в мероприятиях по обучению своих работников работе в системе.

5.2.18 В целях исполнения настоящего Контракта Заказчик вправе делегировать свои

полномочия по п.п. 5.1.1 – 5.1.10, 5.2.1, 5.2.4 – 5.2.16 настоящей статьи образовательным организациям, упомянутым в приложении № 10 к Техническому заданию, на территории которых фактически оказываются Услуги. Передача полномочий указывается Заказчиком в акте, направляемом Исполнителю в соответствии с п. 5.2.4 настоящего Контракта.

5.3 Исполнитель вправе:

5.3.1 Требовать своевременного подписания Заказчиком УКЭП электронного структурированного Документа о приемке по настоящему Контракту на основании представленных Исполнителем отчетных документов и при условии истечения срока, указанного в статье «Порядок сдачи-приемки оказанных услуг» настоящего Контракта.

5.3.2 Требовать своевременной оплаты фактически оказанных услуг в порядке, установленном статьей «Цена Контракта и порядок расчетов» Контракта.

5.3.3 Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Контракту других лиц - соисполнителей, обладающих специальными знаниями, навыками, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) услуг, предусмотренных в Техническом задании. При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями. Привлечение соисполнителей не влечет изменение Цены Контракта и/или объемов услуг по Контракту. Перечень услуг, оказанных соисполнителями, и их стоимость Исполнитель указывает в отчетной документации, представляемой Заказчику по результатам оказания услуг в порядке, установленном Контрактом.

5.3.4 Исполнитель вправе в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с соисполнителем Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

5.3.5 Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

5.3.6 Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями Контракта.

5.3.7 Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания, в том числе в мероприятиях с участием обучающихся и(или) родителей (законных представителей).

5.4 Исполнитель обязан:

5.4.1 Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с требованиями Технического задания (Приложение № 1 к настоящему Контракту) и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Контракта.

5.4.2 Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации, в том числе обеспечивает систематический лабораторно-инструментальный контроль состава пищевых продуктов промышленного производства.

5.4.3 Исполнитель обязан соответствовать установленной документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, и предоставлять достоверную

информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

5.4.4 Незамедлительно информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих исполнению (качественному исполнению) обязательств по настоящему Контракту.

5.4.5 Обеспечить устранение нарушений и недостатков, выявленных в ходе оказания услуг в сроки, установленные Заказчиком в Претензионном акте, а также выявленных при сдаче-приемке услуг и в течение гарантийного срока, за свой счет.

5.4.6 Обеспечивать постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (из числа работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления документации пищеблока, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе. Исполнитель уведомляет Заказчика о смене уполномоченного лица на пищеблоке не позднее одного рабочего дня со дня принятия такого решения.

5.4.7 Приостановить оказание услуг в случае обнаружения независимых от Исполнителя обстоятельств, которые могут оказать негативное влияние на годность результатов оказываемых услуг или создать невозможность их завершения в установленный настоящим Контрактом срок, и сообщить об этом Заказчику в течение 3 (трех) дней после приостановления оказания услуг.

5.4.8 В случае если законодательством Российской Федерации предусмотрено лицензирование вида деятельности, являющегося предметом настоящего Контракта, а также в случае если законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, установлено требование об их обязательном членстве в саморегулируемых организациях, Исполнитель обязан обеспечить наличие документов, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в течение всего срока исполнения Контракта. Копии таких документов должны быть переданы Исполнителем Заказчику по его требованию в течение 2 (двух) рабочих дней.

5.4.9 Представить Заказчику сведения об изменении своего фактического местонахождения в срок не позднее 5 дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса фактическим местонахождением Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

5.4.10 Исполнитель обязан соблюдать сроки (время) предоставления рационов питания, согласованные Заказчиком и Исполнителем в Акте, оформленном в соответствии с пунктом 5.2.4 Контракта. Предоставление рационов питания с нарушением установленного в Акте времени, повлекшее перенос времени приема пищи обучающихся на срок более одного часа, или не предоставление рационов питания в иной срок (время), установленный Заказчиком в Претензионном акте, является не оказанием услуги («срыв питания»).

5.4.11 Обеспечить поставку на пищеблоки Заказчика продукции промышленного производства в следующем порядке:

-сливочное масло, питьевая бутилированная вода, питьевое и сгущенное молоко, сыр, соки, направляются на пищеблок после проведения МосГИК предварительного

лабораторного контроля (по показателям фальсификации и/или микробиологическим показателям). Копия письма МосГИК о результатах исследований, заверенная Исполнителем, направляется Исполнителем на пищеблок Заказчика вместе с поставляемой продукцией;

-творог, сметана и другие кисломолочные продукты направляются на пищеблок после проведения МосГИК отбора образцов и направления на лабораторный контроль (по показателям фальсификации и/или микробиологическим показателям). Копия письма МосГИК об отборе образцов, заверенная Исполнителем, направляется Исполнителем на пищеблок Заказчика вместе с поставляемой продукцией.

Исполнитель обязан направить в МосГИК уведомление о поставке продукции промышленного производства на распределительный центр или производственно-логистический комплекс (базовое предприятие) не позднее чем до 12:00 рабочего дня, предшествующего дню поставки, на электронную почту mosgik@mos.ru

5.4.12 На основании уведомления от МосГИК о выявлении фактов поставок фальсифицированных и/или небезопасных продуктов промышленного производства или возникновения рисков таких поставок обеспечить поставку продуктов на пищеблоку Заказчика только после проведения специалистами МосГИК лабораторного контроля такой продукции в распределительных центрах или производственно-логистических комплексах (базовых предприятиях) Исполнителя. Место проведения контрольных мероприятий, перечень наименований продуктов указывается в уведомлении от МосГИК.

5.4.13 Обеспечить беспрепятственный доступ в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта:

- на распределительный центр или базовое предприятие (производственно-логистический комплекс) Исполнителя представителей контрольных и надзорных органов, а также сопровождающих их представителей Заказчика.

- в помещения, принятые в безвозмездное пользование, на склады и/или распределительные центры Исполнителя представителей контрольных и надзорных органов, представителей Заказчика, а также представителей Государственного казенного учреждения города Москвы Дирекция по обеспечению деятельности государственных учреждений Департамента образования города Москвы и Государственного казенного учреждения города Москвы Служба финансового контроля Департамента образования города Москвы при наличии документа на право проверки, оформленного указанными учреждениями.

Лица, допущенные на предприятие Исполнителя и на пищеблоку Заказчика, должны соблюдать требования санитарного законодательства Российской Федерации и ведомственных регламентов проведения контрольных мероприятий.

5.4.14 Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам и организациям при проведении контрольных мероприятий.

5.4.15 Обеспечить безопасность эксплуатации оборудования пищеблока. По окончании срока оказания Услуг по настоящему Контракту вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания в период использования имущества.

5.4.16 Заключить по требованию Заказчика договор на оказание услуг по организации питания работников и обучающихся за плату (за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей)).

В соответствии с условиями такого договора Исполнитель обеспечивает возможность

приобретения на пищеблоках Заказчика:

- рационов питания, соответствующих по составу, качеству и цене Рационам питания настоящего Контракта (согласно Основных (организованных) меню, указанных в приложениях к Техническому заданию);

- готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий из состава Рационов питания по настоящему Контракту;

- дополнительного ассортимента готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, скомплектованных как в составе наборов, так и отдельно.

Ассортимент должен соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, и иметь согласование Заказчика.

Исполнитель, Заказчик совместно проводят периодический (не реже раза в полугодие) анализ пищевых предпочтений обучающихся и корректируют (при необходимости) ассортимент продукции общественного питания, реализуемой за плату.

5.4.17 Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах Заказчика. Соблюдать требования внутриобъектового и пропускного режима на территории Заказчика.

5.4.18 Устранить выявленные недостатки в части касающейся количества и/или качества, порядка оказания услуг в сроки согласованные с Заказчиком.

5.4.19 Обеспечивать на объектах Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно на нужды Заказчика.

5.4.20 Оказывать услуги по настоящему Контракту с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение, аттестацию, вакцинацию таких работников.

5.4.21 При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов в соответствии с требованиями действующего законодательства. По запросу Заказчика предоставлять такие документы.

5.4.22 В случае внедрения на объекте Заказчика КИС ГУСОЭВ, использовать КИС ГУСОЭВ в ходе оказания услуг по настоящему Контракту, обеспечить перевод расчетов за предоставление услуг платного питания в безналичную форму с использованием КИС ГУСОЭВ, а также участвовать в мероприятиях по обучению своих работников работе с КИС ГУСОЭВ. Вносить в КИС ГУСОЭВ сведения об используемых Основных (организованных) меню, ассортименте дополнительного питания, реализуемого за плату, в целях доведения данной информации до общественности.

5.4.23 В случае получения претензий со стороны Заказчика к качеству и количеству продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную продукцию или допоставку аналогичной качественной продукции в срок, указанный Заказчиком в Претензионном акте.

5.4.24 Осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего Контракта за свой счет. В случае согласования Сторонами условия о принятии обязательств по хранению и вывозу отходов Заказчиком заключить договор о компенсации расходов Заказчика.

5.4.25 Своевременно по запросу Заказчика предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по Контракту, в том числе об объективных обстоятельствах, препятствующих исполнению (качественному исполнению)

обязательств.

5.4.26 Производить отбор и хранение (за счет средств Заказчика) суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Производить отбор и хранение (за свой счет) на базовом предприятии (производственно-логистическом комплексе) контрольного образца (пробы) молочной продукции в промышленной упаковке в порядке, установленном Техническим заданием. Обеспечить хранение контрольного образца в течение 14 календарных дней с даты последней поставки на базовое предприятие (производственно-логистический комплекс) партии пищевого продукта.

5.4.27 Заключить с Заказчиком договор передачи в безвозмездное пользование имущества (недвижимое имущество или недвижимое и движимое имущество, технологически связанные между собой и предназначенные для осуществления деятельности, предусмотренной настоящим Контрактом, в том числе производственные, складские, административные помещения пищеблока и их оборудование, грузовые лифты-подъемники), имеющееся на объекте Заказчика, и необходимое Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту (приложение 5 к настоящему Контракту) на подготовительном этапе оказания услуг. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия настоящего Контракта.

В случае размещения объекта для реализации буфетной продукции (ларек, прилавок, буфетная стойка с сопутствующим оборудованием) за пределами линии раздачи пищеблока (в обеденном зале, вестибюле, рекреации и т.п.), либо вынесения линии раздачи пищи из пищеблока в обеденный зал, площади, занимаемые данными объектами и оборудованием, должны быть приняты Исполнителем по договору в безвозмездное пользование

5.4.28 Принимать участие в комиссионной приемке готовности пищеблоков Заказчика к новому учебному году.

5.4.29 Сохранять в тайне и не разглашать третьим лицам (в том числе не публиковать в сети "Интернет"), не собирать и не обрабатывать информацию любую информацию служебного, коммерческого, финансового, личного характера, информацию о персональных данных вне зависимости от формы ее предоставления и получения, прямо или косвенно относящуюся к взаимоотношениям Сторон, не обнародованную или иным способом не переданную для свободного доступа и ставшую известной Исполнителю в ходе исполнения настоящего Контракта, за исключением случаев, прямо предусмотренных Контрактом.

Предпринимать все необходимые меры для предотвращения случаев разглашения указанной информации. Использовать предоставленную Заказчиком информацию только в целях исполнения настоящего Контракта.

Исполнитель обязан обеспечивать защиту персональных данных и иной конфиденциальной информации, полученной в ходе исполнения Контракта, при их обработке в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ "О персональных данных", Федеральным законом от 27.07.2006 № 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации".

5.4.30 Исполнять иные обязательства, предусмотренные действующим законодательством и Контрактом.

Статья 6 Гарантии

6.1 Исполнитель гарантирует качество услуг в соответствии с требованиями, указанными в Контракте и Техническом задании (Приложение № 1 к настоящему Контракту).

6.2 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды. При выявлении недостатков по качеству и/или объему оказываемых услуг Исполнитель обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные Сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения.

6.3 Вред, причиненный жизни, здоровью или имуществу Заказчика и иных лиц в ходе оказания услуг Исполнителем, подлежит возмещению в соответствии с требованиями Гражданского кодекса Российской Федерации.

Статья 7 Ответственность сторон

7.1 За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 №1042 "Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. №570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. №1063" и иным законодательством Российской Федерации.

7.2 Размер штрафа устанавливается настоящим Контрактом в порядке, установленном настоящей статьей, в том числе рассчитывается как процент Цены Контракта, или в случае, если Контрактом предусмотрены этапы исполнения Контракта, как процент Этапа исполнения Контракта (далее - Цена Контракта (Этапа)).

7.3 Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.4 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

7.4.1 10 процентов Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена Контракта (Этапа) не превышает 3 млн. рублей;

7.4.2 5 процентов Цены контракта (Этапа) в случае, если Цена контракта (Этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.4.3 1 процент Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена контракта (Этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.4.4 0,5 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена контракта (Этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

7.4.5 0,4 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена контракта (Этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

7.4.6 0,3 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена контракта (Этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

7.4.7 0,25 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена Контракта (Этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

7.4.8 0,2 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена Контракта (Этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

7.4.9 0,1 процента Цены Контракта (Этапа) в случае, если Цена Контракта (Этапа) превышает 10 млрд. рублей.

7.5 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим пунктом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

7.5.1 в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

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

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

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

7.5.2 в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

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

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

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

7.6 За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

7.6.1 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

7.6.2 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей

(включительно);

7.6.3 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.6.4 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.7 За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

7.7.1 1000 рублей, если Цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

7.7.2 5000 рублей, если Цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

7.7.3 10000 рублей, если Цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

7.7.4 100000 рублей, если Цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

7.8 Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательства Заказчиком, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

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

7.11 Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7.12 В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов выполнения работ не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств.

7.13 Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

7.14 В качестве подтверждения фактов неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательств, Заказчик может предъявлять фото-и видеоматериалы, являющиеся основанием для взыскания неустойки или применения иной формы ответственности в соответствии с действующим законодательством.

Статья 8 Порядок расторжения Контракта

8.1 Настоящий Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- в судебном порядке;

- одностороннее расторжение в следующих случаях:

8.1.1 Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Заказчика:

8.1.1.1 Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

8.1.1.2 Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных контрактом, включая график оказания услуг.

8.1.1.3 Исполнитель не приступает к исполнению Контракта в срок, установленный Контрактом, или нарушает график оказания услуг, предусмотренный Контрактом, или оказывает услуги так, что окончание их оказания к сроку, предусмотренному Контрактом, становится явно невозможно, либо в ходе оказания услуг стало очевидно, что они не будут оказаны надлежащим образом в установленный Контрактом срок.

8.1.1.4 Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустраняемыми.

8.1.1.5 В случае, если по результатам экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, в заключение эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта.

8.1.1.6 Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель и (или) поставляемый товар перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке, указанной в преамбуле Контракта, требованиям к участникам данной закупки (за исключением требования, предусмотренного ч. 1.1 (при наличии такого требования) ст. 31 Закона о контрактной системе) и (или) поставляемому товару или при определении исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара требованиям, указанным в пп. "а" п. 1 ч. 15 ст. 95 Закона о контрактной системе, что позволило ему стать победителем данной закупки.

8.1.1.7 В случае если Исполнитель отказывается от согласования новых условий Контракта при наступлении обстоятельств, указанных в статье «Цена Контракта и порядок расчетов» Контракта.

8.1.1.8 В случае получения заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности поставщика (исполнителя), его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

8.1.1.9 В случае установления фактов использования при оказании услуг по настоящему контракту фальсифицированных (не соответствующих заявленному составу) продуктов промышленного производства.

8.1.2 Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Исполнителя:

8.1.2.1 Неоднократные (от двух и более раз) нарушения Заказчиком сроков оплаты оказанных услуг, допущенные по вине Заказчика, при условии своевременно доведения лимитов финансирования до Заказчика.

8.1.2.2 Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания УКЭП электронный структурированный Документ о приемке в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.1.2.3 Невыполнение Заказчиком обязательств по предоставлению материала, оборудования, технической документации или подлежащей переработке (обработке) вещи препятствует исполнению Контракта Исполнителем, а также наличие обстоятельств, очевидно свидетельствующих о том, что исполнение указанных обязанностей не будет произведено в установленный срок.

8.2 Расторжение Контракта по соглашению сторон определяется в порядке, установленном действующим гражданским законодательством Российской

Федерации. Сторона, которой направлено предложение о расторжении Контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок не превышающий 5 (пяти) календарных дней с даты его получения.

8.3 Расторжение Контракта в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований частей 8-11, 13-19, 21-23 статьи 95 Закона о контрактной системе.

8.4 Решение об одностороннем расторжении Контракта может быть направлено Сторонами в электронной форме посредством Единой информационной системы в сфере закупок.

Статья 9 Обеспечение исполнения Контракта.

9.1 Обеспечение исполнения Контракта предоставляется.

Исполнитель внес обеспечение исполнения Контракта в размере 696 313,83 руб. (Шестьсот девяносто шесть тысяч триста тринадцать рублей 83 копейки), что составляет 5 % максимального значения цены Контракта, предусмотренной извещением об осуществлении закупки в форме безотзывной независимой гарантии/путем внесения денежных средств.

9.2 Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяется участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе.

9.3 ВАРИАНТ 1 (Используется при предоставлении Исполнителем обеспечения исполнения Контракта в форме независимой гарантии. Независимая гарантия должна соответствовать требованиям, установленным статьей 45 Закона о контрактной системе):

Исполнение контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии. Независимая гарантия должна соответствовать требованиям, установленным статьей 45 Закона о контрактной системе, а также предусматривать условие об обязанности гаранта уплатить заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

ВАРИАНТ 2 (Используется при предоставлении Исполнителем обеспечения исполнения Контракта путем внесения денежных средств на счет Заказчика):

Денежные средства, внесенные в обеспечение исполнения обязательств по Контракту, включая обязательства по уплате предусмотренных Контрактом неустоек (штрафов, пеней), перечислены Исполнителем в размере, установленном в настоящей статье Контракта, на счет Заказчика, указанный в статье «Адреса, реквизиты и подписи Сторон».

Факт внесения Исполнителем денежных средств в обеспечение исполнения обязательств по Контракту подтверждается платежным поручением с отметкой банка о проведении платежа и списании средств со счета Исполнителя и поступлением денежных средств на счет Заказчика.

Внесенные Исполнителем в обеспечение исполнения обязательств Исполнителя по Контракту денежные средства обеспечивают исполнение Исполнителем всех обязательств Исполнителя по Контракту, в том числе обязательств, связанных с неисполнением либо ненадлежащим исполнением Контракта Исполнителем, включая обязательства по возмещению Заказчику убытков по уплате Заказчику неустоек

(штрафов, пеней), начисленных Заказчиком в связи с неисполнением либо ненадлежащим исполнением Исполнителем предусмотренных Контрактом обязательств.

В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обеспеченных внесением денежных средств обязательств, Заказчик имеет право удержать из внесенных Исполнителем денежных средств сумму, равную сумме денежных средств, которую Исполнитель обязан уплатить Заказчику в качестве неустойки (штрафов, пеней) или в качестве возмещения убытков, либо иной сумме денежных средств, подлежащей уплате Исполнителем Заказчику по Контракту. Удержанные Заказчиком денежные средства переходят в собственность Заказчика.

Денежные средства, в том числе часть этих денежных средств, в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе возвращаются Заказчиком Исполнителю по истечении срока действия данного обеспечения в срок до тридцати календарных дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом. Денежные средства возвращаются на банковский счет Исполнителя, указанный в статье «Адреса, реквизиты и подписи Сторон».

9.4 Обеспечение исполнения Контракта распространяется на случаи неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, неуплаты Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту.

9.5 В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

9.6 В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Закона о контрактной системе, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с статьей Контракта.

Статья 10 Обстоятельства непреодолимой силы

10.1 Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Контракту в случае, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений, пожара и т.д.), действий объективных внешних факторов (военные действия, акты органов государственной власти и управления и

т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по Контракту, которые возникли после заключения Контракта, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

10.2 Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия обстоятельств непреодолимой силы.

10.3 Если, по мнению Сторон, оказание услуг может быть продолжено в порядке, действовавшем согласно Контракту до начала действия обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Контракту продлевается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

Статья 11 Порядок урегулирования споров

11.1 В случае возникновения любых противоречий, претензий и разногласий, а также споров, связанных с исполнением Контракта, Стороны предпринимают усилия для урегулирования таких противоречий, претензий и разногласий путем переговоров.

11.2 Все достигнутые договоренности Стороны оформляют в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями (при наличии печати).

11.3 До передачи спора на разрешение Арбитражного суда города Москвы Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке.

11.3.1 В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта в отношении контракта, заключенного по результатам электронных процедур, закрытых электронных процедур, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений.

По полученной претензии Сторона должна дать электронный ответ по существу в срок не превышающий 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

11.3.2 В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), которой направлена претензия.

11.3.3 Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

11.3.4 В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них.

В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

11.4 В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения

взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде города Москвы.

Статья 12 Срок действия, порядок изменения Контракта

12.1 Контракт вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует по «31» декабря 2024 г

12.2 Истечение срока действия Контракта влечет прекращение обязательств по Контракту (за исключением предусмотренных Контрактом гарантийных обязательств и обязательств Заказчика по оплате услуг, оказанных в течение срока действия Контракта).

12.3 Контракт должен быть зарегистрирован Заказчиком в Реестре контрактов, заключенных заказчиками.

12.4 Изменение и дополнение Контракта возможно по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к Контракту. Дополнительные соглашения к Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами. Дополнительные соглашения к Контракту подлежат регистрации в Реестре контрактов, заключенных заказчиками.

Статья 13 Прочие условия

13.1 Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Контракта, направляются в письменной или электронной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в статье 16 Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

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

13.3 Выполнение в полном объеме обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчиком и Исполнителем является основанием для регистрации сведений об исполнении Контракта в Реестре контрактов в порядке, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы.

13.4 Неотъемлемыми частями Контракта являются:

Приложение №1. Техническое задание;

Приложение №2. Форма Документа о приемке;

Приложение №3. Форма Претензионного акта;

Приложение №4. Форма Акта разногласий;

Приложение №5. Договор безвозмездного пользования;

Приложение №6. Форма Акта сверки взаимных расчетов.

Приложение №7. График оказания услуг (Календарный план).

Статья 14 Организация информирования о деятельности Сторон

14.1 Организация информирования о деятельности Сторон по Контракту осуществляется в порядке, предусмотренном настоящей статьей Контракта, путем

размещения информации на сайтах Сторон в сети «Интернет», с использованием которых осуществляется информирование неограниченного круга лиц об их деятельности (далее – сайт), при наличии соответствующего сайта у Исполнителя (далее в рамках настоящей статьи - информационное взаимодействие).

14.2 Информационное взаимодействие Сторон осуществляется через специально созданные информационные блоки, размещенные на сайтах Сторон.

14.3 В целях организации информационного взаимодействия Заказчик во взаимодействии с Департаментом информационных технологий города Москвы в течение одного дня с даты заключения Контракта размещает в сети Интернет по адресу www.mos.ru/widgets/citynews функционал, обеспечивающий возможность выбора Исполнителем внешнего вида и размеров информационного блока и содержащий необходимую техническую информацию (HTML-код), позволяющую осуществить размещение информационного блока на сайте Исполнителя.

14.4 Исполнитель вправе направить Заказчику информацию для ее размещения в соответствующем информационном блоке.

14.5 Создание информационного блока на сайте Исполнителя осуществляется путем размещения технической информации, указанной в настоящей статье Контракта, на сайте Исполнителя в течение 10 календарных дней с даты заключения Контракта.

14.6 Наполнение информационного блока, размещенного на сайте Исполнителя, осуществляется Заказчиком во взаимодействии с Департаментом информационных технологий города Москвы и с учетом согласования текста технической информации Исполнителем.

14.7 Заказчик во взаимодействии с Департаментом информационных технологий города Москвы еженедельно обеспечивает проверку факта размещения информационного блока на сайте Исполнителя.

Статья 15 Особые условия электронного взаимодействия Сторон

15.1 Стороны при исполнении Контракта осуществляют обмен подписанным УКЭП электронным структурированным Документом о приемке, а также информацией в соответствии с пунктом статьи «Порядок сдачи-приемки оказанных услуг», посредством использования Исполнителем АИС «Портал поставщиков» в соответствии с Регламентом ведения Портала поставщиков, размещенном на официальном сайте АИС «Портал поставщиков» <https://zakupki.mos.ru/> (далее - Регламент), и Заказчиком УАИС «Бюджетный учет» или Системы консолидированного управленческого учета Единой медицинской информационно-аналитической системы (далее - СКУУ ЕМИАС).

15.2 Исполнитель для работы в АИС «Портал поставщиков»:

- назначает должностных лиц, ответственных за организацию и осуществление электронного документооборота в соответствии с разделом Контракта «Особые условия электронного взаимодействия Сторон» (далее – уполномоченные должностные лица);

- обеспечивает получение УКЭП в аккредитованных удостоверяющих центрах в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, для должностных лиц, уполномоченных на подписание документов при исполнении Контракта;

- обеспечивает регистрацию в АИС «Портал поставщиков» в соответствии с Регламентом;

- использует для подписания в АИС «Портал поставщиков» электронных документов усиленную квалифицированную электронную подпись.

15.3 Стороны признают, что используемые в соответствии с настоящей статьей Контракта электронные документы имеют равную юридическую силу с документами на бумажных носителях информации, подписанными собственноручными подписями уполномоченных должностных лиц и оформленными в установленном порядке.

15.4 Электронные документы и информация в соответствии с пунктами 1 настоящей статьи, полученные Сторонами друг от друга при исполнении Контракта, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации, за исключением случаев, когда необходимость наличия документа на бумажном носителе предусмотрена законодательством Российской Федерации.

15.5 Получение доступа к работе в АИС «Портал поставщиков», в том числе в целях осуществления электронного документооборота при исполнении Контракта, для Сторон осуществляется безвозмездно.

Статья 16 . Адреса, реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК:	ИСПОЛНИТЕЛЬ:
<p>ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена" Адрес 127006, г. Москва, ул. Садовая Каретная, д. 4-6, стр. 7 тел (495) 6997027 , ИНН 7707253136 КПП 770701001 ОГРН 1027739301182 л/сч 2705642000451591 Департамент финансов города Москвы (ГБПОУ г. Москвы «МГКМИ им. Ф. Шопена», л/сч 2705642000451591) ГУ БАНКА РОССИИ ПО ЦФО//УФК ПО Г.МОСКВЕ Г. МОСКВА Казначейский счет 03224643450000007300 БИК 004525988 ЕКС 40102810545370000003 Интернет сайт: mgkmi.ru;</p> <p>Директор ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"</p> <p>_____ Гудова Е.И.</p> <p>М.П.</p>	<p>Общество с ограниченной ответственностью «Вкусный выбор» ИНН/КПП 7723909016/ 770901001 ОГРН 1147746566934 Юридический/Почтовый адрес: 109004, Российская Федерация, Г МОСКВА, УЛ ЗЕМЛЯНОЙ ВАЛ, Д. 64, СТР. 2, ЭТ.5 ПОМЕЩ. I КОМ. 18 ОФИС 508 Фактический адрес: 111402, город Москва, Аллея Жемчужовой, дом 1А Банковский реквизиты: ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) р/с 40702810700390002933 к/с 30101810145250000411 БИК 044525411 vik3723@mail.ru</p> <p>Генеральный директор ООО «Вкусный выбор»</p> <p>_____ Светлицкий В.В.</p> <p>М.П.</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы
«Театральный художественно-технический колледж»

Претензионный акт

В соответствии с контрактом от _____2022 г. №ОП 23/24 на Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2023-2024 годах Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы «Театральный художественно-технический колледж (далее – ОО) является Заказчиком.

_____20__г. в ходе оказания услуг по адресу _____

ВЫЯВЛЕНЫ НЕДОСТАТКИ:

№	Описание недостатков	Требование об устранении
1		
2		
3		
4		
5		
6

Не устранение недостатков в указанные сроки является основанием для выставления штрафных санкций в соответствии с положениями Контракта и Технического задания.

ОЗНАКОМЛЕН

Исполнитель

Заказчик

8 (____) ____ - - ____

Заказчик:

ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"

Директор

_____ Гудова Е.И.

МП

Исполнитель:

ООО «Вкусный выбор»

Генеральный директор

_____ Светлицкий В.В.

МП

от «___» _____ 20__ г.

АКТ РАЗНОГЛАСИЙ
по реестру талонов

г. Москва

«___»__20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице _____,

(должность, Ф.И.О.)

с одной стороны, и _____,

(наименование организации)

именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице

_____.

(должность, Ф.И.О.)

с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

При согласовании Реестра талонов за _____ 20__ г., представленного Исполнителем, были установлены следующие несоответствия по количеству Рационов питания, выданного Исполнителем Заказчику, а именно:

(далее описываются сведения указанные в Реестре талонов, представленные Исполнителем, по которым есть расхождения, и указываются сведения из корешков Абонементной книжки на соответствующие даты)

Приложения: Копии корешков Абонементной книжки, указанных в настоящем акте.

Заказчик:
ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"
Директор

_____ Гудова Е.И.

МП

Исполнитель:
ООО «Вкусный выбор»
Генеральный директор

_____ Светлицкий В.В.

МП

ДОГОВОР № _____

БЕЗВОЗМЕЗДНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ НЕЖИЛЫМ ПОМЕЩЕНИЕМ, ЗАКРЕПЛЕННЫМ
НАПРАВЕ ОПЕРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ

ЗА ГОСУДАРСТВЕННЫМ УЧРЕЖДЕНИЕМ ГОРОДА МОСКВЫ

г. Москва

«___» _____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице директора _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Ссудополучатель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, в соответствии с распоряжением Департамента имущества города Москвы от _____ № _____ заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

1. Общие положения

1.1. Ссудодатель обязуется предоставить Ссудополучателю в безвозмездное пользование объекты нежилого фонда – нежилые помещения, именуемые далее «Объекты», расположенные по адресам:

_____, номера _____ - на поэтажном плане, литера _____, кадастровый номер _____.

Площадь Объектов, предоставляемых в пользование, составляет: _____ (_____) квадратных метров, из них, согласно экспликации:

_____, номера _____ на поэтажном плане, литера _____, кадастровый номер _____.

Площадь Объектов, предоставляемых в пользование, составляет: _____ (_____) квадратных метров, из них, согласно экспликации:

закрепленные за Ссудодателем на праве оперативного управления, для использования в целях оказания услуги по организации питания обучающихся и студентов Ссудодателя.

Общая площадь Объектов, предоставляемых в пользование, составляет _____ (_____) кв.м.

Согласие собственника Объектов на передачу Объектов в безвозмездное пользование – решение осогласии на распоряжение имуществом Департамента имущества от № _____.

Объекты предоставляются в пользование со всеми его принадлежностями в составе согласно акту приема-передачи (приложение 1 к настоящему Договору) и относящимися к Объектам документами, необходимыми для использования Объектами.

1.2. Сведения об Объектах, изложенные в Договоре и приложениях к нему, являются достаточными для надлежащего использования Объектов в соответствии с целями, указанными в п.

1.1 Договора.

1.3. Срок действия настоящего Договора безвозмездного пользования устанавливается с «___» _____ 20__ г. до «__» _____ 20__ г.

1.4. Настоящий Договор считается заключенным с момента передачи имущества по акту приема-передачи.

1.5. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

1.6. Ссудодатель вправе в любое время отказаться от Договора, предупредив об этом Ссудополучателя письменно за 30 (тридцать) дней с указанием даты освобождения Объекта.

1.7. При прекращении Договора безвозмездного пользования Ссудополучатель передает Объекты Ссудодателю по акту приема-передачи не позднее 14 дней с момента прекращения действия настоящего Договора, в том числе все произведенные в помещении отделимые и неотделимые улучшения без возмещения их стоимости.

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Права Ссудодателя:

2.1.1. Ссудодатель имеет право на вход в Объекты с целью их периодического осмотра на предмет соблюдения условий их использования в соответствии с настоящим Договором и действующим законодательством.

Осмотр может производиться в течение установленного рабочего дня в любое время.

2.1.2. Ссудодатель имеет право потребовать расторжения настоящего Договора и возмещения убытков в случае, если Ссудополучатель пользуется Объектами не в соответствии с условиями настоящего Договора и (или) назначением имущества.

2.2. Ссудодатель обязан:

2.2.1. Предоставить Объекты в удовлетворительном состоянии для целей его использования.

2.2.2. В двухнедельный срок с момента подписания настоящего Договора передать Объекты Ссудодателю по акту приема-передачи.

2.2.3. Направлять уведомления в случаях, предусмотренных п. 2.1.1 настоящего Договора, а также в случаях:

- необходимости и сроках проведения текущего ремонта;

- принятия решения о прекращении действия настоящего Договора по истечении срока его действия.

2.2.4. Осуществлять контроль за исполнением настоящего Договора.

2.2.5. Осуществлять учет и хранение Договора безвозмездного пользования.

2.2.6. Применять санкции, предусмотренные настоящим Договором и действующим законодательством, к Ссудополучателю за ненадлежащее исполнение настоящего Договора.

2.2.7. Предупредить Ссудополучателя о правах третьих лиц на Объекты (сервитуте, праве залога и т.п.).

2.3. Права Ссудополучателя:

2.3.1. Ссудополучатель пользуется предоставленным ему имуществом исключительно по прямому назначению, указанному в п.1.1 настоящего Договора, и в пределах, определяемых настоящим Договором и нормами гражданского законодательства.

2.3.2. Ссудополучатель вправе в любое время отказаться от настоящего Договора согласно п.5.1, п.5.2, п.5.3, п.5.5 настоящего Договора.

2.4. Ссудополучатель обязан:

2.4.1. Использовать Объекты в соответствии с назначением имущества и с условиями настоящего Договора.

2.4.2. Поддерживать Объекты, полученные в безвозмездное пользование по настоящему договору, в исправном состоянии.

Не производить никаких капитальных (затрагивающих несущие конструкции) перепланировок и переоборудования помещения, связанных с деятельностью пользователя, без письменного разрешения уполномоченного органа Правительства Москвы.

2.4.3. Ссудополучатель самостоятельно или за свой счет принимает все необходимые меры для обеспечения функционирования всех инженерных систем занимаемого помещения: центрального отопления, горячего и холодного водоснабжения, канализации, электроснабжения и др.

2.4.4. В случае аварий немедленно принимать все необходимые меры к их устранению.

2.4.5. Обеспечить доступ специалистов ремонтно-эксплуатирующей организации и аварийно-технических служб в занимаемые помещения для технического обслуживания инженерных сетей и коммуникаций занимаемого помещения, связанного с общей эксплуатацией Объектов.

При наличии в помещении инженерных коммуникаций в случае возникновения аварийных ситуаций обеспечивать незамедлительный доступ в помещения работников ремонтно-эксплуатирующей организации и аварийно-технических служб.

2.4.6. Осуществлять уход за прилегающей к занимаемым Объектам территорией.

2.4.7. Соблюдать все требования законодательства в отношении:

а) градостроительной деятельности; б) охраны окружающей среды;

в) санитарных норм; г) владения землей;

д) стандартов строительства.

2.4.8. Не нарушать права других собственников и (или) пользователей Объектами.

2.4.9. В течение месяца с момента поступления письменного уведомления об изменении порядка предоставления объекта нежилого фонда в безвозмездное пользование обратиться за переоформлением настоящего Договора при условии, что новый Договор не ухудшает положение Ссудополучателя, за исключением вопросов, связанных с перерасчетом коммунальных и эксплуатационных платежей.

2.4.10. Не позднее чем за один месяц письменно сообщить Ссудодателю о предстоящем освобождении объекта нежилого фонда как в связи с окончанием срока действия Договора, так и при досрочном освобождении.

Возврат Объектов в исправном состоянии Ссудодателю осуществляется по акту в порядке, установленном разделом 3 настоящего Договора.

2.4.11. По истечении срока Договора безвозмездного пользования Ссудополучатель обязан в месячный срок до окончания действия Договора письменно уведомить Ссудодателя о желании заключить Договор на новый срок. Оформление Договора на новый срок производится в установленном законодательством порядке.

2.4.12. Выполнять иные требования, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

2.5. Ссудополучатель не вправе:

- совершать действия, препятствующие инвентаризации Объектов, переданных по настоящему Договору;

- производить продажу, сдачу в аренду, безвозмездную передачу другому лицу;

- вносить в качестве вклада в уставный (складочный) капитал хозяйственных обществ;

- отдавать в залог имущества;

- производить другие действия, которые могут повлечь за собой отчуждение государственной собственности.

В случаях несанкционированной сдачи помещений в аренду, передачи прав и обязанностей по договору (контракту) другому лицу, предоставления объекта нежилого фонда в безвозмездное пользование, передачи прав по договору (контракту) в залог и внесения их в качестве вклада в уставный капитал обществ, нецелевого использования с нарушением установленных ограничений или не согласованного в установленном порядке изменения профиля использования помещения без согласия собственника или без соответствующего разрешения уполномоченных органов Ссудодатель вправе расторгнуть Договор (контракт) в соответствии с действующим законодательством.

3. Порядок передачи Объектов

3.1. Передача Объектов производится по акту приема-передачи, который подписывается Ссудодателем и Ссудополучателем не позднее 14 дней с момента подписания Договора Сторонами.

В случае уклонения Ссудополучателя от подписания акта приема-передачи в течение 1 (одного) месяца с момента подписания настоящего Договора Договор считается незаключенным.

3.2. Акт приема-передачи Объектов является неотъемлемой частью настоящего Договора.

3.3. При прекращении Договора безвозмездного пользования Ссудополучатель передает Объекты Ссудодателю по акту приема-передачи не позднее 14 дней с момента прекращения действия настоящего Договора, в том числе все произведенные в помещении отделимые и неотделимые улучшения без возмещения их стоимости.

В случае проведения Ссудополучателем работ по неотделимым улучшениям с согласия Ссудодателя вопросы и условия их проведения и возмещения затрат Ссудополучателя являются предметом иного договора.

При возврате объектов в состоянии худшем, чем они были переданы Ссудополучателю по акту приема-передачи (с учетом нормального износа), в акте приема-передачи отражаются ущерб, нанесенный Объектам, сумма ущерба и сроки ее уплаты.

3.4. При возвращении объектов Ссудодателю после прекращения действия настоящего Договора передача Объектов осуществляется за счет Ссудополучателя.

4. Ответственность Сторон

4.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по настоящему Договору, обязана возместить другой Стороне причиненные таким неисполнением убытки, если иное не установлено действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Договором.

4.2. Ссудополучатель возмещает убытки, если они возникли вследствие его виновных действий или бездействия.

4.3. Ссудодатель не отвечает за недостатки Объектов, которые были им оговорены при заключении Договора, либо были известны заранее Ссудополучателю, либо должны были быть обнаружены Ссудополучателем во время осмотра Объектов при заключении Договора или при передаче Объектов.

4.4. Ссудодатель отвечает за вред, причиненный третьему лицу в результате использования Объектов, если не докажет, что вред причинен вследствие умысла или грубой неосторожности Ссудополучателя или лица, у которого Объекты оказались с согласия Ссудодателя.

4.5. В случае расторжения настоящего Договора по требованию Ссудодателя в связи с нанесением по вине Ссудополучателя Объектам повреждения Ссудополучатель возмещает убытки, включая затраты на работы по сохранению Объектов, их восстановление.

4.6. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, имущественная ответственность определяется в соответствии с действующим законодательством РФ.

5. Изменение и прекращение Договора. Досрочное расторжение Договора.

5.1. Действие Договора прекращается по истечении срока, указанного в п. 1.3 настоящего Договора.

5.2. Договор может быть изменен или его действие прекращено по письменному соглашению Сторон, а также в иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ или настоящим Договором.

5.3. Договор безвозмездного пользования прекращает свое действие в следующих случаях:

- ликвидация Ссудополучателя в установленном порядке;
- введение в отношении Ссудополучателя процедуры банкротства или признание Ссудополучателя несостоятельным (банкротом);
- принятие решения о реконструкции или сносе Объектов;
- досрочное расторжение договора безвозмездного пользования по соглашению Сторон или в судебном порядке.

5.4. Неисполнение Ссудополучателем полностью или частично условий настоящего Договора является основанием для расторжения Договора в соответствии с действующим законодательством.

5.5. Ссудополучатель вправе требовать расторжения настоящего Договора:

- при обнаружении недостатков, делающих нормальное использование Объектов невозможным или обременительным, о которых он не знал и не мог знать в момент заключения Договора;
- если Объекты в силу обстоятельств, за которые Ссудополучатель не отвечает, окажутся в состоянии, непригодном для использования;
- если при заключении настоящего Договора Ссудодатель не предупредил его о правах третьих лиц на передаваемые Объекты;
- при неисполнении Ссудодателем обязанности передать Объекты.

5.6. Ссудодатель вправе потребовать расторжения настоящего Договора в случаях, когда Ссудополучатель:

- использует Объекты не в соответствии с Договором или его назначением;
- не выполняет обязанностей по поддержанию Объектов в исправном состоянии или его содержанию;
- существенно ухудшает состояние Объектов;
- без согласия Ссудодателя передал Объекты третьему лицу;
- в других случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

6. Особые условия.

6.1. В случае принятия решения о реконструкции Объектов Ссудополучатель обязан освободить занимаемые помещения в течение трех месяцев после получения уведомления об этом от Ссудодателя.

6.2. Ссудополучатель имеет право на возобновление Договора после завершения реконструкции в установленном законодательством порядке.

6.3. Ссудополучатель несет риск случайной гибели или случайного повреждения полученных в безвозмездное пользование Объектов, если Объекты уничтожены или повреждены в связи с тем, что он использовал их не в соответствии с договором безвозмездного пользования или не по назначению либо передал их третьему лицу без согласия Ссудодателя.

Ссудополучатель также несет риск случайной гибели или случайного повреждения Объектов, если с учетом фактических обстоятельств мог предотвратить их гибель или порчу, пожертвовав своим имуществом, но предпочел сохранить свое имущество.

7. Форс-мажор.

7.1. Ни одна из Сторон настоящего Договора не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, обусловленное обстоятельствами, возникшими помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или предотвратить (непреодолимая сила), включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия, а также запретительные действия властей и акты государственных органов. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

7.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна немедленно известить другую Сторону о наступлении указанных обстоятельств и их влиянии на исполнение обязательств по Договору.

8. Разрешение споров.

8.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте Договора, будут разрешаться путем переговоров на основе действующего законодательства.

8.2. В случае неурегулирования в процессе переговоров спорных вопросов разногласия разрешаются в суде в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Заключительные положения.

9.1. Договор составлен в 2 экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.2. При изменении реквизитов Стороны обязаны уведомить друг друга в письменном виде.

В случае если реквизиты Стороны изменились, и Сторона не уведомила об этом в порядке, установленном Договором, другая Сторона, уведомившая по реквизитам, указанным в настоящем Договоре, считается добросовестно исполнившей свои обязательства.

10. Приложения к Договору:

10.1. Акт приема-передачи нежилых помещений.

10.2. Акт приема-передачи мебели, оборудования и инвентаря.

11. Реквизиты и подписи Сторон.

Ссудодатель

Ссудополучатель

_____/_____/_____

_____/_____/_____ /М.П.

Всего площадь: () квадратных метров				

1. _____

№ этажа	№ комнаты по эксфикации	Площадь, кв.м.	Характеристика комнаты	Примечание
Всего площадь: () квадратных метров				

Общая площадь помещений _____ () кв.м.

1. Состояние помещений соответствует требованиям Ссудополучателя.

Принял:

Сдал:

_____/_____/_____
М.П.

_____/_____/_____
М.П.

«___» _____ 20__.

Акт сверки взаимных расчетов

за период: с «__» _____ 20__ г. по «__»

_____ 20__ г. между _____

по Государственному контракту/ Гражданско-правовому договору № **П 23/24**

Заказчик Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы «Московский государственный колледж музыкального исполнительства имени Ф.Шопена» (далее - ГБПОУ г. Москвы "МГКМИ им. Ф.Шопена"), в лице директора Гудовой Елены Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Исполнитель ООО "Вкусный выбор", в лице генерального директора Светлицкого В.В., действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации и города Москвы, составили настоящий акт сверки взаимных расчетов

По данным Исполнителя				По данным Заказчика			
Дата	Документ	Дебет (руб.)	Кредит (руб.)	Дата	Документ	Дебет (руб.)	Кредит
	Реализовано				Реализовано		
	Оплачено				Оплачено		
Обороты за период				Обороты за период			
Сальдо				Сальдо			

По данным _____
На «__» _____ 20__ г. задолженность в пользу
_____ составила
_____ (прописью) _____

По данным _____
На «__» _____ 20__ г. задолженность в пользу
_____ составила
_____ (прописью) _____

Исполнитель _____

М.П. Заказчик _____

М.П.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования,
подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2023-2024 годах**

1 Общая информация об объекте закупки

1.1 Объект закупки: Оказание услуг по организации питания обучающихся в учреждениях образования, подведомственных Департаменту культуры города Москвы в 2023-2024 годах.

1.2 Код и наименование позиции Классификатора предметов государственного заказа: 03.05.01 - УСЛУГИ/УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ/ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.

1.3 Наименование позиции Справочника предметов государственного заказа: согласно Приложению 1.

1.4 Место оказания услуг: согласно Приложению 1 и Приложению 9.

1.5 Срок оказания услуг: согласно Приложению 1.

1.6 Приложения к Техническому заданию:

- Приложение 1 - «Перечень объектов закупки».
- Приложение 2 - «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приложение 3 - «Форма Основного (организованного) меню».
- Приложение 4 - «Форма сведений о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся».
- Приложение 5 - «Форма Заявки».
- Приложение 6 - «Форма Абонементной книжки».
- Приложение 7 - «Форма Реестра талонов услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся».
- Приложение 8 - «Форма Сводного отчета по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся».
- Приложение 9 - «Перечень адресов оказания услуг по организации питания».

2 Стандарт услуг

2.1 Услуги по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся образовательной организации (Потребителей услуг) предоставляются Исполнителем в соответствии с:

- требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими требованиями, национальными стандартами Российской Федерации и действующими в Российской Федерации межгосударственными стандартами;
- Основным(и) (организованным(и)) меню (не менее двух вариантов) для обучающихся в зависимости от осваиваемой образовательной программы с учетом возрастной категории (группы), составленным в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию.

Реализация на пищеблоке одновременно двух и более основных (организованных) меню допускается при условии наличия на пищеблоке набора складских производственных помещений, технологического и холодильного оборудования, обеспечивающих одновременное приготовление кулинарных изделий. При одновременной реализации на пищеблоке двух и более вариантов меню не допускается приготовление одинаковых блюд в смежные дни.

- требованиями к сырью, полуфабрикатам, пищевым продуктам и бутилированной воде, используемым при оказании услуг, и условиями их поставки, приведенными в Приложении 2 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования» к настоящему Техническому заданию;

- положениями «Временного порядка предоставления питания обучающимся за счет средств бюджета города Москвы, предоставления питания за плату в образовательных организациях, подведомственных Департаменту образования города Москвы, с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС Г У С О Э В», размещенного на электронном ресурсе <http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/946/vremennyu-poryadok-predostavleniya-pitaniya.pdf> и «Регламента информационно-технологического взаимодействия при осуществлении расчетов за услуги платного питания в образовательных организациях с использованием подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС Г У С О Э В», размещенного на электронном ресурсе http://moskvenok.mos.ru/upload/moskvenok/docs/052/reglament_itv_v_redaktsii_ot_08.08.2016.pdf, в случае внедрения на объектах Заказчика подсистемы предоставления услуг в сфере образования с использованием электронных карт КИС Г У С О Э В (ИС ПП).

2.2 Исполнитель оказывает услуги (на основном этапе оказания услуг) в соответствии с требованиями Технического задания в срок и в объеме, которые указаны в Заявках в соответствии с Приложением 5 «Форма Заявки» к настоящему Техническому заданию, подаваемых Заказчиками. В Заявке Заказчик указывает потребность в рационах питания отдельно по каждой категории питающихся и основным (организованным) меню.

2.3 Заявка направляется Исполнителю не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты оказания услуг с указанием количества рационов питания, предусмотренных Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» настоящего Технического задания, и количеством комплектов бутилированной воды. Рационы питания могут выбираться Заказчиком из нескольких основных (организованных) меню, предложенных Исполнителем в составе заявки на участие в закупке.

2.4 Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке.

2.5 Заявка направляется Исполнителю посредством комплексной информационной системы «Государственные услуги в сфере образования в электронном виде» (далее - КИС Г У С О Э В, ранее - информационная система «Проход и питание») (в случае внедрения системы на объекте Заказчика), либо по факсу или электронной почте (в случае неисправности системы КИС Г У С О Э В).

2.6 Порядок реализации Исполнителем основного (организованного) меню для организации питания Потребителей услуг.

2.6.1 До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику основное (организованное) меню с приложением технологических карт, прошедших экспертизу в уполномоченных организациях, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции), согласованные в установленном порядке.

2.6.2 При формировании основного (организованного) меню для организации питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в основном (организованном) меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов. Заявки направляются в порядке, установленном в пункте 2.3, 2.4 настоящего Технического задания.

2.6.3 Основное (организованное) меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, профессиональных факторов.

2.6.4 Сведения о составе основного (организованного) меню, его пищевой ценности должны быть предоставлены Заказчику в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию до начала основного этапа оказания услуг. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде (рекомендуется использовать формат передаваемых данных для непосредственного размещения на веб-сайте образовательной организации - html), а при невозможности - на бумажном носителе.

2.6.5 Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по количеству и наименованию блюд, по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов, соответствовать действующему(им) основному(ым) (организованному(ым)) меню.

2.6.5.1 Основное (организованное) меню для каждой категории обучающихся должно предусматривать возможность замены пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в

соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. Замены, предусмотренные основными (организованными) меню, могут применяться по инициативе Заказчика в целях обеспечения разнообразия питания, учета вкусовых предпочтений обучающихся и снижения объема пищевых отходов.

2652 Внесение изменений постоянного характера (для применения более одного цикла основного (организованного) меню), не предусмотренных пунктом 2.6.5.1 настоящего Технического задания, в основные (организованные) меню осуществляется в соответствии с законодательством о контрактной системе при условии:

- соответствия замены по пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов согласно акту, указанному в пункте 7.32 настоящего Технического задания, что должно подтверждаться расчетами соответствия пищевой ценности;
- наличия согласования замены с Департаментом образования и науки города Москвы и Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия

2653 Под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося (далее - Потребитель услуг) в соответствии с основным (организованным) меню.

В случае не предоставления Исполнителем блюда и (или) кулинарного изделия и (или) пищевого продукта, предусмотренного меню, рацион питания считается не предоставленным.

2654 Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, в соответствии с требованиями пункта 7.17 настоящего Технического задания..

2.6.6 Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения о наименованиях и объемах (выходах) блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, об их основных ингредиентах и пищевой ценности.

Дополнительно Исполнитель по запросу Заказчика обеспечивает предоставление Потребителям услуг и их законным представителям информации об оказываемых услугах и реализуемой продукции общественного питания в соответствии с пунктом 7.12 настоящего Технического задания.

2.7 Заказчик в срок, согласованный с Исполнителем в течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения Контракта, на основании договора безвозмездного пользования предоставляет Исполнителю помещения пищеблока, находящиеся по адресу оказания услуг, указанному в Приложении 9 «Перечень адресов оказания услуг по организации питания» к настоящему Техническому заданию для организации питания и обеспечению питьевого режима.

2.7.1 Исполнитель в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта обязан обеспечить беспрепятственный доступ в помещения представителей Заказчика, контрольных и надзорных органов, а также использовать принятые от Заказчика помещения только для оказания услуг, предусмотренных Контрактом и настоящим Техническим заданием.

2.8 Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

2.9 В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима информация заносится в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

2.10 Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на пищеблок Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

2.11 Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Скоропортящиеся пищевые

продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

Результаты контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, заносятся Исполнителем в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.12 Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.13 Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

2.14 Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 (трех) человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем и подписывается бракеражной комиссией, сформированной из представителей Заказчика и Исполнителя, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и (или) контролирующего органа. В случае довоза или замены готовых блюд или кулинарных изделий бракеражной комиссией производится дополнительная запись в бракеражном журнале.

Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.

2.15 Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.16 Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.17 Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2 (двух) часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 (двух) часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.18 Исполнитель обеспечивает постоянное (в период работы пищеблока) присутствие на пищеблоках образовательной организации своих уполномоченных (письменной доверенностью) представителей (работников на пищеблоках), наделенных правом приема Заявок, оформления Абонементных книжек в соответствии с Приложением 6 «Форма Абонементной книжки» к настоящему Техническому заданию, подписи и получения Претензионных актов. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель письменно информирует Заказчика о своем уполномоченном представителе.

2.19 Исполнитель обеспечивает поверку весового оборудования пищеблока.

2.20 Сбор, хранение и вывоз пищевых и твердых коммунальных отходов, образующихся в результате оказания услуги Исполнителем:

2.20.1 Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги, собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком, на территории образовательной организации.

2.20.2 Пищевые и твердые коммунальные отходы, образующиеся в результате оказания услуги Исполнителем, хранятся в отдельных контейнерах (с крышками) Исполнителя, установленных на площадках, в соответствии с требованиями пункта 7.32 настоящего Технического задания. Вывоз отходов производится Исполнителем в сроки, установленные пунктами 2.20.3 и 2.20.4 настоящего Технического задания.

2.20.3 В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5°C и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°C) не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора не допускается.

2.20.4 Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

2.20.5 Запрещается выбор пищевых и твердых коммунальных отходов, образующихся в результате оказания услуги Исполнителем, из контейнеров и других емкостей для отходов.

2.21 Порядок обеспечения питьевого режима на объектах Заказчика:

2.21.1 Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды для обеспечения питьевого режима обучающихся 1 - 11 классов, студентов профессиональных образовательных организаций осуществляется Заказчиком с учетом климатических условий, фактического потребления, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение 2 (двух) дней.

2.21.2 Комплект бутилированной воды включает в себя:

- 1 бутылка с водой объемом 18,9 л;
- 100 одноразовых стаканов (0,2 л);
- 1 пакет для использованных стаканов (объем не менее 30 л).

2.21.3 Погрузочно-разгрузочные работы в ходе поставок не должны создавать помех учебному процессу и представлять опасность для жизни и здоровья обучающихся, работников образовательной организации и иных лиц.

2.21.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика производится транспортом Исполнителя, обеспечивающим соблюдение санитарных норм и правил и сохранение ее качества независимо от климатических условий.

2.21.5 При хранении и использовании питьевой бутилированной воды должны соблюдаться условия и сроки годности, указанные изготовителем на маркировке потребительской тары.

2.21.6 Заказчик обеспечивает сбор возвратной тары (пустых бутылей) Исполнителя в месте хранения комплектов бутилированной воды. Заказчик не допускает длительного складирования и хранения (более двух недель) пустых бутылей и принимает меры по обеспечению их сохранности, исключению загрязнения и возврату.

2.22 Исполнитель проводит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, с учетом требований пунктов 7.27, 7.32 настоящего Технического задания, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг. При необходимости проводит идентификацию состава продукта;
- за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.23 Исполнитель производит отбор и хранение на пищеблоках (за счет средств Заказчика) суточной пробы в полном объеме по видам отдельных приемов пищи согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.24 Моментом оказания услуг является:

2.24.1 При организации питания детей дошкольного возраста - момент передачи Заказчику (уполномоченному представителю Заказчика на объекте Заказчика) кулинарных изделий и пищевых продуктов, питьевой воды из состава рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке и в сроки, установленные Заказчиком. Предоставление бутилированной воды воспитанникам в возрасте до 7 (семи) лет осуществляется в рамках реализации основного (организованного) меню. В целях исключения длительной реализации воды из открытых бутылей Исполнитель по согласованию с Заказчиком предусматривает поставку воды в бутылках различного объема, в т. ч. объемом 1,0, 1,5, 2,0 л и т. п.

2.24.2 При организации питания обучающихся 1 - 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) - момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком, путем предварительного накрытия столов.

2.24.3 При организации питания обучающихся 5 - 11 классов - момент предоставления рационов питания, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в

Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком, на линии раздачи.

2.24.4 При обеспечении питьевого режима - момент доставки на объект Заказчика комплектов бутилированной воды, соответствующих требованиям настоящего Технического задания, в количестве, указанном в Заявке, и в сроки, установленные Заказчиком.

2.25 Контроль за качеством оказания услуг по организации питания осуществляется Заказчиком, органами контроля и (или) надзора, Государственной инспекцией города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, а также иными уполномоченными лицами и организациями.

2.26 Исполнитель привлекает к оказанию услуг на пищеблоках работников, прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам или дополнительным программам профессионального обучения по профилю занимаемой должности в соответствии с требованиями акта, указанного в пункте 7.14 настоящего Технического задания.

2.27 Приемка услуг осуществляется в соответствии с требованиями Контракта, настоящего Технического задания и действующих нормативных правовых актов, нормативных и технических документов.

3 Состав услуг

3.1 Подготовительный этап оказания услуг:

3.1.1 Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Выполнение ремонтных работ на оборудовании пищеблока. Доставка и установка оборудования и инвентаря, посуды, необходимых Исполнителю для оказания услуги в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию (дооснащение пищеблока).

3.1.1.1 Участники закупки имеют возможность ознакомления с состоянием технологического оборудования (на этапе подачи заявок на участие в закупке) путем направления лицу, указанному в извещении об осуществлении закупки, заявки на посещение пищеблока.

3.1.2 Проведение мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.

3.1.3 Согласование системы взаимодействия с Заказчиком, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности, в том числе с использованием КИС ГУСОЭВ (в случае внедрения системы на объекте Заказчика).

3.1.4 Подготовка и оборудование мест (на пищеблоке и (или) в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату.

3.1.5 Доставка на объект(ы) Заказчика (за исключением объектов для обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования) напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды. Дооснащение производится при потребности Заказчика и исходя из расчета наличия на одном объекте Заказчика не более 20 (двадцати) устройств раздачи воды.

3.2 Основной этап оказания услуг:

3.2.1 Закупка, транспортная доставка и хранение на пищеблоке пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с Приложением 3 «Форма Основного (организованного) меню» к настоящему Техническому заданию Исполнителя, необходимых для организации питания Потребителей услуг.

3.2.2 Комплектование и передача Потребителям услуг рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Заказчиком (для обучающихся 1 - 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) и обучающихся 5 - 11 классов в интернатах) - предварительное накрытие столов; для обучающихся 5 - 11 классов - предоставление рационов питания на линии раздачи.

3.2.3 Обслуживание Потребителей услуг в обеденных залах при пищеблоках в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (за исключением обслуживания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования).

3.2.4 Доставка комплектов питьевой воды на объект Заказчика и их выгрузка в место хранения, установленное Заказчиком. Вывоз возвратной тары (пустых бутылей) из места хранения на объекте Заказчика.

3.2.5 Техническое обслуживание устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями

предприятия-изготовителя.

3.2.6 Санитарная обработка устройств раздачи воды с применением дезинфекционного средства в сроки, установленные производителем устройств (согласно технического паспорта на устройство), но не реже 1 (одного) раза в 3 (три) месяца с учетом графика каникул, утвержденного в учреждении. Первичная обработка проводится перед доставкой устройства на объект Заказчика.

3.2.7 Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

3.2.8 Прием заявок, учет и отчетность по оказываемым услугам с использованием КИС ГУСОЭВ.

3.2.9 Организация питания и буфетного обслуживания работников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и (или) денежных средств родителей (законных представителей), в т. ч. с использованием КИС ГУСОЭВ путем предоставления возможности осуществлять заказ на Официальном портале Мэра и Правительства Москвы (сервис «Выбор питания из меню»).

4 Объем и сроки гарантий качества

4.1 Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего в Российской Федерации законодательства, а также условиям Контракта и настоящего Технического задания, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции, бутилированной воды в соответствии с требованиями актов, указанных в пунктах 7.1, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11, 7.23, 7.25, 7.28, 7.29 настоящего Технического задания. При выявлении недостатков по качеству и (или) объему оказываемых услуг Исполнитель производит их устранение за свой счет в срок, установленный Заказчиком.

4.2 Исполнитель обеспечивает качество услуг в течение периода их оказания.

4.3 Исполнитель обеспечивает наличие на своем базовом предприятии резерва пищевых продуктов/готовых блюд/рационов питания в количестве, необходимом для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение дня, в случае возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте (пищевом блоке) Заказчика, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти. При возникновении исключительной ситуации на объекте (пищевом блоке) Заказчика Исполнитель гарантирует осуществить доставку на объект Заказчика пищевых продуктов для обеспечения Потребителей услуг Рационами питания в течение 1 (одного) часа с момента получения от Заказчика запроса о такой доставке.

4.4 Исполнитель обязан своевременно предоставлять рационы питания потребителям услуг.

4.5 При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, Исполнитель в соответствии с требованиями пункта 7.3 настоящего Технического задания проводит процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

4.6 Исполнитель обязан осуществлять предоставление рационов питания и поставку продуктов надлежащего качества (без признаков гнили, плесени, нехарактерного запаха и внешнего вида, без истекшего срока годности, предоставлять рационы питания без истекших сроков реализации и т. д.). В случае разногласий по качеству пищевых продуктов исследование проводится специалистами аккредитованных лабораторий (в случае подтверждения несоответствия качества расходы на проведение исследования возмещаются Исполнителем).

4.7 Исполнитель обязан обеспечить соответствие своей деятельности, помещений пищевого блока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с требованиями актов, указанных в пункте 7.32 настоящего Технического задания.

4.8 Исполнитель обязан уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и (или) кулинарных изделий и (или) пищевых продуктов в составе рационов питания.

4.9 Требования к помещениям пищевого блока:

- Исполнитель обязан обеспечить на территории пищевого блока полного комплекта документации, предусмотренной Контрактом и Техническим заданием;
- Исполнитель обязан проводить техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования пищевого блока, а в случае необходимости, проводит ремонт или доставку и установку оборудования и инвентаря, необходимого Исполнителю для оказания услуги в соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания. Ежегодно (перед

началом нового учебного года) Исполнитель обеспечивает проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;

- Исполнитель обязан обеспечить чистоту и порядок в помещениях пищеблока и обеденного зала;

- Исполнитель обязан укомплектовать пищеблок необходимым уборочным инвентарем. Инвентарь должен быть промаркирован;

- Исполнитель обязан осуществлять предварительное накрытие столов в соответствии с пунктами 2.24, 3.2.2, 7.32 настоящего Технического задания.

4.10 Исполнитель обязан обеспечить работников пищеблока специальной санитарной одеждой и обеспечить ее обработку (стирку). Работники обязаны представить медицинскую книжку в установленном порядке.

4.11 Исполнитель обязан соблюдать технологии и (или) рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий и (или) порядка мытья и хранения посуды и (или) инвентаря.

4.12 Исполнитель обязан исключить наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Исполнитель обязан исключить хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.13 Исполнитель обязан исключить возможность реализации обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами согласно требованиям акта, указанного в пункте 7.32 настоящего Технического задания.

4.14 Исполнитель обязан исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и (или) иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и (или) психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т. п.).

4.15 Исполнитель обязан исключить возможность курения работника на пищеблоке, в помещениях и на территории Заказчика.

4.16 Исполнитель обязан обеспечить наличие суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) и хранение суточной пробы в полном объеме и соответствующую маркировку суточной пробы.

4.17 Исполнитель обязан обеспечить отбор и хранение (за свой счет) на базовом предприятии контрольного образца молочной продукции в промышленной упаковке в следующем порядке:

4.17.1 Отбору подлежит молоко и молочная продукция промышленного производства, соответствующая требованиям раздела «Молоко и молочная продукция» Приложения 2

«Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования» к настоящему Техническому заданию, от каждой партии пищевой продукции в следующих объемах:

- не менее 2 кг - масло сладко-сливочное несоленое (пункты 23, 24 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 кг - сметана (пункт 18 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 кг - творог (пункты 13 - 17 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 кг - сыр мягкий для детского питания (пункт 22 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 л - молоко питьевое в упаковке 0,2 л (пункты 1 - 3 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 л - кисломолочная продукция в упаковке 0,2 л (пункты 4 - 12 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 6 л - молоко питьевое в упаковке 1,0 л (пункты 1 - 3 Приложения 2 к настоящему

Техническому заданию);

- не менее 6 л - кисломолочная продукция в упаковке 1,0 л (пункты 4 - 12 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию);

- не менее 2 головок - сыр полутвердый (пункты 19 - 21 Приложения 2 к настоящему Техническому заданию).

4.172 Хранение отобранных контрольных образцов производится с соблюдением условий и температурных режимов хранения, установленных изготовителями, в течение не менее 14 (четырнадцати) суток после последней поставки на базовое предприятие части молочной продукции или до истечения срока годности скоропортящейся молочной продукции (со сроком годности до 10 (десяти) суток).

4.173 Контрольный образец предоставляется представителям контрольных и надзорных органов для проведения лабораторных исследований при предоставлении соответствующего запроса.

4.18 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям настоящего Технического задания по показателям сорта, класса, категории.

4.19 Исполнитель обязан обеспечить наличие основного (организованного) меню и технологических карт. Основное (организованное) меню должно соответствовать требованиям СанПиН, в том числе указанным в пункте 7.32 настоящего Технического задания.

4.20 Исполнитель обязан обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов согласно требованиям акта, указанного в пункте 7.32 настоящего Технического задания.

4.21 Исполнитель обязан укомплектовать места хранения пищевых отходов емкостями с крышками. Исполнитель обязан вывозить мусор из емкостей, заполненных сверх установленных нормативов.

4.22 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке прибора измерения температуры в массе готового блюда (термошуп) и весов, позволяющих взвесить контейнер с рационами питания.

4.23 Исполнитель обязан обеспечить наличие на пищеблоке деклараций о соответствии, свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения для детского (дошкольного и школьного) питания или их копий, заверенных печатью и подписью Исполнителя, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения. Исполнитель обязан на базовом предприятии иметь документацию, обеспечивающую прослеживаемость пищевой продукции от производителя до конечного потребителя.

4.24 Исполнитель обязан оказывать услуги в надлежащем объеме. Количество рационов питания должно соответствовать Заявке, рацион(ы) питания по составу и весу должны соответствовать ежедневному меню.

4.25 Исполнитель обязан заполнять документацию (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой пищевой продукции, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, абонементную книжку).

4.26 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке оборудования, инвентаря, посуды, тары соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.27 Исполнитель обязан обеспечить транспортировку пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации и требованиями настоящего Технического задания.

4.28 Исполнитель обязан обеспечить на объекте Заказчика, переданном ему в безвозмездное пользование, хранение продуктов и рационов питания в надлежащих местах хранения с соблюдением СанПиН и исключить возможность выноса продуктов питания и готовых блюд из пищеблока Заказчика и их хранение в иных помещениях Заказчика (за исключением выдачи в групповые помещения детских садов).

4.29 Исполнитель обязан обеспечить на пищеблоке Заказчика только документально зафиксированных и подтвержденных бухгалтерией Исполнителя продуктов питания или рационов питания.

4.30 Исполнитель обязан своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в

соответствии с требованиями Контракта и настоящего Технического задания.

4.31 Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

5 Требования к безопасности оказания услуг

5.1 Исполнитель своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию своих работников с учетом требований пунктов 7.33, 7.24 настоящего Технического задания.

5.2 Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3 Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

5.4 Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

5.5 Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 5.4 настоящего Технического задания, до момента подписания контракта и на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с соответствующим заявлением в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

5.6 Услуги по организации питания Потребителей услуг в образовательных организациях, пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия должны соответствовать требованиям раздела 7 настоящего Технического задания, иным действующим нормативным документам. В случае, если указанные выше документы утратили силу, необходимо руководствоваться документами, принятыми взамен.

6 Требования к используемым пищевым продуктам, бутилированной воде, материалам и оборудованию

6.1 При производстве кулинарной продукции и организации питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в Приложении 2 «Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций, реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования) и образовательные программы среднего профессионального образования» к настоящему Техническому заданию с установленными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества, ниже указанных, не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания.

6.2 Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.3, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 настоящего Технического задания и иных действующих документов.

6.3 Поставляемые пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима, крупы и т. п.) на момент поставки на пищеблока Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 (десяти) суток (включительно) - не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

6.4 Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие (не менее 3 (трех) наименований)

следующего ассортимента используемой для организации питания продукции: йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция, филе рыбное, кондитерские изделия.

6.5 Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасности пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации в соответствии с требованиями пункта 7.2 настоящего Технического задания, и быть удобной для пользования. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значений, установленных пунктом 7.34 настоящего Технического задания.

6.6 Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

6.7 Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации, нормативных и технических документов, а также требованиям пункта 7.13 настоящего Технического задания. Для продуктов специального назначения - для детского (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре). На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес, дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки, условия и сроки хранения продукции после упаковки, ТУ, в соответствии с которым проводилась фасовка и упаковка продукции.

6.8 В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто и (или) количество изделий и масса изделия;
- состав;
- пищевая ценность;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата изготовления;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

6.9 В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

- наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- дата и час изготовления;
- условия хранения и срок реализации.

6.10 Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего; регистрационный номер свидетельства о

государственной регистрации, дата его выдачи, наименование изготовителя для предоставления Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью Исполнителя.

6.11 Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/с использованием сухого молока (за исключением йогуртов); продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания, усилителей вкуса и аромата, фосфатов, искусственных ароматизаторов, а также красителей и прочих пищевых добавок, не разрешенных для детского питания. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

6.12 По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

6.13 Питьевая вода должна быть упакована в бутылки, соответствующие типу используемых устройств раздачи воды.

6.14 Используемая питьевая вода по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям, включая показатели физиологической полноценности минерального состава, должна соответствовать требованиям пунктов 7.1, 7.3, 7.11, 7.23, 7.29 настоящего Технического задания.

6.15 Содержание в воде ксенобиотиков - токсичных металлов, галогенов (кроме йода) не должно превышать предельно допустимые нормы.

6.16 Поставляемая вода должна иметь резерв срока годности (остаточный срок годности), гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции в соответствии с установленным изготовителем сроком годности не менее 50% от установленного изготовителем срока годности.

Условия хранения и срок годности бутылки после вскрытия должен соответствовать рекомендациям изготовителя, указанным в маркировке, и требованиям актов, указанных в пунктах 7.4, 7.11, 7.32 настоящего Технического задания. Замена бутылей с питьевой водой в устройствах раздачи воды, установленных на объекте Заказчика, производится силами Заказчика. При вскрытии бутылка маркируется Заказчиком. Маркировочный ярлык должен содержать информацию о дате и времени вскрытия, заверенную подписью ответственного лица. Не допускается нанесение маркировочных записей непосредственно на бутылку.

6.17 Соответствие питьевой воды требованиям качества и безопасности должно подтверждаться результатами лабораторных исследований аккредитованных организаций не реже 1 (одного) раза в квартал.

6.18 Не допускается поставка воды, полученной методом обратного осмоса, а также кондиционированная более чем двумя компонентами.

6.19 Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна соответствовать требованиям пункта 7.2 настоящего Технического задания. Упаковка должна быть без следов вскрытия, пригодной для данного товара, обеспечивать сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

6.21 Маркировка потребительской тары должна соответствовать пунктам 7.4, 7.11, 7.23 настоящего Технического задания.

7 Перечень нормативных технических и нормативных правовых актов

7.1 Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

7.2 Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки".

7.3 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического

регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

7.4 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки").

7.5 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей".

7.6 Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию".

7.7 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 34 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания".

7.8 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

7.9 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

7.10 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции".

7.11 Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".

7.12 Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

7.13 "ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст).

7.14 Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов".

7.15 Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

7.16 "ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1598-ст).

7.17 "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст).

7.18 "ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст).

7.19 "ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 193-ст).

7.20 "ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 194-ст).

7.21 "ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания.

Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст).

7.22 "ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст).

7.23 "ГОСТ 32220-2013. Межгосударственный стандарт. Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1606-ст).

7.24 "ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст).

7.25 "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст).

7.26 "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

7.27 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01".

7.28 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил".

7.29 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 75 "Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 "Изменения N 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества".

7.30 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03".

7.31 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

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

7.33 Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры".

7.34 Приказ Минтруда России от 14.09.2021 N 629н "Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную".

**Приложение 1 к Техническому заданию
Перечень объектов закупки**

Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, улица Садовая-Каретная, дом 4-6, строение 7	Условная единица	Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	с 09.01.2023 по 29.12.2023
Обед для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, улица Садовая-Каретная, дом 4-6, строение 7	Условная единица	Вид приема пищи: Обед. Потребитель питания: Обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования.	с 09.01.2024 по 31.12.2024
Комплект бутилированной воды			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, улица Садовая-Каретная, дом 4-6, строение 7	Комплект	Способ обеспечения питьевого режима: Комплект бутилированной воды.	с 09.01.2023 по 29.12.2023
Комплект бутилированной воды			
Адрес:	Единица измерения:	Характеристики:	Срок:
город Москва, улица Садовая-Каретная, дом 4-6, строение 7	Комплект	Способ обеспечения питьевого режима: Комплект бутилированной воды.	с 09.01.2024 по 31.12.2024

Приложение 9 к Техническому заданию

Перечень адресов оказания услуг по организации питания

№ п/п	Фактический адрес пищеблока	Категории питающихся	Сроки оказания услуг	
			Дата начала подготовительного этапа	Дата начала основного этапа
1	127006, г. Москва, ул. Садовая Каретная, д. 4-6, стр. 7	обучающиеся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования	09.01.2023	09.01.2023

Заказчик:

Исполнитель:

_____ / Гудова Е.И. /
 м.п.

_____ /Светлицкий В.В./
 м.п.

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся государственных образовательных организаций,
реализующих основные общеобразовательные программы (за исключением образовательных программ дошкольного образования)
и образовательные программы среднего профессионального образования

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности, полуфабрикаты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови, кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	-
2	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные: вырезка лопаточная, тазобедренная, спинно-поясничная, подлопаточная части котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»*	-
3	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины замороженные: вырезка лопаточная, тазобедренная, спинно-поясничная, подлопаточная части котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
4	Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего	

	группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2	возраста. Технические условия»* Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, сгустков крови, кровеносных сосудов. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	-
5	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%.	-
6	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части, котлетное мясо	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»* Срок годности не более 3 месяцев. Массовая доля жира для котлетного мяса не более 20%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
7	Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа 1), печень	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Печень должна быть обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений, цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Не допускается повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	-
8	Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжьих (класс Б, группа 1), для детского питания - язык	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Внешний вид: целый, без разрывов и других повреждений;	-

		без подъязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подъязычной кости, без крови и слизи. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	-
9	Субпродукты обработанные замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - сердце	ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»* Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторное замораживание. Срок годности не более 6 месяцев.	-
10	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта охлажденные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	-
11	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта замороженные	ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
12	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет - от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.	-

13	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок- часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет - от светло-розового до светло-красного.	-
14	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет - от светло-розового до светло-красного.	-
15	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» * или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет - от светло-красного до красного.	-
16	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	-

		<p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$).</p> <p>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.</p>	-
17	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные:</p> <p>- филе большое</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$).</p> <p>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.</p>	-
18	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные:</p> <p>- филе малое</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду.</p> <p>Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$).</p> <p>Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.</p>	-
19	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ</p>	

	<p>бройлеров охлажденные: - кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</p>	<p>32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от бледно-розового до бледно-красного.</p>	-
20	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - рагу</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: рагу - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра кур, цыпленка, индейки массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая</p>	-
21	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - азу</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу -</p>	-

		кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.	
22	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая.	-
23	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет - от бледно-розового до розового с желтоватым оттенком.	-
24	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей	-

		или без нее. Цвет - от светло-розового до светло-красного.	
25	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет - от светло-розового до светло-красного.	-
26	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет - от светло-красного до красного.	-
27	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	-

28	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе большое</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи.</p>	-
29	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - филе малое</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы, без кожи.</p>	-
30	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход</p>	-

		изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от бледно-розового до бледно-красного.	-
31	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - рагу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: рагу - равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра кур, цыпленка, индейки массой 15-30 г. Консистенция: плотная, упругая.	-
32	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - азу - кусочки красного мяса. Консистенция: плотная, упругая.	-
33	Полуфабрикаты натуральные кусковые	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для	

	(бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров замороженные: - гуляш	детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Масса и форма одного кусочка (для мелкокусковых п/ф - масса нескольких кусочков) должна обеспечивать выход изделий в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм. Консистенция: плотная, упругая.	-
34	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	-
35	Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) замороженное	ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»*	-
36	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка – часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	-
37	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных	

		поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы.	-
38	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	-
39	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее.	-
40	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки охлажденные: - плечо	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: плечо - передняя конечность тушки индейки, отделенная по	-

		плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного.	
41	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	-
42	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - большое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.	-
43	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - малое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.	-
44	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ	

	охлажденные: - кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от розового до красного.	-
45	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм.	-
46	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки охлажденные: - азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса.	-
47	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - грудка	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: грудка –	-

		часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	
48	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - окорочок	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: окорочок - часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы.	-
49	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - бедро	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее.	-
50	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - голень	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей	-

		с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее.	
51	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные) из мяса индейки замороженные: - плечо	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: плечо - передняя конечность тушки индейки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: от светло-розового до розово-красного.	-
52	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе - часть тушки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи.	-
53	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - большое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы, с кожей или без кожи. Цвет: от бледно-розового до	-

		розового.	
54	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - малое филе	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: филе малое - филе тушки, состоящая из глубоких грудных мышц, без рваных краев, без кожи. Цвет: от бледно-розового до розового.	
55	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени - мякотная ткань, отделенная от соответствующих костей, без кожи и сухожилий. Цвет - от розового до красного.	
56	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - гуляш	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: гуляш - кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм.	

57	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса индейки замороженные: - азу	ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия»* или ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия»* Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Для продукции, выработанной по ГОСТ 31465-2012: азу - кусочки красного мяса.	-
58	Изделия колбасные вареные для детского питания: колбаски (сосиски), сардельки	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»* ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»*	-
59	Колбаса полукопченая для детского питания	ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия»*	-
60	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы, чивапчичи, люля-кебаб, ёжики и др.) для детского питания замороженные	ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия» *; ГОСТ 34426-2018 «Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия» *; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
61	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы, наггетсы, ежики и др. в панировке и без панировки) для детского питания замороженные	ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия» *; ГОСТ Р 55287-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы мясорастительные и растительномясные для детского питания. Общие технические условия» *; ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
62	Пельмени замороженные для детского (школьного) питания	ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия»*	-

		ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия». ГОСТ 34426-2018 «Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия»*. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
63	Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»*	-
64	Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций)	Внешний вид: в разогретом виде кусочки мяса с видимыми включениями лука, моркови и зелени в бульоне, без наличия костных включений и шкурки птицы. Цвет мяса, свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневого (говядина, свинина, ассорти). Бульон - от светло-коричневого цвета до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ. Запах и вкус, свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей. Консистенция: сочная, мягкая. Содержание поваренной соли - не более 1,2 г/100 г продукта; жира - не более 18 г/100 г продукта; белка - 12 - 14 г/100 г продукта.	данный продукт используется в исключительных случаях по согласованию с Заказчиком
65	Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста	ГОСТ Р 57150-2016 «Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»* Консервы из мяса птицы должны быть гомогенизированные или пюреобразные. Не допускается использование растительных белков.	-
66	Консервы мясные для питания детей раннего возраста (говядина)	ГОСТ Р 54628-2011 «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия»* ГОСТ 30545-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»* ГОСТ 31801-2012 «Консервы мясные (класс А). Пюре мясное детское. Технические условия»	-

67	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части: грудка, окорочок, голень, бедро и др.) охлажденные и замороженные	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части) Технические условия». Для замороженного мяса кур и мяса цыплят-бройлеров не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
68	Полуфабрикаты мясные мелкокусковые для детского питания из говядины замороженные: гуляш, азу, бефстроганов и др	ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»; ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия» * Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
69	Полуфабрикаты мясные мелкокусковые из говядины Категории А, замороженные гуляш, азу, бефстроганов и др.	ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» *. Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора не более 0,2%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
70	Мясо говядины замороженное (лопаточный отруб без голяшки) бескостный	ГОСТ 31797-2012 «Разделка говядины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
71	Мясо говядины замороженное (тазобедренный отруб без голяшки) бескостный	ГОСТ 31797-2012 «Разделка говядины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега	-
72	Мясо свинины замороженное (тазобедренный отруб без голяшки) бескостный	ГОСТ 31778-2012 «Разделка свинины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
73	Мясо свинины замороженное (шейно-лопаточный отруб) бескостный	ГОСТ 31778-2012 «Разделка свинины на отрубы. Технические условия» *. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега	-
74	Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-	ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия» *.	-

	бройлеров охлажденные или замороженные	Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других добавленных ингредиентов, включая воду. Массовая доля общего фосфора не более 0,25%. Для замороженного мяса кур и мяса цыплят-бройлеров не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
75	Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы, наггетсы, ежики и др. в панировке и без панировки), замороженные	ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия» *. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая доля общего фосфора не более 0,25%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
76	Полуфабрикаты мясные рубленые не ниже категории В, мясосодержащие не ниже категории Г (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы, чивапчичи, люля-кебаб, ёжики и др.) замороженные	ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» *. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая доля общего фосфора не более 0,25%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега	-

Продукция рыбной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Филе или филе-кусоч рыбное мороженое с кожей (категории А) или без кожи (высшей категории или категории А) в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбное мороженое. Технические условия»* Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Без использования фосфатов и других добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.	-
2	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия». Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания) плотная, нежная у пикши. Цвет мяса без признаков окисления жира. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены. Консистенция (после отваривания) нежная, сочная. Массовая доля	-

		белка - не менее 16,0%, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0%. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
3	Тушка или филе кальмара мороженые	ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия».* ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия».* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	-
4	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусоч (семга, форель)	ГОСТ 7449-2016 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	-
5	Рыбы лососевые соленые первого сорта филе, филе-кусоч (кета, горбуша)	ГОСТ 16080-2019 «Рыбы лососевые тихоокеанские соленые. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.	ГОСТ 16080-2019
6	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой	ГОСТ 815-2019 "Сельди соленые. Технические условия" Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	ГОСТ 815-2019
7	Филе из сельди малосоленой или слабосоленой для дошкольного и школьного питания	Поверхность чистая, свойственная данному виду сельди, естественной окраски. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах, с ароматом специй при их внесении. Массовая доля поваренной соли от 4 до 6% для сельди малосоленой, от 6 до 8% - для сельди слабосоленой. Позвоночная кость, плечевые, реберные и мышечные кости удалены.	-
8	Консервы рыбные - сайра натуральная и др.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»	-
9	Консервы рыбные натуральные, изготавливаемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб - горбуша, кета, кижуч, и др.	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия»»	-
10	Икра лососевая зернистая баночная первого сорта	ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия»	-
11	Креветки мороженые (очищенные и неочищенные)	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ГОСТ 20845-2017 «Креветки мороженые. Технические условия»*	-
12	Полуфабрикаты кулинарные рыбные в	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». В состав	

	тесте, быстрозамороженные (пельмени)	продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Массовая доля фарша (начинки) в одном изделии - не менее: 50%. Внешний вид: Целые, недеформированные, без трещин, разрывов; имеют форму полукруга, круга, квадрата. Края хорошо заделаны, фарш не выступает из тестовой оболочки, поверхность сухая. Пельмени свободно отделяются друг от друга (не слипшиеся). Допускаются пельмени с разрывом тестовой оболочки не более 5% от общей массы. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
13	Полуфабрикаты рыбные формованные (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, фишболы, палочки и т.д.) замороженные	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Полуфабрикаты рыбные могут содержать добавки в виде овощных или крупяных компонентов. Внешний вид: форма изделия в зависимости от конструкции формующего узла должна быть шарообразная или цилиндрическая (овальная), или прямоугольная (форма палочки), или круглая. При поставке полуфабрикатов с добавлением овощей или круп - наличие в продукте вкраплений вносимой добавки. Полуфабрикаты рыбные могут быть панированы сухарями или крахмалом или жидким тестом. Панированное изделие должно иметь равномерное распределение панировочного состава. Массовая доля панировки (от массы панированного полуфабриката) не более 5,0 %. Консистенция должна быть плотная, не крошливая, сохраняющая форму после размораживания. Вкус и запах: свойственные данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-

Молоко и молочная продукция

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%, 3,2%, 3,5% (для приготовления блюд и кулинарных изделий) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»* Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании	-

2	Молоко питьевое ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%, 3,2% или 3,5% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»*	-
3	Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное (обогащенное или необогащенное), с массовой долей жира 3,2% (Для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, без осадка. Консистенция однородная, не тягучая, без хлопьев белка и взбившихся комочков жира. Вкус и запах, характерные для молока коровьего, с привкусом кипячения в соответствии с режимом термообработки. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	-
4	Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная жидкость, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. Допускается дрожжевой привкус. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное развитием нормальной микрофлоры (дрожжи кефирных грибков).	-
5	Простокваша для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32928-2014 «Простокваша для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком. Вкус и запах - чистые, кисломолочные. Цвет молочно-белый, равномерный по всей массе. Продукт производится с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков.	-
6	Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации. Цвет светло-кремовый, равномерный по всей массе. Продукт должен быть произведен путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Массовая доля белка	-

		не менее 2,8%.	
7	Варенец для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% (для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, без газообразования. Цвет от молочно-белого до светло-кремового, равномерный по всей массе. Массовая доля белка не менее 2,8%.	-
8	Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 32926-2014 «Ацидофилин для детского питания. Технические условия»* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция однородная, с нарушенным или не нарушенным сгустком, в меру вязкая. Допускаются тягучая консистенция и газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой. Вкус и запах - чистые, кисломолочные.	-
9	Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум - кефир, простокваша, йогурт и др. с массовой долей жира 2,5 % - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»*	-
10	Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенный бифидобактериями, с массовой долей жира 3,2%, в герметичной упаковке 0,2 кг	ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»*	-
11	Йогурт или биоЙогурт без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия» В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	-
12	Йогурт или биоЙогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в ассортименте в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Консистенция: однородная в меру вязкая жидкость, при использовании натуральных компонентов (фруктовых, ягодных, фруктово-ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах - кисломолочные, с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Допускается небольшое отделение сыворотки. Массовая доля белка не менее 2,8%. Продукт	-

		обогащен комплексом витаминов и микроэлементов.	
13	Творог с массовой долей жира 5% в упаковке не более 0,25 кг	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	-
14	Творог с массовой долей жира 9% в упаковке не более 0,25 кг	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»	-
15	Творог для детского питания без компонентов с массовой долей жира от 4% до 5% в герметичной упаковке не более 0,2 кг	ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия»*	-
16	Творог для детского питания (для детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте в герметичной упаковке не более 0,2 кг	ГОСТ 34617-2019 «Продукция пищевая специализированная. Творог с компонентами для питания детей раннего возраста. Технические условия»*	-
17	Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов с массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте (для реализации в буфете) в герметичной упаковке не более 0,2 кг	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово-ягодных или овощных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочный, при выработке с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Без использования белков и жиров немолочного происхождения. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала в соответствии с массой нетто порции, указанной в меню.	-
18	Сметана с массовой долей жира 15% в герметичной упаковке не более 0,5 кг	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»	-
19	Сыры полутвердые с массовой долей жира 45% - 50% в пересчете на сухое вещество, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* Массовая доля поваренной соли - не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	-
20	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9% в пересчете на сухое вещество, в том числе	ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* Массовая доля поваренной соли не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	-

	импортные в ассортименте		
21	Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество, в порционной нарезке, в том числе импортные в ассортименте	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»* ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»* И технические условия изготовителя на нарезку и упаковку Массовая доля поваренной соли не более 2,0%. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.	-
22	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания	ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия» Содержание растительных жиров не допускается. Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей порционирование.	-
23	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в упаковке не более 0,5 кг	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»*	-
24	Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%, 82,5% в порционной фасовке по 10 г	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия»* В упаковке из полимерного материала (кроме полистирола) или комбинированного материала.	-
25	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»*	-
26	Молоко цельное сгущенное с сахаром в порционной индивидуальной упаковке	ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия»*	-
27	Коктейли молочные в ассортименте в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Внешний вид: непрозрачная жидкость, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах: свойственные исходному сырью со вкусом и запахом внесенных компонентов, в меру сладкий, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: свойственный внесенным компонентам, равномерный по всей массе. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	-
28	Сливки питьевые с м.д.ж. 10% (порционные)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. Технические условия»*	-
29	Сыр твердый	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»*	-
30	Биотворог для детского питания (для	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	

	детей дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными) или без компонентов, массовой долей жира от 3,5 до 5,0% в ассортименте	Внешний вид и консистенция: однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость, мягкая крупинчатость. При использовании натуральных компонентов (фруктово-ягодных или ягодных) - с наличием их включений. Вкус и запах: кисломолочные, при выработке с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или ягодными) - с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Продукт должен быть расфасован в герметичные индивидуальные упаковки: коробочки из пластика (кроме полистирола) или комбинированного материала.	-
31	Кефир с массовой долей жира 2,5 % - 3,2%; в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	-
32	Простокваша массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг).	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31456-2013 «Простокваша. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	-
33	Варенец с массовой долей жира 2,5%-3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31667-2012 «Варенец. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	-
34	Ацидофилин с массовой долей жира 2,5 -3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31668-2012 «Ацидофилин. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	-
35	Ряженка с массовой долей жира 2,5% - 3,2% в герметичной упаковке не более 1,0 л(кг)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. Технические условия». Продукт изготовлен из молочного сырья, разрешенного в детском питании.	-
36	Молоко сгущенное с сахаром и цикорием	ГОСТ 33923-2016 «Консервы молочные составные сгущенные с сахаром. Технические условия» *	-
37	Молоко сгущенное с сахаром и какао	ГОСТ 33923-2016 «Консервы молочные составные сгущенные с сахаром. Технические условия» *	-

Яйца и яичные продукты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Яйца куриные пищевые первой категории диетические	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	-

2	Яйца куриные пищевые мытые первой категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»	-
3	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	-
4	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой.	-
5	Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия для обработки яиц)	ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия».* Продукт должен быть изготовлен из диетических яиц с не поврежденной скорлупой	-
6	Яйца пищевые перепелиные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия»*	-
7	Яйца куриные пищевые не ниже первой категории	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».	-

Продукция хлебопекарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Изделия булочные - батоны из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и первого сорта, в нарезке	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	-
2	Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта в нарезке	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	-
3	Хлеб зерновой в нарезке	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»*	-

		Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых - соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	-
4	Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке	ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия» *. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.	-
5	Изделия булочные пшенично-овсяные или пшенично-гречневые для детского (дошкольного и школьного) питания (для реализации в буфете)	Булочные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, муки овсяной или муки гречневой для продуктов детского питания, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, масла подсолнечного, молока сухого обезжиренного, винограда сушеного или без него. Поверхность изделий гладкая с наколами и надрезами или с включениями изюма. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений и с включениями изюма (для изделий с изюмом), без комочков и следов непромеса. Цвет от светло-желтого до коричневого (для булочки пшенично-овсяной); от светло - до темно-коричневого (для булочки пшенично-гречневой). Вкус и запах с привкусом гречневой или овсяной муки. Влажность мякиша - не более 43%, кислотность - не более 3 град. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси. Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	-

6	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с геркулесовыми хлопьями	<p>Изделия должны выработываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного. Кроме того, для изделий с геркулесовыми хлопьями: хлопьев овсяных «Геркулес», сахара-песка. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий шероховатая для изделий с геркулесовыми хлопьями.</p> <p>Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая), для формовых - соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло - до темно-коричневого. Вкус и запах, свойственные данному виду изделий.</p> <p>Влажность мякиша - не более 50%, кислотность - не более 11,0 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).</p>	-
7	Изделия хлебобулочные пшенично-ржаные для детского (дошкольного и школьного) питания с яблочным повидлом (для реализации в буфете)	<p>Изделия должны выработываться из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной обдирной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного, клейковины, молока сухого цельного.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий гладкая.</p> <p>Форма для подовых изделий разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая), для формовых - соответствует форме, в которой производилась выпечка. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет от светло - до темно-коричневого.</p> <p>Влажность мякиша - не более 50%, кислотность - не более 11,0 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).</p>	-
8	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного)	Сдобные изделия должны выработываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной	

	питания с творогом	<p>пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с творогом - творога.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).</p>	-
9	Изделия хлебобулочные сдобные для детского (дошкольного и школьного) питания с какао-порошком	<p>Сдобные изделия должны вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего или первого сортов, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, молока сухого цельного, масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. Кроме того, для изделий с какао-порошком - какао-порошок.</p> <p>Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>Поверхность изделий глянцевитая, допускаются надрезы в виде узоров. Форма разнообразная (продолговато-овальная, овальная, округлая и витая). Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет светло-желтый (для изделий с творогом), от светло- до темно-коричневого (для изделий с какао-порошком). Вкус и запах, свойственные данному виду изделий. Влажность мякиша - не более 35%, кислотность - не более 2,5 град.</p> <p>В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, включения и хруст от минеральной примеси.</p> <p>Масса нетто одного изделия должна быть в соответствии с меню ($\pm 5\%$).</p>	-
10	Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке	<p>ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия»*</p> <p>ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».</p> <p>Содержание, г/100 г продукта: жира - 1-8, белка - 8-13, углеводов - 45-55.</p>	-

		По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.	
11	Изделия хлебобулочные сдобные с начинкой или без начинки (в ассортименте)	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»* ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».* ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» (для упакованных хлебобулочных изделий). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров	-
12	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки: лаваш, лепешки и др.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»* В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	-
13	Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки: хлеб тостовый	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»*. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	-
14	Слоеные хлебобулочные изделия – круассаны, слойки и т.д. с начинкой или без начинки	ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» * ГОСТ 9511-80 «Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия» * ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» * ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» (для упакованных хлебобулочных изделий). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров	-
15	Полуфабрикаты различной степени готовности – круассаны, слойки и т.д. с начинкой или без начинки	ГОСТ 31806-2012 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия» * В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
16	Изделие хлебобулочное из пшеничной муки – пицца, булочка для бургера, булочка для сэндвича, булочка для	ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» * ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»	-

	ход-дога и др.	(для упакованных хлебобулочных изделий). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Пицца должна быть изготовлена из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий, мясная продукция для детского питания и др. Не допускается использование жгучих специй (перец, хрен, горчица).	-
17	Полуфабрикаты различной степени готовности – пицца, булочка для бургера, булочка для сэндвича, булочка для ход-дога и др.	ГОСТ 31806-2012 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия» * В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Пицца должна быть изготовлена из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий, мясная продукция для детского питания и др. Не допускается использование жгучих специй (перец, хрен, горчица).	-

Продукция масложировой промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Масло подсолнечное: - рафинированное дезодорированное «Премиум», высший сорт	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»	-
2	Масло кукурузное марки Д	ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия»	-
3	Соусы салатные для школьного питания	Продукт изготавливается на основе растительного масла, с добавлением или без добавления молочных и яичных продуктов. В составе продукта не допускается использование уксуса (уксусной кислоты), жгучих специй (перец, горчица, хрен), консервантов, искусственных красителей и искусственных ароматизаторов. Вкус продукта мягкий, не острый с кислинкой и привкусом и запахом используемых пряностей. Цвет от белого до кремово-желтого, однородный по всей массе. Консистенция: однородный сметанообразный продукт с единичными пузырьками воздуха. Массовая доля жира не более 45%. Кислотность в пересчете на лимонную	-

		кислоту не более 0,85%.	
4	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное в потребительских упаковках по 10 г	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»*	-
5	Масло оливковое в потребительских упаковках по 10 г	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» Внешний вид: однородная маслянистая, прозрачная жидкость. Запах: выраженный оливковый без посторонних запахов. Вкус: выраженный оливковый, допускается легкий привкус горечи, без посторонних привкусов. Цвет: золотисто-желтый или светло-желтый.	-
6	Соусы на основе растительных масел для детского (школьного) питания	ГОСТ 31755-2012 «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия» * В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании	-

Продукция мукомольно-крупяной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Хлопья овсяные «Экстра» или «Геркулес»	ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия»	-
2	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия»	-
3	Горох шлифованный первого сорта: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»	-
4	Крупа гречневая ядрица быстрорастворивающаяся не ниже первого сорта	ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия» ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»* (для продукции выработанной до 01.04.2022).	-
5	Крахмал картофельный высшего сорта	ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»	-
6	Крахмал кукурузный высшего сорта	ГОСТ 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия»*	-
7	Крупа кукурузная шлифованная № 1 или № 2	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия»	-
8	Крупа манная марки М	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»	ГОСТ 7022-2019
9	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	-
10	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»	-
11	Крупа ячневая, ячменная перловая № 1 или № 2	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»	-

12	Крупа пшеничная: Полтавская № 2 и № 3 средняя или «Артек»	ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»	-
13	Крупа овсяная плющенная высшего сорта	ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия»	-
14	Крупа пшено шлифованное высшего сорта	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»	-
15	Крупа рис шлифованный первого сорта	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»	-
16	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия»	-
17	Макаронные изделия группы А (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др.) высшего сорта	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	-
18	Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) высшего сорта яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»	-
19	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»*	-
20	Крупа пшеничная кускус	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: однородный, сыпучий продукт в виде крупинок или гранул, без посторонних включений. Цвет желтый. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Размер крупы кускус от 1,0 мм до 3,5 мм. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	-
21	Крупа пшеничная Булгур	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: продолговатое зерно, очищенное от отрубей. Цвет: желтоватый с легкой прозрачностью. Запах: свойственный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный, без посторонних привкусов. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	-
22	Крупа киноа	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: зерно свежее, здоровое, вызревшее, с гладкой блестящей поверхностью, зерна должны быть обрушены. Цвет: светло-желтый или коричневый или черный. Запах: специфический, не затхлый, не плесневелый. Вкус: мучнистый, слегка острый, не кислый, не горький. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	-

23	Чечевица (цвет красный, зеленый, желтый и смеси из нее)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Чечевица зеленого цвета должна соответствовать ГОСТ 7066-2019 «Чечевица тарелочная продовольственная. Технические условия»*. Для чечевица красного и желтого цвета - цвет: свойственный здоровым семенам чечевицы, характерный для данного типа; запах: свойственный здоровым семенам чечевицы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов. Не допускается зараженность и загрязнённость вредителями, минеральная примесь.	-
----	---	---	---

Продукция плодоовощная свежая

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Картофель продовольственный свежий: ранний - картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний - картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»	-
2	Морковь столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	-
3	Свекла столовая свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	-
4	Лук репчатый свежий первого сорта	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»	-
5	Капуста белокочанная свежая первого класса раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»	-
6	Капуста китайская (пекинская) свежая первого сорта	ГОСТ 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия»	-
7	Капуста цветная свежая высшего или первого сорта	ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая. Технические условия»	-
8	Огурцы свежие высшего сорта	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	-
9.	Репа столовая свежая	ГОСТ 32791-2014 «Репа столовая молодая свежая.	-

		Технические условия»	
10	Томаты свежие, сорт не ниже первого	ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»	-
11	Перец сладкий свежий сорт не ниже первого	ГОСТ 34325-2017 «Перец сладкий свежий. Технические условия»	-
12	Редис свежий первого сорта	ГОСТ 34216-2017 «Редис свежий. Технические условия»	-
13	Дайкон свежий	ГОСТ 32879-2014 «Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия»	-
14	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 «Редька свежая. Технические условия»	-
15	Баклажаны свежие первого сорта	ГОСТ 31821-2012 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	-
16	Кабачки свежие высшего или первого сорта	ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	-
17	Чеснок свежий сорт не ниже первого	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия» ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»	-
18	Петрушка свежая зелень обрезаемая	ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»	-
19	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»	-
20	Сельдерей свежий корнеплод обрезаемый	ГОСТ 34320-2017 «Сельдерей свежий. Технические условия»	-
21	Лук зеленый свежий, сорт первого	ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия»	-
22	Лук порей свежий первого сорта	ГОСТ 31854-2012 «Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия»	-
23	Щавель свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»	-
24	Шпинат свежий	ГОСТ 34301-2017 «Щавель и шпинат свежие. Технические условия»	-
25	Сельдерей черешковый свежий	Внешний вид: черешки сельдерея свежие, здоровые, мясистые, толстые, сочные, зеленые, не загрязненные, без корнеплодов.	-

		Длина основной массы черешков от его основания, не менее 150 мм.	-
26	Салат - латук свежий	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие. Технические условия»*, первого сорта	-
27	Салат свежий (листовой и кочанный)	ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарриол свежие. Технические условия»	-
28	Тыква продовольственная свежая	ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»	-
29	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	-
30	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	-
31	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	-
32	Бананы свежие не ниже первого класса	ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»	-
33	Персики и нектарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34340-2017 «Персики и нектарины свежие. Технические условия»	-
34	Абрикосы свежие первого сорта	ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия»	-
35	Виноград свежий столовый не ниже первого сорта	ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»	-
36	Киви свежие не ниже 1 сорта	ГОСТ 31823-2012 «Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	-
37	Грейпфруты не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»	-
38	Груши свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»	-
39	Яблоки свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	-
40	Слива крупноплодная или средних размеров свежая не ниже первого сорта	ГОСТ 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»	-
41	Черешня свежая первого сорта	ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия»	-

42	Дыни свежие	ГОСТ 7178-2015 «Дыни свежие. Технические условия»	-
43	Арбузы продовольственные свежие	ГОСТ 7177-2015 «Арбузы продовольственные свежие. Технические условия»	-
44	Томаты черри свежие	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия» *, высшего сорта	-
45	Салат айсберг	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 33985-2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскардиол свежие. Технические условия» *, первого сорта	-
46	Салат руккола	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 34215-2017 «Овощи листовые свежие. Технические условия»*, первого сорта	-
47	Авокадо свежее не ниже первого сорта	ГОСТ 34270-2017 «Плоды авокадо свежие. Технические условия» *	-
48	Лайм свежий не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*	-
49	Бasilik свежий	ГОСТ Р 56562-2015 «Бasilik свежий-зелень. Технические условия»*	-
50	Кориандр свежий (кинза)	ГОСТ 32788-2014 «Кориандр свежий (кинза)-зелень. Технические условия»*	-

Картофель и овощи - очищенные полуфабрикаты

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	Внешний вид: клубни очищенные, целые, чистые, здоровые, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, однородные по форме и окраске. Цвет от белого до кремового. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру не менее 35,0 мм. Не допускается наличие клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины), поврежденных сельскохозяйственными вредителями, с участками зеленого цвета, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных. Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание	-

		<p>свободной влаги в упаковке. Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p> <p>Допускается применение лимонной кислоты, не допускается применение сульфита натрия.</p>	-
2	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	<p>Внешний вид: кочаны сформировавшиеся, целые или разделенные на части (половины, четверти) с удаленной кочерыгой, здоровые, чистые, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих листьев.</p> <p>Не допускается наличие кочанов с сухим загрязнением, треснувших, проросших, пораженных точечным некрозом и пергаментностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, с увядшими, кроющими листьями.</p> <p>Не допускается наличие грязи и чужеродных материалов.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	-
3	Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые, здоровые, чистые, без отклонений по форме и окраске, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 15,0-40,0 мм. Размер корнеплодов по длине не менее 100,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, поломанных, с трещинами, темными и зелеными участками, загнивших, увядших, с признаками морщинистости, запаренных и подмороженных.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	-
4	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: корнеплоды очищенные, целые или разделенные на половины, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Мякоть сочная, темно-красного цвета разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта.</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 50,0-100,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие корнеплодов с механическими повреждениями, легким увяданием, увядших, с признаками морщинистости, пораженных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, запаренных, подмороженных.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p>	-

		Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.	
5	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	<p>Внешний вид: луковицы, очищенные от наружных сухих и зеленых чешуй, с удаленными донцами и шейками, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.</p> <p>Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 45,0 мм.</p> <p>Не допускается наличие луковиц с механическими повреждениями, с не удаленными зелеными чешуйками, донцами и шейками многозачаточных, раздвоенных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, проросших, загнивших, запаренных, подмороженных, обезвоженных, мягких, сморщенных.</p> <p>Не допускается наличие фрагментов наружных сухих чешуй, не удаленных зеленых чешуек, донцев.</p> <p>Не допускается наличие грязи, чужеродных материалов и содержание свободной влаги в упаковке.</p> <p>Не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.</p>	-

Продукция плодоовощная консервная, замороженная и сушеная

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Горошек зеленый консервированный высшего сорта	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»	-
2	Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей.</p> <p>Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей (при добавлении), без кусочков грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается.</p> <p>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.</p>	-
3	Икра овощная, в том числе из кабачков, из баклажанов	<p>ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия»</p> <p>Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей.</p>	-

4	Кукуруза сахарная в зернах консервированная высшего сорта	ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»	-
5	Фасоль стручковая консервированная	ГОСТ 15979-70 «Фасоль стручковая консервированная. Технические условия»*	-
6	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» Минеральные примеси не допускаются.	-
7	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия»	-
8	Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли)	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия» Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	-
9	Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки - заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	-
10	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид - огурцы целые длиной до 110 мм, диаметром не более 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция: огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах слабокислый, умеренно-соленый, запах с ароматом пряностей. Качество заливки: заливка практически прозрачная с желтоватым	-

		оттенком с частицами пряностей. Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%. Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	-
11	Огурцы соленые	ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» Не допускается использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица).	-
12	Соус томатный кисло-сладкий для детского (школьного) питания	Внешний вид и консистенция: однородная протертая масса, без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевины с наличием добавленных овощей, зелени, пряностей или без них. Цвет красный различных оттенков, равномерный по всей массе. Вкус кисло-сладкий с выраженным вкусом и ароматом томатных продуктов, без горечи, пригара, со вкусом и ароматом добавленных компонентов.	-
13	Фасоль натуральная	ГОСТ Р 54679-2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»	-
14	Цветная капуста быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
15	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
16	Щавель быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
17	Шпинат быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
18	Фасоль зеленая быстрозамороженная (стручковая)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
19	Тыква быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
20	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие	-

		технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
21	Смесь овощей резаных быстрозамороженных (кабачки, цукини, баклажаны, тыква, патиссоны, морковь столовая, перец сладкий и др.)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
22	Свекла столовая очищенная резаная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
23	Кабачки (цукини) резаные быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
24	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
25	Кукуруза быстрозамороженная (зерна)	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
26	Баклажаны быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
27	Лук репчатый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
28	Морковь быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
29	Перец сладкий быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
30	Свекла быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»* Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
31	Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква)	ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»*	-

	черная и красная смородина, малина, ежевика и др.) не ниже первого сорта и их смеси	Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
32	Чернослив, целые плоды без косточки высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	-
33	Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.	-
34	Фрукты сушеные и их смеси (компотная смесь) не ниже высшего сорта	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Сухофрукты (смесь сушеных фруктов косточковых, семечковых) без косточки.	-
35	Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш	ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»	-
36	Варенье фруктовое или овощное, стерилизованное или нестерилизованное (без консерванта), витаминизированное или не витаминизированное	ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия»	-
37	Джемы фруктовые и овощные, в т.ч. фасованные по 20 г, стерилизованные или нестерилизованные (без консерванта), витаминизированные или не витаминизированные	ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»*	-
38	Повидло плодовое, ягодное, овощное или купажированное высшего сорта (без консерванта), стерилизованное или нестерилизованное	ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»*	-
39	Соус ягодный (фруктовый) из различных видов ягод (фруктов)	ГОСТ 18077-2013 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия» Продукт представляет собой однородную, равномерно протертую пюреобразную или желеобразную массу без косточек и плодоножек. Вкус и аромат, свойственные плодам, ягодам или их семенам, из которых	-

		изготовлен продукт. Вкус сладкий или кисло-сладкий. Цвет, соответствующий плодам, ягодам или их смесям, из которых изготовлен продукт, равномерный по массе. Содержание добавленного сахара - не более 20 г на 100 г продукта. Содержание натуральных фруктов или ягод - не менее 50% от массы продукта. Упаковка - асептическая упаковка из комбинированного материала, жестяные или стеклянные банки.	-
40	Консервы на фруктовой основе для детского питания	ГОСТ 32218-2013 «Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	-
41	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия»*	-
42	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия»	-
43	Ядро миндаля сладкого сухое, не ниже первого сорта	ГОСТ 32857-2014 «Ядро миндаля сладкого. Технические условия»	-
44	Ядра орехов лещины высшего сорта	ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия»	-
45	Сушеная зелень петрушки и укропа первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*	-
46	Белые корни петрушки и сельдерея сушеные первого сорта	ГОСТ 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»*	-
47	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014 «Сиропы. Общие технические условия»*	-
48	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия»* Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3%.	-
49	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания в ассортименте	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo). Вкус и аромат выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.	-

50	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия»* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.	-
51	Соки овощные и овощефруктовые прямого отжима в ассортименте	ГОСТ 32100-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия»* Без добавления сахара, с кислотностью (массовой долей титруемых кислот) не более 1,3%.	-
52	Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	-
53	Нектары фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста в ассортименте	ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»*	-
54	Фрукты консервированные	ГОСТ Р 54681-2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»*	-
55	Компот консервированный	ГОСТ 816-2017 «Консервы. Компоты. Общие технические условия»	-
56	Ананасы консервированные	ГОСТ 33443-2015 «Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия»	-
57	Полуфабрикаты из овощей замороженные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Полуфабрикаты представляют собой: брусочки, кубики, ломтики, дольки, шарики из картофеля, из моркови, из свеклы, из кабачков, из баклажанов; а также из нескольких вышеперечисленных овощей, в том числе с добавлением бобовых (горошек, кукуруза, фасоли). Фигурные формованные с панировкой и без из картофеля, из моркови, из свеклы, из капусты (белокочанной, брокколи, цветной и др. видов капусты). Запах и вкус: свойственные данному виду продукта. Консистенция после размораживания: мягкая. Возможно использование панировочных сухарей на поверхности продукта. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	-
58	Фасоль белая (красная) консервированная	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 54679-	-

	в томатном соусе	2011 «Консервы из фасоли. Технические условия»*	
59	Маслины консервированные без косточки	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55464-2013 «Консервы. Оливки или маслины в заливке. Технические условия»*	-
60	Оливки консервированные без косточки	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55464-2013 «Консервы. Оливки или маслины в заливке. Технические условия»*	-
61	Коктейли фруктовые и фруктово-овощные (смузи), в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 56559-2015 Консервы. Коктейли из фруктов и овощей. Общие технические условия»*. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	-
62	Кисель ягодный, плодово-ягодный на натуральной основе в том числе витаминизированный	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 56558-2015 «Консервы. Кисели питьевые фруктовые. Общие технические условия»*. Продукт может быть обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	-
63	Кукуруза в початках вареная, замороженная	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: початки здоровые, чистые, без механических повреждений, зерна - плотно смыкаются друг с другом, ровные, не сморщенные, не поврежденные болезнями и вредителями. Вкус и запах: свойственные вареной кукурузе, без посторонних запаха и привкуса. Цвет зерна: равномерный, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета. Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы. Не допускаются пятнистые зерна. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
64	Напитки сокосодержащие фруктовые (ягодные, фруктово-ягодные) для детского питания	ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» Внешний вид и консистенция напитка: однородная не газированная жидкость без мякоти. Допускается осадок на дне упаковки. Вкус и аромат: выраженные, свойственные фруктам и ягодам, из которых изготовлен напиток, без посторонних привкуса и запаха. Цвет: однородный по всей массе, свойственный фруктам и ягодам, из которых изготовлен напиток. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	-
65	Плоды (фрукты и ягоды) сушеные, сублимированные в целом, дробленном виде и их смеси	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Плоды или смесь сушеных, или сублимированных фруктов и/или ягод – сыпучая масса без комков. Внешний вид: фрукты – половинки или четвертинки, или сегменты, или кубики, или дольки, очищенные или не	-

		очищенные; ягоды - целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек. Цвет, вкус и запах, характерные для соответствующих сушеных или сублимированных фруктов и ягод, без пятен на поверхности, посторонних привкуса и запаха. Не допускаются недоброкачественные плоды, поврежденные вредителями и болезнями, обесцвеченные или с солнечными ожогами, плесневые или загнившие.	
66	Полуфабрикаты ягодные, фруктовые, фруктово-ягодные	ГОСТ 32742-2014 «Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия» * ГОСТ 32898-2014 «Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия» * Для замороженных полуфабрикатов не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
67	Соус томатный	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: однородная протертая масса с наличием измельченных овощей, пряностей или без них, без включения семян, частиц кожицы. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя. Вкус кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет - красный, однородный по всей массе, допускается светлокоричневый оттенок. В составе продукта не допускается использование уксуса (уксусной кислоты), жгучих специй (перец, горчица, хрен). В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	-

Продукция сахарной промышленности

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Сахар белый кристаллический категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	-
2	Сахар белый кристаллический фасованный по 5-10 г, категории ТС1 или ТС2	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» Сахар должен быть расфасован в упаковки из бумаги, полимерного или комбинированного материала массой нетто 5 и (или) 10 г.	-
3	Сахарная пудра	ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»	-
4	Ванильный сахар	Внешний вид: кристаллы или порошок белого цвета, сыпучий. Вкус и запах: сладкий с ароматом ванили.	-

Изделия кондитерские мучные и сахаристые

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затыжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Содержание сахара в 100 г продукта - не более 25 г. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании	-
2	Галеты в ассортименте	ГОСТ 14032-2017 «Галеты. Общие технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	-
3	Вафли с начинкой фруктовой или жировой, в том числе витаминизированные	ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Вафли должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	-
4	Пряники в ассортименте	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	-
5	Бублики или сушки в ассортименте	ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.	-
6	Печенье овсяное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании	-
7	Полуфабрикат замороженный - колбаска (сосиска) детская, запеченная в тесте, для питания детей школьного возраста (для реализации в буфете)	В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сортов, дрожжи хлебопекарные, молоко питьевое, яйца или меланж, поваренная соль, сахар-песок, масло сливочное. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Колбасные изделия, входящие в состав изделия, должны быть предназначены для детского питания с показателями качества не ниже установленного ГОСТ 31498-2012. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
8	Полуфабрикат замороженный - пирожки печеные из дрожжевого теста с картофелем (картофелем и луком), с рисом и яйцом, с натуральной фруктовой	В состав теста входят: мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сортов, дрожжи хлебопекарные, молоко питьевое, яйца или меланж, поваренная соль, сахар-песок, масло сливочное. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Начинки	-

	или овощной начинками, для питания детей дошкольного и школьного возраста (для реализации в буфете)	изготавливаются из картофеля и лука репчатого (без обжаривания), из крупы рисовой и яиц куриных, из ягод (вишня, клубника, смородина, черника и др. ягоды свежие или замороженные) или фруктов (яблоко и др.) с сахаром, из капусты и (или) других овощей (без обжаривания), с добавлением или без добавления яиц куриных. Массовая доля начинки к массе изделия не менее 30%. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
9	Полуфабрикат замороженный - блинчики с ягодами, фруктовыми, ягодными и фруктово-ягодными начинками, с повидлом или джемом (наполнителями) в ассортименте для детского (школьного) питания	Внешний вид: плоские, прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки от светло-кремового до кремового, допускается коричневые крапинки; начинки соответствующий виду начинки. Вкус и запах, свойственные жареному пресному тесту и составу начинки. Массовая доля начинки к массе изделия - не менее 20% (для фруктовых, ягодных и фруктово-ягодных начинок, повидла, джема); не менее 25,0% (для ягод). В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, солей аммония. Масса нетто одного изделия должна обеспечивать выход блюда в готовом виде, предусмотренный меню ($\pm 5\%$). Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
10	Кексы, маффины	ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия»* В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Кексы должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку или порционироваться на месте.	-
11	Шоколад молочный, в том числе пористый, с крупными и тонкоизмельченными добавлениями, и шоколад молочный с начинками	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»* В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В начинке не допускается наличие красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Шоколад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	-

12	Мармелад формовой или резной неглазированный	ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия»* Без красителей и ароматизаторов искусственного происхождения и консервантов. Мармелад должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	-
13	Пастила и зефир, в том числе витаминизированные	ГОСТ 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»* Пастила и зефир должны быть упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	-
14	Ирис тираженный полутвердый	ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия»* Изделия не должны содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Ирис должен быть поштучно упакован в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.	-
15	Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином (гемобином), для детского (дошкольного и школьного) питания.	Внешний вид: продукт должен представлять собой батончик, пастилку без глазури или в шоколадной глазури. Цвет коричневый или темно-коричневый. Вкус и запах, соответствующий использованным компонентам. Структура и консистенция: распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезом. Массовая доля влаги - не более 8%. В составе глазури не допускается использование гидрогенизированных жиров, растительных жиров, кроме какао-масла. Продукт должен быть обогащен очищенным гемоглобином, полученным из животноводческого сырья. Содержание очищенного гемоглобина в продукте не менее 4%. Изделия не должны содержать гидрогенизированные жиры, жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании.	-
16	Батончик фруктово-ореховый, в том числе обогащенный	Внешний вид: спрессованная между вафельными листами смесь сушеных фруктов (или цукатов) и орехов с добавлением или без добавления семян масличных культур. Цвет и запах: соответствующий использованным	-

		<p>компонентам. Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровными краями. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса.</p> <p>Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.</p>	
17	Батончик мюсли прессованный (для реализации в буфете)	<p>Внешний вид: смесь зерновых и (или) экструдированных хлопьев с содержанием орехов, сушеных фруктов (или цукатов), семян масличных культур, соединенных между собой сиропом.</p> <p>Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам.</p> <p>Распределение частиц различного сырья должно быть равномерным по всей массе батончика. Форма изделия должна быть правильной без изломов, с ровным обрезаем. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов.</p> <p>Изделие должно быть поштучно упаковано в индивидуальную потребительскую упаковку массой нетто в соответствии с меню.</p>	-
18	Паста молочно-шоколадная (для реализации в буфете)	<p>По внешнему виду паста должна представлять собой однородную массу. Допускается незначительное выделение масла на поверхности пасты в процессе хранения. Цвет пасты «кофе с молоком». Изделие не должно содержать жиры без указания состава (обозначенных как кондитерский жир или растительный жир). Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. Паста должна быть расфасована в индивидуальную потребительскую упаковку из полимерного (кроме полистирола) или комбинированного материала, в соответствии с массой нетто порции, указанной в меню.</p>	-
19	Мармелад из ламинарии для детского питания	<p>Форма изделия должна быть правильной, с четким контуром без деформации. Допускаются незначительные наплывы. Вкус, запах, цвет, характерные для данного наименования мармелада. Консистенция студнеобразная. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком.</p> <p>Изделия должны быть поштучно упакованы в индивидуальную</p>	-

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты, мед и др.

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Чай зеленый крупный листовой	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»*	-
2	Чай зеленый фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	-
3	Чай черный крупный листовой	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»*	-
4	Чай черный фасованный в пакетиках для разовой заварки	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.	-
5	Фиточай цветочный для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	-
6	Фиточай травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается	-

		<p>содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%.</p> <p>Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.</p>	
7	<p>Фиточай цветочно-плодово-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки</p>	<p>Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость.</p> <p>Массовая доля влаги не более 13%.</p> <p>Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.</p>	-
8	<p>Фиточай цветочно-плодовый для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки</p>	<p>Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость.</p> <p>Массовая доля влаги не более 13%.</p> <p>Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен</p>	-

		вяжущий привкус.	
9	Фиточай цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки	Фиточай должен быть расфасован в пакетики для разовой заварки (не более 2,0 г на одну порцию). По согласованию с заказчиком допускается поставка фиточая в пачках и пакетах массой нетто до 1 кг. Не допускается использование в составе чаев компонентов, включенных в приложение 5б к санитарным правилам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». В составе фиточаев не допускается содержание чая (чайного листа). Не допускается затхлость. Массовая доля влаги не более 13%. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ не менее 20%. Зараженность амбарными вредителями и наличие примесей не допускаются. Аромат и вкус готового напитка, свойственные используемым видам сырья с мягко-кислым привкусом. Возможен вяжущий привкус.	-
10	Соль пищевая йодированная сортов экстра или высший	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»	-
11	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия»	-
12	Какао-порошок	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»	-
13	Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного) питания	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта, с ароматом ванили. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.	-
14	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»*	-
15	Кофейный напиток злаковый для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в	-

		концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	
16	Напиток кофейный из цикория (концентрат или сухой растворимый)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые»* ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия»* По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и частиц. Допускается легкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускается присутствие затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°С) не более 1 мин. примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускаются включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет коричневый. Вкус и аромат ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Массовая доля влаги в концентрате не более 7%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.	-
17	Дрожжи хлебопекарные сушеные	ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»	-
18	Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»	-
19	Пряность - душистый перец молотый	ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»	-
20	Паприка молотая (не жгучая)	ГОСТ Р ИСО 7540-2008 «Паприка молотая порошкообразная. Технические условия» Не допускается содержание антиоксидантов, антислеживающих	-

		агентов и др. добавок.	
21	Гвоздика	ГОСТ ISO 2254-2016 «Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия»	-
22	Лист лавровый сухой	ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»	-
23	Желатин пищевой	ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия»	-
24	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006 «Мак пищевой. Технические условия»	-
25	Корица молотая	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия» ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия»	-
26	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия»	-
27	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»	-
28	Мед натуральный, в т. ч. фасованный по 20 г	ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»	-
29	Семена кунжута	Семена кунжута должны быть не греющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные семенам кунжута (без затхлого, плесневого и других запахов). Цвет белый или с кремовым оттенком. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается.	-
30	Изделия фигурные (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами	Продукт может быть обогащен микронутриентами. Содержание сахара (моно- и дисахаридов) не более 18г/100 г. Поверхность неглазированного продукта пористая, глазированного - покрытая глазурью. Структура пористая, хрустящая. Цвет шоколадных изделий от светло-коричневого до темно-коричневого, карамельных изделий - от бежевого до светло-коричневого, остальных изделий - в зависимости от цвета компонентов, входящих в рецептуру. Вкус и запах должны соответствовать вкусу и запаху использованных компонентов. Массовая доля влаги - не более 6%. Массовая доля лома - не более 10%. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов. Допускается по согласованию с заказчиком поставка продукции в упаковке массой нетто до 2 кг.	-
31	Хлопья (готовые завтраки) кукурузные или пшеничные	ГОСТ Р 50365-92 «Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия»*	-
32	Мюсли	Внешний вид: продукт должен представлять собой смесь зерновых	

		хлопьев и (или) экструдированных хлопьев с содержанием сушеных фруктов (или цукатов) или (и) орехов или (и) семян масличных культур. Цвет и запах, соответствующий использованным компонентам. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов и загрязненность. В поставляемом ассортименте должно быть не менее двух наименований продукции с различными сочетаниями используемых видов сырья. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, ядер абрикосовой косточки, арахиса.	-
33	Приправы и пряности (барбарис, куркума, розмарин, базилик, мята, тимьян, мускатный орех, душистый перец и др.)	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ ISO 5562-2017 «Пряности. Куркума целая и молотая (порошкообразная). Технические условия»*, ГОСТ 29048-91 «Пряности. Мускатный орех. Технические условия»*, ГОСТ ISO 973-2016 «Пряности. Перец душистый в зернах или молотый. Технические условия»*, ГОСТ 23768-94 «Листья мяты перечной обмолоченные. Технические условия»*, ГОСТ 21816-89 «Трава чабреца обмолоченная. Технические условия»*.</p> <p>Пряность базилик сушеный – измельченные сушеные листья базилика. Цвет, запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса.</p> <p>Пряность розмарин сушеный – сушеные листья розмарина. Цвет, запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без посторонних запаха и привкуса.</p> <p>Приправа барбарис сушеный - ягоды барбариса сушеного. Внешний вид: неоднородные по размеру и окраске (от темно-красного до черного цвета), без повреждений болезнями и вредителями. Вкус: кислый, свойственный барбарису, без посторонних привкуса и запаха. Наличие порченных ягод не допускается.</p> <p>Не допускается использование жгучих специй и пряностей.</p>	-
34	Соус соевый натурального брожения	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 58434-2019 «Соусы соевые. Общие технические условия»*	-
35	Какао напиток витаминизированный быстрорастворимый	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени	-

		интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах, свойственные данному виду продукта. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока. Продукт обогащен комплексом витаминов. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.	-
36	Кориандр целый (молотый)	ГОСТ 29055-91 «Пряности. Кориандр. Технические условия» *	-

Вода питьевая

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Питьевая вода для детского питания	ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	-
2	Вода питьевая высшей категории качества, в том числе для детского питания, расфасованная в емкости	ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия»* До 31.12.2021 или до иного срока, установленного п. «в» Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 07.11.2017 № 135 «О переходных положениях технического регламента евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017)»	-
3	Природная питьевая вода	ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	-

Блюда и кулинарные изделия

№ п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству	Примечание
1	Супы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: в соответствии с наименованием супа. Супы заправочные-бульон с включением кусочков мяса говядины, мяса птицы	-

		<p>или рыбы, овощей, и (или) круп, и (или) макаронных изделий, и (или) зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция овощей, круп, мяса, птицы, рыбы- мягкая, но не разваренная, макаронные изделия должны иметь свойственную им форму, не быть разваренными, слипшимися.</p> <p>Супы пюреобразные - супы с однородной, пюреобразной консистенцией, равномерной по всему объему, без комочков.</p> <p>Супы молочные - супы на молочной основе с включением макаронных изделий, круп и других компонентов в соответствии с рецептурой, консистенция круп и макаронных изделий - мягкая.</p> <p>Супы прозрачные - бульон из мяса говядины, мяса птицы или рыбы прозрачный без взвешенных частиц с включением зелени и других компонентов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
2	Соусы кулинарные охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов - с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	-
3	Вторые обеденные блюда без мяса охлажденные упакованные для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий</p>	-

		<p>заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция блюд из картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и др.: картофельное пюре - однородная масса без комков, тушеные овощи должны быть мягкими, сохранившими форму нарезки согласно технологической инструкции, вареные макаронные изделия - не разваренными и не слипшимися, зерна круп - целыми, набухшими, без комков и включений, отварной картофель - в основной массе сохранившим форму, запеченные кулинарные изделия- со светло-коричневой однородной корочкой.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
4	<p>Изделия кулинарные из мяса, птицы и субпродуктов охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста</p>	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид должен соответствовать наименованию кулинарного изделия.</p> <p>Тушеные кулинарные изделия - кусочки мяса говядины, свинины, птицы, печени, говядины, нарезанные согласно технологической инструкции, в соусе или без него, с добавлением картофеля и (или) овощей и (или) крупы риса и (или) чернослива. Консистенция мяса, печени- сочная, мягкая, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции, зерна риса- целые, набухшие.</p> <p>Вареные кулинарные изделия - мясо говядины, птицы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки, а также рубленные и формованные с добавлением компонентов согласно рецептуре. Консистенция - упругая, сочная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленого мяса говядины, свинины, птицы, печени говядины (формованные рубленые изделия).</p>	

		запеканки, суфле и др.) с добавлением картофеля и (или) без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированные с ровной поверхностью, без трещин. Консистенция - однородная, плотная, сочная. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
5	Изделия кулинарные из яиц охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид: однородная яичная масса с добавлением компонентов, предусмотренных рецептурой. Консистенция - сочная, мягкая. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	-
6	Кекс Столичный, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и заката, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	-
7	Полуфабрикаты овощные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного	Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для	-

	и школьного возраста	<p>организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид: овощи свежие целые, типичной для ботанического сорта формы, или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией, зрелые, чистые, не увядшие, не поврежденные сельскохозяйственными болезнями и (или) вредителями, не замороженные.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
8	Изделия кулинарные из рыбы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка), тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) или варки продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку (тушение, припускание) с добавлением не острых (не жгучих) приправ, специй, пряностей или соусов, без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Тушеные или припущенные кулинарные изделия - кусочки рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, с добавлением картофеля и (или) овощей или без добавления. Консистенция рыбы - нежная, мягкая; картофеля, овощей - мягкая с сохранением формы нарезки согласно технологической инструкции.</p> <p>Вареные кулинарные изделия - куски рыбы, нарезанные согласно технологической инструкции, сохранившие форму нарезки. Консистенция - нежная, мягкая.</p> <p>Запеченные кулинарные изделия - приготовлены из рубленой рыбы (формованные изделия, запеканки и др.) с добавлением картофеля и (или) овощей и (или) крупы риса и др. или без добавления, панированные или без панировки, с соусом или без соуса, формованные изделия должны быть недеформированными с ровной поверхностью, без трещин.</p> <p>Консистенция - однородная, плотная, сочная.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности.</p>	-

		установленного изготовителем.	
9	Хлебобулочные изделия с начинками и без начинок, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: изделия правильной формы с начинкой или без начинки, без трещин, впадин, вздутия, мякиш, пропеченный, не липкий, без признаков непромеса.</p> <p>Ватрушки - изделия круглой формы с начинкой по центру.</p> <p>Пирожки - изделия овальной или круглой формы с начинкой, распределенной равномерно между слоями.</p> <p>Булочки - изделия круглой формы без начинки.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	-
10	Изделия из творога охлажденные и упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: запеченная творожная масса или изделие из творога в форме, соответствующей наименованию изделия, мягкой, однородной консистенции.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	-
11	Каши крупяные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных</p>	-

		<p>образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: однородная вязкая масса без расслоения и комочков с добавлением или без добавления дополнительных компонентов согласно рецептуре.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	
12	Овощи вареные охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливаются по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция: овощи целые, типичной для ботанического сорта формы, или нарезанные в соответствии с технологической инструкцией, чистые, сохранившие форму, консистенция мягкая, но не разваренная.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.</p>	-
13	Блюда сладкие – десерты, охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	<p>Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара (варка) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации.</p> <p>Предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях.</p> <p>Внешний вид, консистенция:</p> <p>Соусы (фруктовые, ягодные, фруктово-ягодные, шоколадные и др) - однородная вязкая масса без комочков заварившейся муки, для отдельных наименований соусов - с наличием мелких частиц компонентов, предусмотренных рецептурой.</p> <p>Десерты (фруктовый, ягодный, фруктово-ягодный и др) - однородная густая масса с включением целых или нарезанных ягод и (или) фруктов и других компонентов согласно рецептуре.</p> <p>Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и</p>	-

		обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	
14	Кондитерские изделия – кексы охлажденные упакованные, в том числе для питания детей дошкольного и школьного возраста	Изготавливается по техническим условиям изготовителя с соблюдением требований Технических регламентов Таможенного союза путем тепловой кулинарной обработки продуктов в камере тепловых аппаратов (запекание) без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации. предназначены для организации питания в школьных и профессиональных образовательных учреждениях. Внешний вид, консистенция: пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и закала, плотной консистенции. Отслоение корочки от мякиша не допускается. Упаковка должна быть герметичная, без повреждений, загрязнений и обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности, установленного изготовителем.	-
15	Изделия кулинарные быстрозамороженные или охлажденные оладьи (оладушки), блины (блинчики)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделие округлой формы, пропеченное с равномерной пористостью и однородным мякишем, без комочков, следов непромеса. Поверхность гладкая или с мелкой равномерной пористостью, без трещин и разрывов, не пережаренные, не слипшиеся. Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого. Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
16	Изделия кулинарные из творога (сырники с начинками и без начинки) охлажденные или замороженные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: сырники круглой или овальной формы, целые, не слипшиеся, равномерной толщины, поверхность ровная с румяной корочкой, без трещин. Начинка не должна выступать за края сырников. Допускается незначительная деформация изделий. Консистенция готового продукта - сочная, мягкая, однородная. Вкус и запах готового продукта свойственный творогу, кисло-сладкий. Цвет, вкус и запах начинки, соответствующий виду начинки. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Для замороженной продукции не допускается повторное замораживание.	-

		наличие льда и снега.	
17	Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с творогом	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха, начинка должна быть сочной. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
18	Кулинарные изделия из мяса птицы (кур, индеек) рубленые, замороженные, различной формы (наггетсы, стрипсы, байтсы и др.) в панировке и без панировки, не ниже высшего сорта	ГОСТ 32589-2013 «Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия»*. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование мяса птицы механической обвалки, повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
19	Кулинарные изделия рыбные формованные замороженные (рыбные палочки произвольной формы)	ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» Внешний вид: палочки из пластин филе, рубленого филе, удлиненной формы, покрытые панировочными сухарями. Панировка должна равномерно покрывать поверхность. Вкус и запах: свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция: плотная, присущая данному виду продукта. После приготовления форма палочек должна сохраняться. В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
20	Полуфабрикаты быстрозамороженные: вареники с овощной начинкой	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Вареники с овощными начинками - с картофелем, с капустой, в том числе с добавлением в начинку лука репчатого, моркови, зелени; вареники с начинкой из нескольких видов овощей (разные соотношения видов овощей: картофель, капуста (белокочанная, цветная, брокколи и другие виды), кабачки, баклажаны, томаты, тыква, лук репчатый, морковь). Внешний вид и форма: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Внешний вид готового продукта: целые, не разваренные, без	-

		<p>надрывов и трещин. Начинка: мягкая, нежная и сочная. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	
21	Полуфабрикаты быстрозамороженные вареники с ягодной начинкой	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Вареники с ягодной начинкой - с вишней, со смородиной, клубникой, черникой, а также из смесей этих ягод.</p> <p>Внешний вид и форма: вареники полукруглой или другой формы, целые с заделанными краями, без выступов начинки, не слипшиеся. Тесто должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Внешний вид готового продукта: целые, не разваренные, без надрывов и трещин. Начинка: мягкая, нежная и сочная. Вкус и запах готового продукта: свойственные вареному тесту и начинки, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	-
22	Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с фруктовой начинкой	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Внешний вид: изделия прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин и разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки: от светло-кремового до кремового. Цвет начинки: соответствующий виду начинки. Вкус и запах: свойственные жареному тесту и составу начинки. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p> <p>В состав входят продукты, разрешенные в детском питании.</p> <p>Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.</p>	-
23	Изделия кулинарные охлажденные или замороженные - блинчики с ветчиной и сыром	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Внешний вид: изделия прямоугольной или цилиндрической формы. Поверхность гладкая или с мелкой, равномерной пористостью, без трещин и разрывов. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов, начинка не должна выступать. Цвет тестовой оболочки от светло-кремового до кремового, допускается коричневые крапинки; начинки соответствующий виду начинки. Вкус и запах: свойственные жареному тесту и составу начинки. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров.</p>	-

		В состав входят продукты, разрешенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	
24	Кулинарные изделия мясные рубленые замороженные, высокой степени готовности – фрикадельки, тефтели, биточки и др.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Внешний вид: поверхность изделий без трещин, целостность не нарушена. Вид на разрезе - равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре. Консистенция однородная, некрошливая; после тепловой обработки - сочная, мягкая. Цвет, запах, вкус соответствующие данному наименованию изделий с учетом используемых рецептурных компонентов, без посторонних привкуса и запаха. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Для замороженных кулинарных изделий не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
25	Изделия кулинарные - панкейки с фруктовой начинкой быстрозамороженные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Внешний вид: изделие округлой формы, пропеченное с равномерной пористостью и однородным мякишем, без комочков, следов непромеса. Поверхность гладкая (с рисунком) или мелкой равномерной пористостью, без трещин и разрывов, не пережаренные, не слипшиеся. Цвет: от светло-золотистого до светло-коричневого. Вкус: свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. В составе продукта не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега.	-
26	Кулинарное изделие – пицца замороженная	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Полуфабрикат должен быть изготовлен из дрожжевого теста. В состав начинки могут входить сыр, сметана, томат-паста, лук репчатый, зелень петрушки, укропа, перец сладкий, мясная продукция для детского питания и др. В состав продукта входят компоненты, не запрещенные в детском питании. Не допускается использование гидрогенизированных масел и жиров, жгучих специй (перец, хрен, горчица). Внешний вид: тестовая часть в форме круга; начинка включает равномерно распределенные кусочки компонентов. Вкус и запах: готовая пицца должна иметь вкус и аромат, свойственные заложенному сырью без посторонних привкуса и запаха, начинка сочная. Массовая доля начинки – не менее 35%. Не допускается продукция с нарушенной целостностью, повторное замораживание, наличие льда и снега.	-



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http://www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**о соответствии проектной и иной документации
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам**

77.01.05.Т.003732.08.21

11.08.2021

Основание производства экспертизы: [№]заявление ^{Дата}№ 21/02.05.001742-3 от 10.08.2021

Дата (период) проведения экспертизы: с 11.08.2021

Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4

Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства

Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста №0177040009695 от 21.06.2016г., диплом о профессиональной переподготовке №770400002407 от 2016г.

Заказчик: ООО "Вкусный выбор" (ИНН:7723909016)

Юридический адрес: 109004, г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 64, стр. 2, ЭТ. / ПОМ. 5/1, КОМ. /ОФИС 18/508

Объект экспертизы: Меню 21-дневное для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше (учащихся 5 - 11 классов, студентов СПО и студентов образовательных организаций с интернатом). Пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Вариант 1

Фактический адрес: г. Москва, ВАО, аллея Жемчужовой, дом 1а

Разработчик документации: ООО "ВКУСНЫЙ ВЫБОР"

Юридический адрес разработчика: 109004, г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 64, стр. 2, эт. /пом. 5/1, ком. /офис 18/508

Перечень представленной документации: Типовой рацион питания (циклическое 21-дневное меню) для детей старше 11 лет;

Таблица замены салатов.

Установлено:

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 21-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

012490

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей старше 11 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	116,69	107,38	403,64	3047,78	3096,40
II неделя	104,43	106,53	401,47	2982,37	3041,95
III неделя	107,36	118,98	401,54	3106,48	3181,90
Итого:	109,50	110,96	402,22	3045,54	3106,75

В представленном рационе содержание белков составляет 121,66 %, жиров – 120,61 %, углеводов – 105,02 %, общая калорийность – 111,97 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению (1 / 1 / 4).

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 21-дневный рацион питания для детей старше 11 лет предусматривает пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Соотношение калорийности по приемам пищи для детей старше 11 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	21	20 - 25	22	20 - 25	22	20 - 25	22	20 - 25
Второй завтрак	3	5	4	5	3	5	3	5
Обед	33	30 - 35	30	30 - 35	34	30 - 35	32	30 - 35
Полдник	14	10 - 15	14	10 - 15	13	10 - 15	13	10 - 15
Ужин	29	20 - 25	30	20 - 25	29	20 - 25	29	20 - 25

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Сведения о среднесуточном наборе продуктов, полученные методом расчёта по информации из технологических карт, представлены в таблице.

Наименование	Значение	Норма	%
Мука пшеничная	39,31	19	106,90
Крупы, бобовые	83,15	47,5	75,05
Макаронные изделия	49,50	19	160,52
Картофель	176,84	177,65	-0,46
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	274,67	304	-9,65
Фрукты свежие	169,76	175,75	-3,41
Сухофрукты	25,97	19	36,69
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200,00	190	5,26

Мясо 1-й категории	91,99	74,1	24,14
Субпродукты (печень, язык, сердце)	74,00	38	94,74
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	78,22	50,35	55,35
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	81,90	73,15	11,96
Колбасные изделия (г)	0,00	0	0,00
Молоко	280,51	332,5	-15,64
Кисломолочная пищевая продукция	296,19	171	73,21
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	85,57	57	50,11
Сыр	23,83	14,25	67,25
Сметана	13,24	9,5	39,40
Масло сливочное	36,04	33,25	8,39
Масло растительное	18,43	17,1	7,77
Яйцо, шт.	34,95	38	-8,02
Сахар	55,21	33,25	66,06
Кондитерские изделия	28,95	14,25	103,14
Соль пищевая поваренная йодированная	7,12	4,75	49,81
Консервы овощные натуральные	33,30	0	0,00

Недостаток картофеля и овощей компенсируется использованием овощных консервов, недостаток фруктов (менее 5%) – фруктовыми соками и сухофруктами, недостаток молока – кисломолочными напитками, недостаток яиц - творогом сверх установленной нормы.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, кисломолочные напитки, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты в т.ч. кисломолочные напитки), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи, а также выход порций отдельных блюд соответствуют предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей старше 11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мг
I неделя	265,52	2,11	3,16	2,75
II неделя	230,03	1,92	3,17	2,82
III неделя	244,32	2,02	2,79	1,81
Итого:	246,62	2,02	3,04	2,46

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1196,21	1854,02	30,08	494,96
II неделя	1212,86	1744,30	25,58	446,29
III неделя	1267,16	1835,35	27,29	483,00
Итого:	1225,41	1811,22	27,65	474,75

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Технология изготовления кулинарной продукции.

В соответствии с пояснительной запиской при разработке технологических карт использованы:

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах. – Москва: Управление Роспотребнадзора по городу Москве, 2006. – в 2-х тт., 1-й т. – 468 с., 2-й т. – 544 с.
- Организация питания в ДОУ Москвы. Типовое меню. График поставки фруктов. Карточки блюд с выходами по дням. Методические рекомендации (Выпуск 4). – Москва. 2012 г. – 166 с.
- Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания. – Москва: Департамент образования города Москвы, 2006. – 276 с.
- Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году. – Москва: Департамент образования города Москвы, 2011.

В период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтвержденных в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).

Заключение:

Меню 21-дневное для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше (учащихся 5 - 11 классов, студентов СПО и студентов образовательных организаций с интернатом). Пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Вариант 1 по адресу: г. Москва, ВАО, аллея Жемчужовой, дом 1а **соответствует** требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (гл. VIII). Взамен экспертного заключения № 77.01.05.Т.003612.08.21 от 03.08.2021

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены
детей и подростков

А. О. Петренко

Заведующий отделом гигиены
детей и подростков

А. О. Петренко

Руководитель (заместитель)
органа инспекции



В.Ю. Иванов



1	11001	Плоды и ягоды свежие (бананы)	200	0.8	0.8	19.6	94	0	0.06	0.04	0.6	20	0.4	32	18	22	0.004
		Итого:	200	0.8	0.8	19.6	94	0	0.06	0.04	0.6	20	0.4	32	18	22	0.004
		Обед															
1	1017	Салат из моркови с маслом растительным (с сахаром)	100	1.2	6.8	9.5	104	0	0.05	0.06	0.91	4.55	3.44	46.47	34.85	50	0.6
2	2002.1	Борщ сибирский на мясном бульоне	250	19.815	7.4225	13.6	200	0.005	0.12425	0.1675	1.37	9.805	1.945	55.525	43.1	181.345	5.645
3	7010	Жаркое по - домашнему.	280	26.628	16.464	26.964	362.46	0.056	0.336	0.42	8.036	35.42	0.756	47.46	69.636	370.468	5.012
4	10008	Компот из плодов сухих (изюм)	200	0.46	0.1	23.16	95.38	0	0.03	0.016	0.1	0.8	0.12	16.36	8.4	25.8	0.64
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
6	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	53.943	31.6265	109.264	937.04	0.061	0.76425	0.7675	12.256	50.587	7.541	185.175	183.786	704.625	13.677
		Полдник															
1	12007	Ватрушка с джемом собственного производства	100	6.571	7.5	56.9	321	0.042	0.09	0.03	1.16	0.62	2.49	11.38	9.87	37.2	0.62
2	10035	Молоко питьевое ультрапастеризованное	200	5.8	6.4	9.4	116	0.06	0.08	0.3	0	2.6	0	230	0	0	0.2
		Итого:	300	12.371	13.9	66.3	437	0.102	0.17	0.33	1.16	3.22	2.49	241.38	9.87	37.2	0.82
		Ужин															
1	1055	Кукуруза консервированная	50	3.655	2.205	20.4	115.375	0	0.14	0.045	0.745	0	0	11.73	37.96	103.845	1.665
2	7017	Печень, тушенная в соусе	100	14.87	10.33	8.16	180.15	6.1187	0.22	1.62	6.78	25.64	0.84	41.8	22.22	285.49	5.25
3	8002	Рис отварной	200	4.76	8.86	38.92	286.34	0.059	0.04	0.02	0.88	0	0.1	1.56	24.86	79.1	0.68
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10012	Кисель из ягод свежемороженых (брусника)	200	0.14	0.1	18.8	76.64	0	0.02	0.02	0.04	3	0.2	8.8	1.4	10.14	0.12
7	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	830	35.065	27.335	130.72	941.705	6.5777	0.724	2.129	10.485	30.252	2.42	323.25	144.24	751.587	9.695
		Итого за день:	2790	125.089	97.9865	420.074	3099.985	7.31345	2.31725	3.5215	31.426	123.279	13.626	1024.56	497.521	1890.012	30.023
		День 3															
		Завтрак															
1	4002	Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)	250	12.25	14.675	40.975	345.925	0.095375	0.425	0.05	4.2	19.5	0.075	27.9	67.375	172.475	1.9
2	10053	Какао с молоком	200	4	4	16	116	0.03	0.046	0.16	0.2	0.8	0.017	126.7	35.26	122.76	1.23
3	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
4	10062	Творог без компонентов (или с компонентами) в индивидуальной упаковке ДП	100	7.6	4.2	11.2	113	0	0	0	0.03	0.03	0	85	3.29	2.88	0.29
		Итого:	590	27.05	23.275	87.815	670.125	0.125375	0.535	0.234	5.07	20.33	0.692	248.8	119.125	332.915	4.22
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1006	Салат витаминный с маслом растительным	100	0.38	15.13	10.33	183.95	0	0.03	0.03	0.48	17.82	2.75	33.21	14.02	23.48	0.96
2	2042	Суп картофельный с крупой (рис)	250	2.75	2.325	20.5	112.5	0	0.075	0.05	0.85	5.925	0.15	21.7	24.25	58.425	0.775
3	7021	Тефтели мясные с соусом собственного производства	100	6.7	14.76	13.17	186.41	0.052	0.06	0.09	1.79	3.48	0.38	30.91	19.89	96.6	0.86
4	8004	Изделия макаронные группы А отварные	180	6.498	8.046	34.704	240.228	0.0531	0.072	0.018	0.594	0	0.09	7.11	9.216	42.012	0.9
5	10002	Компот из плодов быстрозамороженных (вишня)	200	0.14	0.1	15.48	63.38	0	0	0	0.06	2.8	0.06	7.2	4.8	5.6	0.08
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
8	11001.1	Груши свежие	150	0.6	0.45	15.45	70.5	0	0.03	0.045	0.15	7.5	0.6	28.5	18	24	0.003
		Итого:	1060	22.908	41.651	145.674	1032.168	0.1051	0.491	0.337	5.764	37.537	5.31	147.99	117.976	327.129	5.358
		Полдник															
1	12006	Пирожки печеные из теста дрожжевого с яблоком	100	6.16	3.02	39.49	229.07	0.0505	0.1	0.03	1.21	1.1	0.85	12.76	10.23	37.93	1.12
2	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
		Итого:	310	11.96	9.42	57.47	386.97	0.4505	0.16	0.37	1.41	2.5	0.85	253.155	38.23	227.93	1.342
		Ужин															
1	7013	Бефстроганов из мяса отварного в сметанно-молочном соусе	100	16.72	11.91	5.77	198.19	0.466	0.08	0.17	3.2	1.65	0.65	26.7	26.78	192.75	1.77
2	8001	Каша гречневая рассыпчатая	200	11.4	7.4	55.2	332	0.0354	0.42	0.16	3.44	0	0.76	19.2	164.14	246.14	5.42
3	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
4	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
5	14004	Печенье	20	1.2	3.4	13.8	90.6	0	0	0	0	0	0	29.62	3.2	0	0.48
6	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
7	10060	Йогурт (Бийогулт) питьевой	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2

		Итого:	800	41.56	29.95	138.21	992.23	0.9014	0.784	0.874	8.88	179.062	2.97	344.8	252.72	708.702	13.65
		Итого за день:	2960	104.478	104.296	452.169	3175.493	1.582375	1.99	1.835	21.324	241.429	9.822	1036.745	550.051	1628.676	26.77
		День 4															
		Завтрак															
1	6002	Пудинг из творога запеченный.	220	35.86	21.714	43.516	535.436	0.15136	0.132	0.484	1.122	0.462	0.528	302.654	50.6	428.714	1.782
2	14007	Джем (повидло, варенье)	20	0.1	0	14.3	55.2	0	0.095	0.089	0	0.413	2.4	0	0.095	0	0
3	11001.6	Апельсин	150	1.35	0.3	12.15	64.5	0	0.06	0.045	0.3	90	0.3	51	19.5	34.5	0
4	9001.13	Сыр полутвердый	20	5.96	1.8	0	41.4	0.02	0.004	0.088	0.08	0.18	0	216	10	156	0.18
5	10052	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	3.04	4.04	20.6	130.92	0.03	0.04	0.16	1.46	1.4	0	132	30	105.8	0.12
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	650	49.51	28.254	110.206	922.656	0.20136	0.395	0.89	3.602	92.455	3.828	710.854	123.395	759.814	2.882
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0.74	12.1	2.38	121.38	0	0.02	0.03	0.24	23.8	5.37	45.62	20.86	46.4	0.6
2	2007.2	Рассольник ленинградский на бульоне из мяса птицы	250	4.65	10.175	10.85	153.575	0.025	0.125	0.15	1.525	7.75	0.3	30.475	35.225	154.675	4.675
3	7026	Рагу из птицы с овощами	280	14.476	26.292	27.552	407.708	0.028	0.196	0.308	8.624	30.352	0.336	62.748	68.152	344.036	2.94
4	10007	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0.16	0.16	15.8	65.28	0	0.02	0	0.12	4	0.08	14.72	5.4	4.4	0.9
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
6	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	25.866	49.567	92.622	923.143	0.053	0.585	0.592	12.349	65.914	7.366	172.923	157.437	626.523	10.895
		Полдник															
1	5003	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	52	6.5988	6.0008	0.3588	81.8376	0.0676	0.0364	0.2288	0.104	0	0.312	28.6	6.24	99.84	1.3
2	10011	Кисель плодово-ягодный	200	0	0	23	92.5	0	0.4	0.8	6.4	7.6	0	2.4	0	0	0
3	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
4	14005	Ирис тираженный полутвердый	40	1.08	3.48	28.68	150.4	0	0.72	0.44	9.2	30	0	176	0	0	4.4
		Итого:	332	10.8788	9.8808	71.6788	419.9376	0.0676	1.2204	1.4928	16.344	37.6	0.912	216.2	19.44	134.64	6.5
		Ужин															
1	1081	Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	100	0.86	7.39	7.98	104.51	0	0.05	0.05	0.7	6.4	3.38	21.29	25.19	61.08	1.17
2	7007	Тестели рыбные с соусом собственного производства	100	9.33	5.77	7.96	141.37	0.0578	0.06	0.09	1.49	0.7	0.35	43.56	16.4	153.31	0.41
3	8005	Гюре картофельное	220	8.58	6.82	20.702	178.2	0.04884	0.242	0.154	2.464	27.874	0.242	52.778	39.622	123.178	1.43
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10004	Компот из плодов быстрозамороженных (смородина)	200	0.18	0	17.26	69.76	0	0	0	0.06	37.6	0.12	7.08	5.82	6.2	0.2
7	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	880	28.99	27.02	88.122	739.44	0.50664	0.604	0.726	6.434	73.986	5.072	379.468	136.232	593.38	4.79
		Итого за день:	2972	116.245	114.7218	385.6288	3099.1766	0.8286	2.8244	3.7208	38.929	271.955	17.178	1521.445	458.504	2146.357	27.267
		День 5															
		Завтрак															
1	9001	Масло сливочное в порционной упаковке	10	0.05	8.25	0.08	74.8	0.059	0	0.01	0	0	0.1	1.2	0	1.9	0.02
2	7005	Котлеты или биточки рыбные собственного производства	50	7.045	3	6.465	102.655	0.02	0.045	0.09	1.54	0.36	0.04	27.88	11.92	127.51	0.32
3	8002	Рис отварной	130	3.094	5.759	25.298	186.121	0.03835	0.026	0.013	0.572	0	0.065	1.014	16.159	51.415	0.442
4	10016.1	Чай с лимоном	200	0.2	0.06	0.6	4	0	0.08	0.04	0.2	80.04	0.4	80.16	24.1	44.2	1.78
5	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	11001	Яблоки свежие	150	0.6	0.6	14.7	70.5	0	0.045	0.03	0.45	15	0.3	24	13.5	16.5	0.003
		Итого:	590	14.189	18.069	76.763	573.176	0.11735	0.26	0.207	3.402	95.4	1.505	143.849	78.879	276.325	3.387
		2-й завтрак															
1	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
		Итого:	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
		Обед															
1	1039	Винегрет овощной	100	1.94	10.19	9.49	139.2	0	0.17	0.12	0.9	17	4.56	31.18	24.95	56.76	0.84
2	2003.1	Щи из капусты свежей на бульоне мясном	250	20.05	7.725	7.675	183.575	0	0.075	0.5	6.225	26.375	0.1	50.525	40.025	233.025	3.825
3	7009.1	Мясо отварное к 1-ому блюду	15	4.362	1.449	0.0945	30.915	0	0.024	0.048	1.14	0.111	0.0975	2.8305	5.6535	46.179	0.66
4	7016	Печень по-строгановски	100	14.81	10.33	7.82	179.5	6.1196	0.22	1.62	6.7	25.39	0.82	39.18	20.24	282.48	5.21
5	8010	Картофель, тушенный с луком	180	3.591	9.432	20.52	188.946	0.036	0.342	0.18	2.052	34.2	1.908	33.732	40.644	110.718	1.674
6	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2

7	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
8	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
9	14001	Пастила	20	0.4	0.01	17.3	71	0	0	0.4	0	3	0	20	0	0	0.6
		Итого:	945	51.993	39.976	121.9395	1062.336	6.1556	1.075	2.992	19.057	108.088	8.7655	238.8075	181.3125	838.174	16.789
		Полдник															
1	12008	Ватрушка с сыром	100	12.45	13.55	29.29	289	0.1015	0.09	0.15	1.1	0.48	2.11	221.41	19.24	170.5	0.84
2	10019	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4.5	4.48	20.5	140.46	0.042	0.06	0.2	2.84	1.8	0	171.6	23.2	134.6	0.34
		Итого:	300	16.95	18.03	49.79	429.46	0.1435	0.15	0.35	3.94	2.28	2.11	393.01	42.44	305.1	1.18
		Ужин															
1	7029	Щицель натуральный рубленый из птицы (индейка)	100	23.97	33.19	7.39	425.14	0.05	0.1	0.26	9.22	1.2	0.43	17.62	25.98	238.11	1.92
2	9011	Соус томатный собственного производства	30	0.429	1.29	2.502	23.607	0.006	0.015	0.015	0.174	3.84	0.087	6.231	4.74	10.164	0.186
3	8001	Каша гречневая рассыпчатая	200	11.4	7.4	55.2	332	0.0354	0.42	0.16	3.44	0	0.76	19.2	164.14	246.14	5.42
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10010	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0.8	0.1	22.4	93.64	0	0.02	0.04	0.4	0.56	0.04	35.6	22.34	29.94	0.78
7	10060.1	Ацидофилин	200	5.8	6.4	7.6	118	0.4	0.04	0.26	0.2	0.6	0	248	28	184	0.2
		Итого:	810	48.239	49.22	131.132	1167.587	0.4914	0.819	0.839	15.274	6.212	2.597	346.011	273	785.366	10.286
		Итого за день:	2845	131.971	125.295	399.0245	3310.799	6.90785	2.304	4.488	41.873	387.98	15.2575	1131.598	578.4315	2207.765	35.642
		День 6															
		Завтрак															
1	4001	Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба"	250	10.3	13.275	52.375	367.275	0.1005	0.475	0.025	4.725	33.75	0.075	11.225	33.55	97.175	0.975
2	10033	Чай с молоком с сахаром	200	1.54	1.62	12.42	70.42	0.015	0.02	0.06	0.46	1.2	0	63.6	10.08	50.76	0.44
3	14004	Глеченье	40	2.4	6.8	27.6	181.2	0	0	0	0	0	0	59.24	6.4	0	0.96
4	9001.13	Сыр полутвердый	20	5.96	1.8	0	41.4	0.02	0.004	0.088	0.08	0.18	0	216	10	156	0.18
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	550	23.4	23.895	112.035	755.495	0.1355	0.563	0.197	5.905	35.13	0.675	359.265	73.23	338.735	3.355
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1064.1	Салат из свеклы с чесноком с растительным маслом	100	1.54	10.09	8.32	130.58	0	0.018	0.046	0.18	8.1	4.49	42.79	23.77	46.99	1.57
2	2009	Суп из овощей	250	2.1	5	8.25	87.5	0.0345	0.05	0.025	0.75	25.65	0.275	26.6	23.95	56.775	0.7
3	7022	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	280	20.328	42.588	32.9	596.26	0.056	0	2.016	0	0.476	0.112	50.904	3.08	0	17.08
4	10009	Компот из плодов сухих (курага)	200	1.24	0.08	24.12	102.16	0	0.02	0.04	0.72	0.96	0	47.6	27.2	35.04	0.78
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
6	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	31.048	58.598	109.63	1091.7	0.0905	0.312	2.231	3.49	35.198	6.157	187.254	105.8	215.817	21.91
		Полдник															
1	12012	Бутерброд горячий с сыром, помидорами и зеленью	60	4.134	3.288	5.886	69.672	0.03	0.048	0.072	0.51	0.966	0.222	128.3	12.396	65.394	0.492
2	11001	Яблоки свежие	150	0.6	0.6	14.7	70.5	0	0.045	0.03	0.45	15	0.3	24	13.5	16.5	0.003
3	10053	Какао с молоком	200	4	4	16	116	0.03	0.046	0.16	0.2	0.8	0.017	126.7	35.26	122.76	1.23
		Итого:	410	8.734	7.888	36.586	256.172	0.06	0.139	0.262	1.16	16.766	0.539	277	61.156	204.654	1.725
		Ужин															
1	1044	Огурцы свежие	50	0.4	0.05	1.3	7	0	0.015	0.02	0.1	2.5	0.05	11.5	7	21	0.3
2	7011	Запеканка картофельная с мясом отварным	280	28.952	16.1	45.696	449.848	0.0476	0.364	0.476	9.352	50.4	1.176	57.148	96.824	443.912	5.012
3	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
4	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
5	10014	Кисель из ягод свежемороженых (черная смородина)	200	0.2	0.04	18.54	75.64	0.02	0	0	0.06	40	2.14	11	6.2	6.6	0.26
6	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	810	41.192	22.03	109.976	815.688	0.4676	0.683	0.92	11.552	94.512	4.646	339.008	167.824	744.524	7.552
		Итого за день:	2880	105.374	112.411	391.227	3013.055	0.7536	1.717	3.63	22.307	183.606	12.017	1204.527	430.01	1535.73	36.742
		День 7															
		Завтрак															
1	4026	Суп молочный с изделиями макаронными	230	7.4198	8.372	22.816	199.088	0.0713	0.092	0.276	0.414	2.3	0.299	229.908	29.049	185.633	0.322
2	10015	Чай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022

4	10062	Творог без компонентов (или с компонентами) в индивидуальной упаковке ДП	100	7.6	4.2	11.2	113	0	0	0	0.03	0.03	0	85	3.29	2.88	0.29
5	11001.1	Груши свежие	150	0.6	0.45	15.45	70.5	0	0.03	0.045	0.15	7.5	0.6	28.5	18	24	0.003
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	730	18.9598	13.462	79.116	518.728	0.0713	0.186	0.345	1.234	9.87	1.499	353.163	63.639	247.513	2.017
		2-й Завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1040-1040.1	Икра овощная из кабачков промышленного производства	100	1.2	4.7	7.7	78	0	0.03	0.03	0.7	9.6	0	32	13	30	0.8
2	2013.1	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на мясном бульоне	250	19.175	8	16.525	214.8	0.0295	0.15	0.075	1.15	15.35	0.25	48.825	39.55	140.1	1.775
3	7019	Азу из мяса отварного	100	15.72	10.04	5.36	175.74	0	0.13	0.16	3.98	4.01	2.44	24.1	25.65	188.46	2.54
4	8001	Каша гречневая рассыпчатая	180	10.26	6.66	49.68	298.8	0.03186	0.378	0.144	3.096	0	0.684	17.28	147.726	221.526	4.878
5	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	52.795	30.24	134.705	1020.78	0.06136	0.912	0.613	10.966	204.972	4.934	151.485	256.526	659.898	15.773
		Полдник															
1	12022	Ватрушка с творогом собственного производства	100	13.29	15	46.68	376.45	0.0753	0.15	0.15	1.36	2.46	2.76	89.34	19.22	134.93	0.83
2	10035	Молоко ультрапастеризованное обогащенное	200	5.8	6.4	9.4	116	0.06	0.08	0.3	0	2.6	0	230	0	0	0.2
		Итого:	300	19.09	21.4	56.08	492.45	0.1353	0.23	0.45	1.36	5.06	2.76	319.34	19.22	134.93	1.03
		Ужин															
1	7045	Фрикадельки мясные паровые	100	11.81	12.75	7.47	192.64	0	0.11	0.17	3.68	0	0.49	12.52	26.38	146.78	1.21
2	3001	Рагу из овощей	200	3.62	7.88	21	169.4	0	0.1	0.06	1.52	35.9	3.18	54.42	44.7	98.2	1.22
3	14004	Печенье	20	1.2	3.4	13.8	90.6	0	0	0	0	0	0	29.62	3.2	0	0.48
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10003	Компот из быстрозамороженных (клубника)	200	0.15	0.08	15	61.32	0	0.006	0.01	0.06	11.28	0.1	7.92	3.4	4.32	0.266
7	10060	Йогурт (Биоюгурт) питьевой	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	800	28.42	31.35	101.31	807.16	0.4	0.5	0.684	7.3	48.592	5.05	363.84	133.48	516.312	5.156
		Итого за день:	2940	120.265	96.452	394.211	2933.118	0.66796	1.848	2.112	21.06	270.494	14.243	1229.828	494.865	1590.653	26.176
		День 8															
		Завтрак															
1	4021	Каша вязкая на молоке (рисовая)	250	9.975	13.3	57.075	389.9	0.10425	0.3	0.275	4.725	20.5	0.075	249.05	55.9	266.475	0.8
2	10052	Корейский напиток злаковый, на молоке	200	3.04	4.04	20.6	130.92	0.03	0.04	0.16	1.46	1.4	0	132	30	105.8	0.12
3	14002	Зефир	50	1	0.025	43.25	177.5	0	0	1	0	7.5	0	50	0	0	1.5
4	9001	Масло сливочное в порционной упаковке	10	0.05	8.25	0.08	74.8	0.059	0	0.01	0	0	0.1	1.2	0	1.9	0.02
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	550	17.265	26.015	140.645	868.32	0.19325	0.404	1.469	6.825	29.4	0.775	441.45	99.1	408.975	3.24
		2-й Завтрак															
1	11001	Фрукты и ягоды свежие(бананы)	200	0.8	0.8	19.6	94	0	0.06	0.04	0.6	20	0.4	32	18	22	0.004
		Итого:	200	0.8	0.8	19.6	94	0	0.06	0.04	0.6	20	0.4	32	18	22	0.004
		Обед															
1	1030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0.74	12.1	2.38	121.38	0	0.02	0.03	0.24	23.8	5.37	45.62	20.86	46.4	0.6
2	2041.1	Суп крестьянский с крупой (крупя перловая) на мясном бульоне	250	18.6	7.85	12.525	196.225	0.005	0	0.05	2.45	24.2	2.25	49.45	33.175	153.55	1.9
3	7009.1	Мясо отварное к 1-ому блюду	15	4.362	1.449	0.0945	30.915	0	0.024	0.048	1.14	0.111	0.0975	2.8305	5.6535	46.179	0.66
4	7005	Котлеты или биточки рыбные собственного производства	100	14.09	6	12.93	205.31	0.04	0.09	0.18	3.08	0.72	0.08	55.76	23.84	255.02	0.64
5	8005	Пюре картофельное	180	7.02	5.58	16.938	145.8	0.03996	0.198	0.126	2.016	22.806	0.198	43.182	32.418	100.782	1.17
6	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
7	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
8	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	925	51.652	33.819	103.9075	968.83	0.08496	0.576	0.558	10.966	73.649	9.2755	258.2025	165.7465	710.943	8.95
		Полдник															
1	13005	Булочка "Любимая"	100	8.85	7.38	51.26	307	0.069	0.12	0.138	0.88	0.42	1.2	58.19	16.35	109.34	1.14
2	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	300	14.65	13.78	59.26	425	0.469	0.18	0.478	1.08	1.82	1.2	298.19	44.35	299.34	1.34
		Ужин															
1	1051	Горошек зеленый консервированный	50	1.48	1.335	2.74	29.62	0.005	0.03	0.02	0.295	5	0.115	10.18	10.29	30.975	0.345

2	7053	Филе птицы (цыплят), тушенное в соусе томатном	100	7.16	13.7	4.51	169	0.03	0.06	0.12	3.9	2.59	0.26	13.38	15.46	109	0.96
3	8004	Изделия макаронные группы А отварные	200	7.22	8.94	38.56	266.92	0.059	0.08	0.02	0.66	0	0.1	7.9	10.24	46.68	1
4	10004	Компот из плодов быстрозамороженных (смородина)	200	0.18	0	17.26	69.76	0	0	0	0.06	37.6	0.12	7.08	5.82	6.2	0.2
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
6	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
7	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	830	27.68	29.815	107.51	818.5	0.494	0.474	0.584	6.955	46.802	1.875	297.9	99.61	465.867	4.485
		Итого за день:	2805	112.047	104.229	430.9225	3174.65	1.24121	1.694	3.129	26.426	171.671	13.5255	1327.743	426.8065	1907.125	18.019
		День 9															
		Завтрак															
1	7052	Голубцы ленивые с отварным мясом собственного производства	200	13.02	16.48	19.16	276.02	0.032	0.06	0.12	3.9	65.7	1.32	89.4	49.3	177.9	1.8
2	10015	Фиточай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	11001.6	Апельсин	150	1.35	0.3	12.15	64.5	0	0.06	0.045	0.3	90	0.3	51	19.5	34.5	0
		Итого:	600	17.71	17.22	60.96	476.66	0.032	0.184	0.189	4.84	155.74	2.22	150.155	82.1	247.4	3.202
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1039	Винегрет овощной	100	1.94	10.19	9.49	139.2	0	0.17	0.12	0.9	17	4.56	31.18	24.95	56.76	0.84
2	2020.2	Суп с изделиями макаронными группы А на мясном бульоне	250	5.575	11.025	14.75	192.025	0.025	0.1	0.15	1.175	2.15	0.125	17	21.25	138.6	5.35
3	7014	Гуляш из мяса отварного	100	15.43	9.16	3.94	160.56	0.0295	0.08	0.16	3.91	1.35	0.44	24.38	29.91	193.3	2.79
4	8002	Рис отварной	180	4.284	7.974	35.028	257.706	0.0531	0.036	0.018	0.792	0	0.09	1.404	22.374	71.19	0.612
5	10011	Кисель из концентрата промышленного производства (151201101)	200	0	0	23	92.5	0	0.4	0.8	6.4	7.6	0	2.4	0	0	0
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	890	31.469	38.989	112.428	969.591	0.1076	0.978	1.34	14.697	28.112	6.195	91.124	119.684	519.462	10.972
		Полдник															
1	13006	Булочка «Творожная» собственного производства	100	13.72	7.09	53.44	333.78	0.0559	0.14	0.2	1.15	0.35	1	82.6	20.8	119.7	1.24
1	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
		Итого:	310	19.52	13.49	71.42	491.68	0.4559	0.2	0.54	1.35	1.75	1	322.995	48.8	309.7	1.462
		Ужин															
1	1006	Салат витаминный с маслом растительным	100	0.38	15.13	10.33	183.95	0	0.03	0.03	0.48	17.82	2.75	33.21	14.02	23.48	0.96
2	7001	Рыба (филе) припущенная	100	17.83	0.93	0.45	149.16	0	0	0.14	2.71	0.41	0.01	44.29	19.83	294.74	0.02
3	8005	Пюре картофельное	220	8.58	6.82	20.702	178.2	0.04884	0.242	0.154	2.464	27.874	0.242	52.778	39.622	123.178	1.43
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10002	Компот из плодов быстрозамороженных (вишня)	200	0.14	0.1	15.48	63.38	0	0	0	0.06	2.8	0.06	7.2	4.8	5.6	0.08
7	14005	Ирис тираженный полутвердый	40	1.08	3.48	28.68	150.4	0	0.72	0.44	9.2	30	0	176	0	0	4.4
8	10060.1	Ацидофилин	200	5.8	6.4	7.6	118	0.4	0.04	0.26	0.2	0.6	0	248	28	184	0.2
		Итого:	940	39.65	33.7	119.282	1018.29	0.44884	1.256	1.128	16.954	79.516	4.342	580.838	134.072	708.01	8.87
		Итого за день:	2940	109.349	101.999	387.49	3040.221	1.04434	2.658	3.197	38.041	267.318	13.757	1187.112	408.656	1822.572	26.706
		День 10															
		Завтрак															
1	6003	Суфле творожное запеченное	220	32.12	20.966	28.072	447.48	0.17116	0.154	0.396	1.782	2.596	0.638	236.61	37.554	335.896	0.968
2	14007	Джем (повидло, варенье)	20	0.1	0	14.3	55.2	0	0.095	0.089	0	0.413	2.4	0	0.095	0	0
3	10053	Какао с молоком	200	4	4	16	116	0.03	0.046	0.16	0.2	0.8	0.017	126.7	35.26	122.76	1.23
4	11001	Яблоки свежие	150	0.6	0.6	14.7	70.5	0	0.045	0.03	0.45	15	0.3	24	13.5	16.5	0.003
5	9001.13	Сыр полутвердый	20	5.96	1.8	0	41.4	0.02	0.004	0.088	0.08	0.18	0	216	10	156	0.18
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	14004	Печенье	20	1.2	3.4	13.8	90.6	0	0	0	0	0	0	29.62	3.2	0	0.48
		Итого:	670	47.18	31.166	106.512	916.38	0.22116	0.408	0.787	3.152	18.989	3.955	642.13	112.809	665.956	3.661
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2

		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1013	Салат из капусты белокачанной с растительным маслом	100	1.62	10.08	9.58	135.52	0	0.026	0.068	0.7	37.5	9.57	49.02	17.36	31.49	1.4
2	2011.2	Суп картофельный на бульоне из мяса птицы	250	3.025	2.85	19.8	118.175	0.125	0.1	0.1	1.55	24	1.175	18.25	31.125	77.2	1.125
3	7053	Филе птицы (цыплят), тушенное в соусе томатном	100	7.16	13.7	4.51	169	0.03	0.06	0.12	3.9	2.59	0.26	13.38	15.46	109	0.96
4	8004	Изделия макаронные группы А отварные	180	6.498	8.046	34.704	240.228	0.0531	0.072	0.018	0.594	0	0.09	7.11	9.216	42.012	0.9
5	10034	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0.18	0.02	32.44	130.66	0.1	0.26	0.26	2.52	25.5	2.04	16.46	4.1	4.4	0.2
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	24.323	35.536	137.074	968.783	0.3081	0.742	0.67	11.104	89.602	14.415	123.58	105.061	341.114	6.365
		Полдник															
1	4008	Грудинг пшеничный	120	6.84	4.044	29.556	199.848	0.078	0.144	0.084	0.672	0.384	0.288	57.564	36.588	137.988	1.356
2	90011	Соус сладкий (из джема, варенья или повидла)	30	0.024	0	7.692	30.441	0	0	0	0.006	0.09	0.012	1.785	0.3	2.499	0.081
3	10033	Чай с молоком с сахаром	200	1.54	1.62	12.42	70.42	0.015	0.02	0.06	0.46	1.2	0	63.6	10.08	50.76	0.44
4	14001	Пастила	20	0.4	0.01	17.3	71	0	0	0.4	0	3	0	20	0	0	0.6
		Итого:	370	8.804	5.674	66.968	371.709	0.093	0.164	0.544	1.138	4.674	0.3	142.949	46.968	191.247	2.477
		Ужин															
1	1018	Салат из моркови с изюмом с маслом растительным	100	1.23	7.08	13.67	123.32	0	0.06	0.06	0.88	4.2	3.45	48.5	34.86	55.23	0.7
2	7022	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	250	18.15	38.025	29.375	532.375	0.05	0	1.8	0	0.425	0.1	45.45	2.75	0	15.25
3	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
4	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
5	10009	Компот из плодов сухих (курага)	200	1.24	0.08	24.12	102.16	0	0.02	0.04	0.72	0.96	0	47.6	27.2	35.04	0.78
6	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	830	32.26	51.025	111.605	1041.055	0.45	0.384	2.324	3.64	7.197	4.83	400.91	122.61	363.282	18.71
		Итого за день:	2980	113.567	123.401	445.159	3391.927	1.07226	1.718	4.345	19.234	122.462	23.5	1351.569	409.448	1593.599	33.413
		День 11															
		Завтрак															
1	7070	Биточки или котлеты рубленые из птицы паровые (цыплята) собственного производства	50	4.775	10.145	5.135	131.21	0.01865	0.05	0.1	2.405	0.905	0.285	24.9	11.93	79.4	0.685
2	8001	Каша гречневая рассыпчатая	180	10.26	6.66	49.68	298.8	0.03186	0.378	0.144	3.096	0	0.684	17.28	147.726	221.526	4.878
3	10016.1	Чай с лимоном	200	0.2	0.06	0.6	4	0	0.08	0.04	0.2	80.04	0.4	80.16	24.1	44.2	1.78
4	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
6	11001.1	Груши свежие	150	0.6	0.45	15.45	70.5	0	0.03	0.045	0.15	7.5	0.6	28.5	18	24	0.003
		Итого:	630	19.035	17.715	100.485	639.61	0.05051	0.602	0.353	6.491	88.445	2.569	160.435	214.956	403.926	8.168
		2-й завтрак															
1	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
		Итого:	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
		Обед															
1	1064.1	Салат из свеклы с чесноком с растительным маслом	100	1.54	10.09	8.32	130.58	0	0.018	0.046	0.18	8.1	4.49	42.79	23.77	46.99	1.57
2	2003	Щи из капусты свежей с картофелем	250	2.5	4.5	11.5	97.5	0	0.125	0.175	1.575	15.55	0.225	44.125	32.925	144.425	5.25
3	7020	Биточки мясные рубленые паровые собственного производства	100	12.73	15.78	8.61	209.31	0	0.11	0.18	3.95	0	0.55	15.37	28.72	158.4	1.3
4	8005	Пюре картофельное	180	7.02	5.58	16.938	145.8	0.03996	0.198	0.126	2.016	22.806	0.198	43.182	32.418	100.782	1.17
5	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	890	29.03	36.59	94.588	804.79	0.03996	0.663	0.639	9.441	48.468	6.443	202.227	161.033	542.209	12.87
		Полдник															
1	12008	Ватрушка с сыром	100	12.45	13.55	29.29	289	0.1015	0.09	0.15	1.1	0.48	2.11	221.41	19.24	170.5	0.84
2	10015	Чай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
		Итого:	310	12.59	13.59	39.3	329.94	0.1015	0.09	0.15	1.1	0.52	2.11	221.965	19.34	170.7	1.442
		Ужин															
1	7002	Рыба (филе), тушенная в томате с овощами	100	9.28	5.03	4.27	131.66	0.006	0.01	0.08	1.51	0.91	2.31	27.51	15.48	157.45	0.17
2	1051	Горошек зеленый консервированный	100	2.96	2.67	5.48	59.24	0.01	0.06	0.04	0.59	10	0.23	20.36	20.58	61.95	0.69
3	8002	Рис отварной	200	4.76	8.86	38.92	286.34	0.059	0.04	0.02	0.88	0	0.1	1.56	24.86	79.1	0.68
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8

5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	14004	Печенье (в индивидуальной упаковке)	20	1.2	3.4	13.8	90.6	0	0	0	0	0	0	29.62	3.2	0	0.48
7	10042	Компот из плодов быстрозамороженных (клюква)	200	0.12	0.04	16.7	50.04	0	0	0	0.04	3.3	0	11.52	5.1	2.42	0.16
8	10060	Йогурт (Бийогулт) питьевой	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	900	29.96	27.24	123.21	911.08	0.475	0.394	0.584	5.06	15.622	3.92	349.93	125.02	567.932	4.16
		Итого за день:	2930	91.215	95.135	376.983	2763.66	0.66697	1.749	1.826	22.292	329.055	15.322	944.477	523.149	1687.567	30.64
		День 12															
		Завтрак															
1	4012	Каша вязкая на молоке (пшено)	220	9.768	10.34	45.342	315.15	0.0704	0.396	0.198	3.344	44.11	0.066	168.322	61.05	235.246	1.54
2	10052	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	3.04	4.04	20.6	130.92	0.03	0.04	0.16	1.46	1.4	0	132	30	105.8	0.12
3	10062	Творог без компонентов (или с компонентами) в индивидуальной упаковке ДП	100	7.6	4.2	11.2	113	0	0	0	0.03	0.03	0	85	3.29	2.88	0.29
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	560	23.608	18.98	96.782	654.27	0.1004	0.5	0.382	5.474	45.54	0.666	394.522	107.54	378.726	2.75
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1016	Салат из моркови с растительным маслом	100	1.22	7.09	6.49	95.83	0	0.05	0.06	0.94	4.7	3.46	47.94	35.72	51.84	0.6
2	2009	Суп из овощей	250	2.1	5	8.25	87.5	0.0345	0.05	0.025	0.75	25.65	0.275	26.6	23.95	56.775	0.7
3	7018	Суфле из печени	100	17.73	8.25	9.57	183.86	6.84	0.26	1.92	7.59	27.78	2.21	52.3	21.44	312.68	6.05
4	8010	Картофель, тушенный с луком	200	3.99	10.48	22.8	209.94	0.04	0.38	0.2	2.28	38	2.12	37.48	45.16	123.02	1.86
5	10014	Кисель из ягод свежемороженных (черная смородина)	200	0.2	0.04	18.54	75.64	0.02	0	0	0.06	40	2.14	11	6.2	6.6	0.26
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	930	31.08	31.7	101.69	827.97	6.9345	0.964	2.309	13.46	136.142	11.485	194.68	160.27	627.927	11.25
		Полдник															
1	12012	Бутерброд горячий с сыром, помидорами и зеленью	60	4.134	3.288	5.886	69.672	0.03	0.048	0.072	0.51	0.966	0.222	126.3	12.396	65.394	0.492
2	14004	Печенье	40	2.4	6.8	27.6	181.2	0	0	0	0	0	0	59.24	6.4	0	0.96
3	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
		Итого:	300	7.134	10.088	52.886	329.112	0.03	0.048	0.172	0.71	176.966	0.502	195.46	21.596	68.194	5.452
		Ужин															
1	1013	Салат из капусты белокочанной (без моркови) с маслом растительным	100	1.62	10.08	9.58	135.52	0	0.026	0.068	0.7	37.5	9.57	49.02	17.36	31.49	1.4
2	7012	Говядина, тушенная с черносливом	100	15.24	8.24	8.31	169.17	0.02	0.09	0.17	4.07	3.37	0.61	24.09	39.87	193.41	2.13
3	8004	Изделия макаронные группы А отварные	200	7.22	8.94	38.56	266.92	0.059	0.08	0.02	0.66	0	0.1	7.9	10.24	46.68	1
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10007	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0.16	0.16	15.8	65.28	0	0.02	0	0.12	4	0.08	14.72	5.4	4.4	0.9
7	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	880	35.88	34.66	116.29	930.09	0.479	0.5	0.702	7.59	46.282	11.64	355.09	128.67	542.992	7.41
		Итого за день:	2870	98.702	95.428	390.648	2835.442	7.5439	2.032	3.585	27.434	406.93	24.293	1181.752	440.076	1649.839	29.062
		День 13															
		Завтрак															
1	9001	Масло сливочное в порционной упаковке	10	0.05	8.25	0.08	74.8	0.059	0	0.01	0	0	0.1	1.2	0	1.9	0.02
2	4002	Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)	230	11.27	13.501	37.697	318.251	0.087745	0.391	0.046	3.864	17.94	0.069	25.668	61.985	158.677	1.748
3	10019	Кофейный напиток из цикория с молоком	200	4.5	4.48	20.5	140.46	0.042	0.06	0.2	2.84	1.8	0	171.6	23.2	134.6	0.34
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	11001.6	Апельсин	150	1.35	0.3	12.15	64.5	0	0.06	0.045	0.3	90	0.3	51	19.5	34.5	0
		Итого:	630	20.37	26.931	90.067	693.211	0.188745	0.575	0.325	7.644	109.74	1.069	258.668	117.885	364.477	2.908
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0.74	12.1	2.38	121.38	0	0.02	0.03	0.24	23.8	5.37	45.62	20.86	46.4	0.6
2	2017	Суп рыбный (консервы лососевые)	250	10.25	4.575	16.85	168.2	0.025	0.1	0.1	2.775	8.9	0.725	102.15	54.35	165.4	1.325
3	7017	Печень, тушенная в соусе	100	14.87	10.33	8.16	180.15	6.1187	0.22	1.62	6.78	25.64	0.84	41.8	22.22	285.49	5.25
4	8002	Рис отварной	180	4.284	7.974	35.028	257.706	0.0531	0.036	0.018	0.792	0	0.09	1.404	22.374	71.19	0.612
5	10010	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0.8	0.1	22.4	93.64	0	0.02	0.04	0.4	0.56	0.04	35.6	22.34	29.94	0.78

1	7069	Биточки рубленые из птицы паровые (индейка) собственного производства	70	6.685	14.203	7.189	183.694	0.02611	0.07	0.14	4.249	0.231	0.399	33.824	16.702	131.88	1.008
2	8004	Изделия макаронные группы А отварные	170	6.137	7.599	32.776	226.882	0.05015	0.068	0.017	0.561	0	0.085	6.715	8.704	39.678	0.85
3	10053	Какао с молоком	200	4	4	16	116	0.03	0.046	0.16	0.2	0.8	0.017	126.7	35.26	122.76	1.23
4	9001	Масло сливочное в порционной упаковке	10	0.05	8.25	0.08	74.8	0.059	0	0.01	0	0	0.1	1.2	0	1.9	0.02
5	9001.13	Сыр полутвердый	20	5.96	1.8	0	41.4	0.02	0.004	0.088	0.08	0.18	0	216	10	156	0.18
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	14004	Печенье	40	2.4	6.8	27.6	181.2	0	0	0	0	0	0	59.24	6.4	0	0.96
		Итого:	550	28.432	43.052	103.285	919.176	0.18526	0.252	0.439	5.73	1.211	1.201	452.879	90.266	487.018	5.048
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1006	Салат витаминный с маслом растительным	100	0.38	15.13	10.33	183.95	0	0.03	0.03	0.48	17.82	2.75	33.21	14.02	23.48	0.96
2	2001.1	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	250	2.5	5.35	12.475	110.775	0.0325	0.05	0.475	0.6	21.9	0.125	43.025	25	54.225	1.025
3	7013	Бефстроганов из мяса отварного в сметанно-молочном соусе	100	16.72	11.91	5.77	198.19	0.466	0.08	0.17	3.2	1.65	0.65	26.7	26.78	192.75	1.77
4	8001	Каша гречневая рассыпчатая	180	10.26	6.66	49.68	298.8	0.03186	0.378	0.144	3.096	0	0.684	17.28	147.726	221.526	4.878
5	10005	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0.36	0.08	15.12	62.64	2	0.02	0.02	0	0	0	21	6.8	9.2	0.14
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	36.06	39.97	129.415	1029.555	2.53036	0.782	0.943	9.216	41.382	5.489	160.575	248.126	578.193	10.553
		Полдник															
1	13007	Булочка Веснушка	100	9.09	6.74	51.66	303.29	0.0626	0.12	0.14	1.2	0.46	1.21	62.7	20.5	127.6	1.23
2	11012	Салат фруктовый	100	1.5	0.9	8.54	54.2	0.04	0	0	0.2	52.4	0.22	45.6	14.6	35	1.14
3	10016.1	Чай с лимоном	200	0.2	0.06	0.6	4	0	0.08	0.04	0.2	80.04	0.4	80.16	24.1	44.2	1.78
4	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
		Итого:	410	10.79	7.7	70.78	401.39	0.1026	0.2	0.18	1.6	132.9	1.83	188.855	59.2	206.8	4.172
		Ужин															
1	7052	Голубцы ленивые с отварным мясом собственного производства	200	13.02	16.48	19.16	276.02	0.032	0.06	0.12	3.9	65.7	1.32	89.4	49.3	177.9	1.8
2	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
3	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
4	6005	Сырники из творога запеченные собственного производства.	120	20.64	12.288	24.684	299.232	0.08016	0.072	0.288	0.756	0.264	0.54	167.256	28.692	241.932	0.816
5	14007	Джем (повидло, варенье)	20	0.1	0	14.3	55.2	0	0.095	0.089	0	0.413	2.4	0	0.095	0	0
6	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
7	10060	Йогурт (Бийогулт) питьевой	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	820	46	36.008	121.584	1001.892	0.51216	0.511	1.041	6.896	243.789	5.82	525.936	136.687	689.644	8.596
		Итого за день:	2890	122.282	126.73	448.064	3446.013	3.33038	1.765	2.623	23.642	421.282	14.34	1370.245	556.279	1993.655	30.569
		День 16															
		Завтрак															
1	7070	Биточки или котлеты рубленые из птицы паровые (цыплята) собственного производства	80	7.64	16.232	8.216	209.936	0.02984	0.08	0.16	3.848	1.448	0.456	39.84	19.088	127.04	1.096
2	8007	Капуста тушеная.	200	3.16	7.64	9.38	145.14	0.058	0.06	0.06	1.1	16.3	0.54	82.06	35.2	69.66	1.46
3	10015	Чай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.68
4	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
5	9001.13	Сыр полутвердый	30	8.94	2.7	0	62.1	0.03	0.006	0.132	0.12	0.27	0	324	15	234	0.27
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	14006	Вафли	20	0.56	0.66	15.46	70	0.4	0.006	0.008	0.08	0	0	3.2	2	7.2	0.3
		Итого:	580	23.64	27.672	62.706	623.316	0.51784	0.216	0.384	5.788	18.058	1.596	458.855	84.588	472.9	4.528
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1081	Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	100	0.86	7.39	7.98	104.51	0	0.05	0.05	0.7	6.4	3.38	21.29	25.19	61.08	1.17
2	2004.2	Щи из шпината со сметаной на бульоне из птицы	250	2.975	4.7	3.5	93.65	0.01	0.1	0.175	0.875	22.175	0.2	96.25	69.325	93.95	2.7
3	5003	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	26	3.2994	3.0004	0.1794	40.9188	0.0338	0.0182	0.1144	0.052	0	0.156	14.3	3.12	49.92	0.65
4	7053	Филе птицы (цыплят), тушенное в соусе томатном	120	8.592	16.44	5.412	202.8	0.036	0.072	0.144	4.68	3.108	0.312	16.056	18.552	130.8	1.152
5	8002	Рис отварной	200	4.76	8.86	38.92	286.34	0.059	0.04	0.02	0.88	0	0.1	1.56	24.86	79.1	0.68
6	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
7	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8

8	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
9	14005	Ирис тираженный полутвердый	20	0.54	1.74	14.34	75.2	0	0.36	0.22	4.6	15	0	88	0	0	2.2
		Итого:	996	27.4664	42.9704	125.7714	1056.8588	0.1388	0.8642	0.9274	13.827	222.695	5.708	266.736	171.647	494.662	14.332
		Полдник															
1	12006	Пирожки печеные из теста дрожжевого с яблоком	100	6.16	3.02	39.49	229.07	0.0505	0.1	0.03	1.21	1.1	0.85	12.76	10.23	37.93	1.12
2	10034	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0.18	0.02	32.44	130.66	0.1	0.26	0.26	2.52	25.5	2.04	16.46	4.1	4.4	0.2
		Итого:	300	6.34	3.04	71.93	359.73	0.1505	0.36	0.29	3.73	26.6	2.89	29.22	14.33	42.33	1.32
		Ужин															
1	1055	Кукуруза консервированная	100	7.31	4.41	40.8	230.75	0	0.28	0.09	1.49	0	0	23.46	75.92	207.69	3.33
2	7007	Тефтели рыбные с соусом собственного производства	100	9.33	5.77	7.96	141.37	0.0578	0.06	0.09	1.49	0.7	0.35	43.56	16.4	153.31	0.41
3	8006	Картофель отварной.	220	4.18	9.746	23.232	233.244	0.0638	0.22	0.132	2.244	30.162	0.33	20.57	42.108	114.312	1.672
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10008	Компот из плодов сухих (изюм)	200	0.46	0.1	23.16	95.38	0	0.03	0.016	0.1	0.8	0.12	16.36	8.4	25.8	0.64
7	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	900	32.92	27.266	139.192	993.944	0.5216	0.874	0.772	7.364	33.074	2.08	363.31	198.628	768.124	8.032
		Итого за день:	2976	91.3664	100.9484	422.5994	3127.8488	1.32874	2.3342	2.3934	30.909	302.427	12.274	1160.121	491.193	1810.016	30.412
		День 17															
		Завтрак															
1	9001	Масло сливочное в порционной упаковке	20	0.1	16.5	0.16	149.6	0.118	0	0.02	0	0	0.2	2.4	0	3.8	0.04
2	4021	Каша вязкая на молоке (рисовая)	250	9.975	13.3	57.075	389.9	0.10425	0.3	0.275	4.725	20.5	0.075	249.05	55.9	266.475	0.8
3	9001.13	Сыр полутвердый	40	11.92	3.6	0	82.8	0.04	0.008	0.176	0.16	0.36	0	432	20	312	0.36
4	10052	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	3.04	4.04	20.6	130.92	0.03	0.04	0.16	1.46	1.4	0	132	30	105.8	0.12
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	550	28.235	37.84	97.475	848.42	0.29225	0.412	0.655	6.985	22.26	0.875	824.65	119.1	722.875	2.12
		2-й завтрак															
1	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
		Итого:	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
		Обед															
1	1064	Салат из отварной свеклы с маслом растительным	100	1.54	10.09	8.32	130.58	0	0.018	0.046	0.18	8.1	4.49	42.79	23.77	46.99	1.57
2	2009.2	Суп из овощей на бульоне из мяса птицы	250	10.8	9.9	11.7	179.1	0.0345	0.05	0.075	2.475	27	0.325	36.425	37.1	142.875	1.675
3	7026	Рагу из птицы с овощами	280	14.476	26.292	27.552	407.708	0.028	0.196	0.308	8.624	30.352	0.336	62.748	68.152	344.036	2.94
4	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
5	14005	Ирис тираженный полутвердый	20	0.54	1.74	14.34	75.2	0	0.36	0.22	4.6	15	0	88	0	0	2.2
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
8	11001.1	Груши свежие	150	0.6	0.45	15.45	70.5	0	0.03	0.045	0.15	7.5	0.6	28.5	18	24	0.003
		Итого:	1080	34.796	49.312	136.402	1132.288	0.0625	0.898	0.818	18.069	89.964	7.031	319.823	196.822	666.913	12.368
		Полдник															
1	5001.1	Омлет натуральный, запеченный	150	12.12	13.68	2.16	179.565	0.3117	0.075	0	0.945	2.25	0	0.72	0	0.9	0
2	10011	Кисель из концентрата промышленного производства (151201101)	200	0	0	23	92.5	0	0.4	0.8	6.4	7.6	0	2.4	0	0	0
3	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	390	15.32	14.08	44.8	367.265	0.3117	0.539	0.824	7.985	9.85	0.6	12.32	13.2	35.7	0.8
		Ужин															
1	1025.1	Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом	100	0.86	15.13	2.79	150.77	0	0.03	0.02	0.32	16.8	6.98	18.87	15.51	29.45	0.62
2	7021	Тефтели мясные с соусом собственного производства	100	6.7	14.76	13.17	186.41	0.052	0.06	0.09	1.79	3.48	0.38	30.91	19.89	96.6	0.86
3	8008	Рис отварной с овощами	150	3.375	5.505	26.205	189.96	0.03	0.03	0.03	0.69	2.025	0.15	3.945	21.855	62.355	0.645
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10005	Компот из плодов свежих (апельсин)	200	0.36	0.08	15.12	62.64	2	0.02	0.02	0	0	0	21	6.8	9.2	0.14
7	10060.1	Ацидофилин	200	5.8	6.4	7.6	118	0.4	0.04	0.26	0.2	0.6	0	248	28	184	0.2
		Итого:	810	21.335	42.515	91.105	835.38	2.482	0.372	0.512	4.52	22.917	8.49	337.485	113.255	441.217	3.845
		Итого за день:	3030	100.286	143.747	389.182	3261.593	3.14845	2.221	2.909	37.759	320.991	17.276	1504.198	445.177	1869.505	23.133
		День 18															
		Завтрак															
1	4007	Макароны, запеченные с сыром	200	12.52	11.8	37.82	307.56	0.0932	0.06	0.08	0.7	0.16	0.24	205.02	18.88	172.42	1.18

2	10062	Творог без компонентов (или с компонентами) в индивидуальной упаковке ДП	100	7.6	4.2	11.2	113	0	0	0	0.03	0.03	0	85	3.29	2.88	0.29
3	10033	Чай с молоком с сахаром	200	1.54	1.62	12.42	70.42	0.015	0.02	0.06	0.46	1.2	0	63.6	10.08	50.76	0.44
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	11001.5	Мандарин	100	0.8	0.2	7.5	38	0	0.06	0.03	0.2	38	0.2	35	11	17	0
		Итого:	640	25.66	18.22	88.58	624.18	0.1082	0.204	0.194	2.03	39.39	1.04	397.82	56.45	277.86	2.71
		2-й Завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1026.1	Салат из помидоров с растительным маслом.	100	1	10.2	3.4	109.4	0	0.05	0.04	0.62	23	5.06	18.8	15.5	30	0.83
2	2038.1	Суп-пюре из гороха	250	9.85	9.75	17.2	209.15	0.0295	0.175	0.15	1.275	5.5	0.25	41.8	43.725	159.925	5.95
3	2025	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1.13	0.143	6.9	33.407	0	0.023	0.009	0.23	0	0.186	3.29	4.72	12.44	0.286
4	7022	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	280	20.328	42.588	32.9	596.26	0.056	0	2.016	0	0.476	0.112	50.904	3.08	0	17.08
5	10008	Компот из плодов сухих (изюм)	200	0.46	0.1	23.16	95.38	0	0.03	0.016	0.1	0.8	0.12	16.36	8.4	25.8	0.64
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	920	38.608	63.621	119.6	1218.797	0.0855	0.502	2.335	4.065	29.788	7.008	150.514	103.225	305.177	26.566
		Полдник															
1	4009	Запеканка манная с плодами свежими	150	4.905	4.98	31.74	195.75	0.0366	0.09	0.06	1.035	2.13	0.075	51.75	13.335	59.685	0.825
2	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
3	10060	Йогурт (Биоюгурт) питьевой	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	390	13.905	11.78	59.38	408.95	0.4366	0.214	0.424	1.875	3.53	0.675	300.95	54.535	284.485	1.825
		Ужин															
1	1040.1	Икра овощная (из моркови)	100	1.47	8.07	9.09	115.27	0	0.1	0.1	0.89	7.8	3.89	45.77	33.58	55.44	0.78
2	7001	Рыба (филе) припущенная	100	17.83	0.93	0.45	149.16	0	0	0.14	2.71	0.41	0.01	44.29	19.83	294.74	0.02
3	8005	Пюре картофельное	220	8.58	6.82	20.702	178.2	0.04884	0.242	0.154	2.464	27.874	0.242	52.778	39.622	123.178	1.43
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10013	Кисель из ягод свежемороженных (клюква)	200	0.12	0.04	17.8	73.6	0	0.004	0.004	0.04	3	0	6.7	3	9.2	0.15
7	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	900	39.64	21.7	92.482	799.43	0.44884	0.65	0.822	8.144	40.696	5.422	408.898	153.832	755.57	4.36
		Итого за день:	3050	118.813	115.321	383.042	3145.357	1.07914	1.59	3.795	16.314	115.404	14.145	1300.182	390.042	1655.092	37.661
		День 19															
		Завтрак															
1	4026	Суп молочный с изделиями макаронными	260	8.3876	9.464	25.792	225.056	0.0806	0.104	0.312	0.468	2.6	0.338	259.896	32.838	209.846	0.364
2	5003	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	52	6.5988	6.0008	0.3588	81.8376	0.0676	0.0364	0.2288	0.104	0	0.312	28.6	6.24	99.84	1.3
3	10053	Какао с молоком	200	4	4	16	116	0.03	0.046	0.16	0.2	0.8	0.017	126.7	35.26	122.76	1.23
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	552	22.1864	19.8648	61.7908	518.0936	0.1782	0.2504	0.7248	1.412	3.4	1.267	424.396	87.538	467.246	3.694
		2-й Завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1013	Салат из капусты белокачанной с растительным маслом	100	1.62	10.08	9.58	135.52	0	0.026	0.068	0.7	37.5	9.57	49.02	17.36	31.49	1.4
2	2011.1	Суп картофельный на мясном бульоне	250	3.025	2.85	19.8	118.175	0.125	0.1	0.1	1.55	24	1.175	18.25	31.125	77.2	1.125
3	7013	Бефстроганов из мяса отварного в сметанно-молочном соусе	100	16.72	11.91	5.77	198.19	0.466	0.08	0.17	3.2	1.65	0.65	26.7	26.78	192.75	1.77
4	8002	Рис отварной	180	4.284	7.974	35.028	257.706	0.0531	0.036	0.018	0.792	0	0.09	1.404	22.374	71.19	0.612
5	10007	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0.16	0.16	15.8	65.28	0	0.02	0	0.12	4	0.08	14.72	5.4	4.4	0.9
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
8	11001.6	Апельсин	150	1.35	0.3	12.15	64.5	0	0.06	0.045	0.3	90	0.3	51	19.5	34.5	0
		Итого:	1060	32.999	34.114	134.168	1014.571	0.6441	0.546	0.505	8.502	157.162	13.145	180.454	150.339	488.542	7.587
		Полдник															
1	12007	Ватрушка с джемом собственного производства.	100	6.571	7.5	56.9	321	0.042	0.09	0.03	1.16	0.62	2.49	11.38	9.87	37.2	0.62
1	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
		Итого:	310	12.371	13.9	74.88	478.9	0.442	0.15	0.37	1.36	2.02	2.49	251.775	37.87	227.2	0.842

		Ужин																
1	7070	Биточки или котлеты рубленые из птицы паровые (цыплята) собственного производства	100	9.55	20.29	10.27	262.42	0.0373	0.1	0.2	4.81	1.81	0.57	49.8	23.86	158.8	1.37	
2	1022	Салат из отварной моркови с огурцами и зеленым горошком с маслом растительным	100	1.66	9.03	5.3	109.11	0	0.14	0.1	0.82	10.35	4.21	66.83	27.29	57.72	0.52	
3	3002	Капуста цветная отварная с маслом	220	3.3	5.786	5.06	92.07	0.022	0.132	0.154	0.858	38.852	0.066	43.164	27.676	76.12	2.112	
4	9011	Соус томатный собственного производства	30	0.429	1.29	2.502	23.607	0.006	0.015	0.015	0.174	3.84	0.087	6.231	4.74	10.164	0.186	
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8	
6	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98	
7	10012	Кисель из ягод свежемороженых (брусника)	200	0.14	0.1	18.8	76.64	0	0.02	0.02	0.04	3	0.2	8.8	1.4	10.14	0.12	
8	10060	Йогурт (Биоюгurt) литевой	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2	
		Итого:	930	26.719	43.736	85.972	857.047	0.4653	0.691	0.933	8.742	59.264	6.413	434.185	140.766	579.956	6.288	
		Итого за день:	3052	95.2754	110.2148	380.2108	2952.6116	1.7296	1.6774	2.5328	20.216	224.046	23.315	1332.81	440.513	1800.944	20.611	
		День 20																
		Завтрак																
1	4004	Каша жидкая на молоке (гречневая)	250	13	13.175	49	367.9	0.09375	0.525	0.125	6.125	19	0.075	12.6	116.325	174.5	3.925	
2	10015	Чай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58	
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022	
4	9001	Масло сливочное в порционной упаковке	10	0.05	8.25	0.08	74.8	0.059	0	0.01	0	0	0.1	1.2	0	1.9	0.02	
5	9001.13	Сыр полутвердый	20	5.96	1.8	0	41.4	0.02	0.004	0.088	0.08	0.18	0	216	10	156	0.18	
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8	
7	14004	Печенье	20	1.2	3.4	13.8	90.6	0	0	0	0	0	0	29.62	3.2	0	0.48	
		Итого:	550	23.55	27.065	92.53	710.84	0.17275	0.593	0.247	6.845	19.22	0.775	269.175	142.825	367.4	6.007	
		2-й завтрак																
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2	
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2	
		Обед																
1	1048	Салат из свеклы с огурцами консервированными с растительным маслом	100	1.46	10.09	6.5	123.39	0	0.03	0.03	0.22	7.5	1.8	30.38	18.62	38.93	1.09	
2	2003.1	Щи из капусты свежей на бульоне мясном	250	20.05	7.725	7.675	183.575	0	0.075	0.5	6.225	26.375	0.1	50.525	40.025	233.025	3.825	
3	7009.1	Мясо отварное к 1-ому блюду	15	4.362	1.449	0.0945	30.915	0	0.024	0.048	1.14	0.111	0.0975	2.8305	5.6535	46.179	0.66	
4	7005	Котлеты или биточки рыбные собственного производства	100	14.09	6	12.93	205.31	0.04	0.09	0.18	3.08	0.72	0.08	55.76	23.84	255.02	0.64	
5	8005	Пюре картофельное рец.2	200	7.8	6.2	18.82	162	0.0444	0.22	0.14	2.24	25.34	0.22	47.98	36.02	111.98	1.3	
6	10003	Компот из быстрозамороженных (клубника)	200	0.15	0.08	15	61.32	0	0.006	0.01	0.06	11.28	0.1	7.92	3.4	4.32	0.266	
7	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8	
8	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98	
9	11001	Яблоки свежие	150	0.6	0.6	14.7	70.5	0	0.045	0.03	0.45	15	0.3	24	13.5	16.5	0.003	
		Итого:	1095	54.352	32.984	111.7595	1012.21	0.0844	0.714	1.042	15.255	86.338	3.9775	238.7555	168.8585	782.966	9.564	
		Полдник																
1	4013	Запеканка рисовая с грушей	170	4.386	5.627	37.247	221.85	0.0408	0.085	0.068	1.258	2.057	0.119	54.927	26.996	91.783	0.969	
2	90011	Соус сладкий (из джема, варенья или повидла)	50	0.04	0	12.82	50.735	0	0	0	0.01	0.15	0.02	2.975	0.5	4.165	0.135	
3	10015	Фиточай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58	
4	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022	
		Итого:	430	4.566	5.667	60.077	313.525	0.0408	0.085	0.068	1.268	2.247	0.139	58.457	27.596	96.148	1.706	
		Ужин																
1	1038	Помидоры свежие	50	0.55	0.1	1.9	12	0	0.03	0.02	0.25	12.5	0.35	7	10	13	0.45	
2	7029	Шницель натуральный рубленный из птицы (индейка)	100	23.97	33.19	7.39	425.14	0.05	0.1	0.26	9.22	1.2	0.43	17.62	25.98	238.11	1.92	
3	8004	Изделия макаронные группы А отварные	200	7.22	8.94	38.56	266.92	0.059	0.08	0.02	0.66	0	0.1	7.9	10.24	46.68	1	
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8	
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98	
6	10010	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0.8	0.1	22.4	93.64	0	0.02	0.04	0.4	0.56	0.04	35.6	22.34	29.94	0.78	
7	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2	
		Итого:	830	44.18	49.57	114.29	1090.9	0.509	0.514	0.784	12.57	15.672	2.2	327.48	124.36	594.742	6.13	
		Итого за день:	3105	127.648	115.286	401.6565	3221.475	0.80695	1.926	2.161	36.138	125.477	7.0915	935.8675	485.6395	1873.256	25.607	
		День 21																
		Завтрак																
1	9001	Масло сливочное в порционной упаковке	10	0.05	8.25	0.08	74.8	0.059	0	0.01	0	0	0.1	1.2	0	1.9	0.02	
2	7070	Биточки или котлеты рубленые из птицы паровые (цыплята) собственного производства	60	5.73	12.174	6.162	157.452	0.02238	0.06	0.12	2.886	1.086	0.342	29.88	14.316	95.28	0.822	

3	8007	Капуста тушеная	150	2.37	5.73	7.035	108.855	0.0435	0.045	0.045	0.825	12.225	0.405	61.545	26.4	52.245	1.095
4	11001.5	Мандарин	100	0.8	0.2	7.5	38	0	0.06	0.03	0.2	38	0.2	35	11	17	0
5	10052	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	3.04	4.04	20.6	130.92	0.03	0.04	0.16	1.46	1.4	0	132	30	105.8	0.12
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	560	15.19	30.794	61.017	605.227	0.15488	0.269	0.389	6.011	52.711	1.647	268.825	94.916	307.025	2.857
		2-й Завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1039	Винегрет овощной	100	1.94	10.19	9.49	139.2	0	0.17	0.12	0.9	17	4.56	31.18	24.95	56.76	0.84
2	2017	Суп рыбный (консервы лососевые)	250	10.25	4.575	16.85	168.2	0.025	0.1	0.1	2.775	8.9	0.725	102.15	54.35	165.4	1.325
3	7021	Тефтели мясные с соусом собственного производства	100	6.7	14.76	13.17	186.41	0.052	0.06	0.09	1.79	3.48	0.38	30.91	19.89	96.6	0.86
4	8001	Каша гречневая рассыпчатая	180	10.26	6.66	49.68	298.8	0.03186	0.378	0.144	3.096	0	0.684	17.28	147.726	221.526	4.878
5	10011	Кисель из концентрата промышленного производства (151201101)	200	0	0	23	92.5	0	0.4	0.8	6.4	7.6	0	2.4	0	0	0
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	34.99	37.025	148.23	1060.31	0.10886	1.332	1.358	16.801	36.992	7.629	203.28	274.716	617.298	9.683
		Полдник															
1	6006	Лапшевник с творогом запеченный ..	130	11.96	12.454	26.546	275.431	0.08437	0.065	0.143	0.585	0.117	0.182	79.391	15.522	126.464	0.936
2	9009	Соус абрикосовый	20	0.114	0.006	13.122	53	0	0.0022	0.0044	0.066	0.088	0	3.88	2.31	3.2	0.106
3	10060	Йогурт (Биоюгурт) питьевой	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
		Итого:	370	19.474	19.06	57.488	494.031	0.48437	0.1592	0.4994	1.171	1.605	0.482	327.871	52.432	337.064	1.642
		Ужин															
1	1026.1	Салат из помидоров с растительным маслом	100	1	10.2	3.4	109.4	0	0.05	0.04	0.62	23	5.06	18.8	15.5	30	0.83
2	7002	Рыба (филе), тушенная в томате с овощами	100	9.28	5.03	4.27	131.66	0.006	0.01	0.08	1.51	0.91	2.31	27.51	15.48	157.45	0.17
3	8006	Картофель отварной	220	4.18	9.746	23.232	233.244	0.0638	0.22	0.132	2.244	30.162	0.33	20.57	42.108	114.312	1.672
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10004	Компот из плодов быстрозамороженных (смородина)	200	0.18	0	17.26	69.76	0	0	0	0.06	37.6	0.12	7.08	5.82	6.2	0.2
7	14005	Ирис тираженный полутвердый	20	0.54	1.74	14.34	75.2	0	0.36	0.22	4.6	15	0	88	0	0	2.2
8	10060.1	Ацидофилин	200	5.8	6.4	7.6	118	0.4	0.04	0.26	0.2	0.6	0	248	28	184	0.2
		Итого:	900	25.22	33.756	96.322	864.864	0.4698	0.872	0.824	10.754	107.284	8.8	424.72	128.108	551.574	6.652
		Итого за день:	2940	95.874	120.635	386.057	3118.432	1.21791	2.6522	3.0904	34.937	200.592	18.558	1266.696	572.172	1844.961	23.034
		Итого среднее за 21 день:	2940	109.496	110.965	402.218	3106.751	2.459	2.020	3.042	27.887	246.622	15.792	1225.412	474.748	1811.223	27.650

Генеральный директор ООО "Вкусный выбор"

Светлицкий В.В.

При составлении меню использовались следующие нормативные документы и практические руководства:

1. Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году./ Разработано В.И. Тобис, Е.В. Жукова, З.С. Кретова и др. для Департамента образования города Москвы, М.: 2011.
2. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник./ Под ред. В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2012.
3. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)/Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2006.
4. Изменение №1. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)/Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2009.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях./ Под ред. М.П. Могильного, В.А Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2016.
6. Постановление №32 от 27.10.2020г. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Москва

Таблица сезонных замен салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период с 01 марта до 31 мая к 21-дневному меню для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше (учащихся 5-11 классов, студентов СПО и студентов образовательных организаций с интернатом). Пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
 Вариант 1.

ДЕНЬ	ПРИЕМ ПИЩИ	ЗАМЕНЯЕМЫЙ САЛАТ	СЕЗОННЫЙ САЛАТ
1	Ужин	1017 Салат из моркови с маслом растительным (с сахаром)	1049 Салат из помидоров, яблок и огурцов консервированных с маслом растительным
2	Обед	1017 Салат из моркови с маслом растительным (с сахаром)	1022 Салат из отварной моркови с огурцами и зеленым горошком с маслом растительным
3	Обед	1006 Салат витаминный с маслом растительным	1033 Салат из свеклы и яблок с маслом растительным
4	Ужин	1081 Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	29 Салат из свеклы с черносливом
9	Ужин	1006 Салат витаминный с маслом растительным	1007 Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом
10	Обед	1013 Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	542 Салат из картофеля, моркови и горошка зеленого
10	Ужин	1018 Салат из моркови с изюмом с маслом растительным	1030 Салат из свежих огурцов с растительным маслом
12	Обед	1016 Салат из моркови с растительным маслом	1026 Салат из помидоров с растительным маслом
12	Ужин	1013.1 Салат из капусты белокочанной (без моркови) с маслом растительным	542 Салат из картофеля, моркови и горошка зеленого
14	Обед	1018 Салат из моркови с изюмом с маслом растительным	1007 Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом
15	Обед	1006 Салат витаминный с маслом растительным	1030 Салат из свежих огурцов с растительным маслом
16	Обед	1081 Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	542 Салат из картофеля, моркови и горошка зеленого

19	Обед	1013 Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	1007 Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом
----	------	--	--

Генеральный директор ООО "Вкусный выбор"

В.В. Светлицкий

При составлении Таблицы замен использовались следующие нормативные документы и практические руководства:

1. Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году./ Разработано В.И. Тобис, Е.В. Жукова, З.С. Кретьева и др. для Департамента образования города Москвы, М.: 2011.
2. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник./ Под ред. В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2012.
3. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)/Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2006.
4. Изменение №1. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)/Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2009.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях./ Под ред. М.П. Могильного, В.А Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2016.

6. Постановление №32 от 27.10.2020г. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Москва



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»
Графский переулок, 4, к. 2,3,4, Москва, Россия, 129626
телефон: (495) 687 36 19, E-mail: fguz@mossanepid.ru, http:www.mossanexpert.ru
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной и иной документации
санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

77.01.05.Т.003729.08.21

11.08.2021

№ _____ Дата _____
Основание производства экспертизы: заявление № 21/02.05.001741-3 от 10.08.2021
Дата (период) проведения экспертизы: с 11.08.2021
Место проведения экспертизы: 129626, г. Москва, Графский переулок, дом 4, к.2, 3, 4
Цель проведения экспертизы: Подтверждение соответствия требованиям санитарного законодательства
Экспертиза проведена: заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков А.О.Петренко, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, кандидат медицинских наук, сертификат специалиста №0177040009695 от 21.06.2016г., диплом о профессиональной переподготовке №770400002407 от 2016г.

Заказчик: ООО "Вкусный выбор" (ИНН:7723909016)

Юридический адрес: 109004, г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 64, стр. 2, ЭТ. / ПОМ. 5/1, КОМ. /ОФИС 18/508

Объект экспертизы: Меню 21-дневное для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше (учащихся 5 - 11 классов, студентов СПО и студентов образовательных организаций с интернатом). Пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Вариант 2

Фактический адрес: г. Москва, ВАО, аллея Жемчужовой, дом 1а

Разработчик документации: ООО "ВКУСНЫЙ ВЫБОР"

Юридический адрес разработчика: 109004, г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 64, стр. 2, эт. /пом. 5/1, ком. /офис 18/508

Перечень представленной документации: Типовой рацион питания (циклическое 21-дневное меню) для детей старше 11 лет;

Таблица замены салатов.

Установлено:

Общие сведения.

Представленный примерный типовой рацион питания разработан на 21-дневный период, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо(Fe), магний (Mg), указания номеров технологических карт.

012487

Среднесуточная пищевая и энергетическая ценность рациона питания для детей старше 11 лет составляет:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал*	Калорийность по рациону, ккал
I неделя	102,04	102,30	403,13	2941,35	2990,80
II неделя	111,34	108,14	391,26	2983,71	3033,98
III неделя	104,20	110,73	390,20	2974,12	3025,18
Итого:	105,86	107,06	394,86	2966,39	3016,65

В представленном рационе содержание белков составляет 117,62 %, жиров – 116,37 %, углеводов – 103,10 %, общая калорийность – 109,06 % от суточной потребности.

Соотношение основных веществ (белков, жиров и углеводов) близко к оптимальному значению (1 / 1 / 4).

*Энергетическая ценность определялась по формуле:

Энергетическая ценность (ккал) = белки (г)*4 + жиры (г)*9 + углеводы (г)* 4.

Формирование рациона.

Представленный примерный 21-дневный рацион питания для детей старше 11 лет предусматривает пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Соотношение калорийности по приемам пищи для детей старше 11 лет:

	I неделя		II неделя		III неделя		Итого:	
	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма	Фактич.	Норма
Завтрак	21	20 - 25	21	20 - 25	20	20 - 25	21	20 - 25
Второй завтрак	4	5	3	5	3	5	3	5
Обед	33	30 - 35	33	30 - 35	32	30 - 35	33	30 - 35
Полдник	13	10 - 15	14	10 - 15	15	10 - 15	14	10 - 15
Ужин	29	20 - 25	29	20 - 25	30	20 - 25	29	20 - 25

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 +/- 5%.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Сведения о среднесуточном наборе продуктов, полученные методом расчёта по информации из технологических карт, представлены в таблице.

Наименование	Значение	Норма	%
Мука пшеничная	44,12	19	132,22
Крупы, бобовые	78,22	47,5	64,68
Макаронные изделия	54,59	19	187,33
Картофель	182,72	177,65	2,86
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	301,69	304	-0,76
Фрукты свежие	186,40	175,75	6,06
Сухофрукты	24,35	19	28,16
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200,00	190	5,26

Мясо 1-й категории	118,95	74,1	60,53
Субпродукты (печень, язык, сердце)	74,00	38	94,74
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	74,63	50,35	48,22
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	73,15	73,15	-0,01
Колбасные изделия (г)	0,00	0	0,00
Молоко	266,24	332,5	-19,93
Кисломолочная пищевая продукция	300,95	171	76,00
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	101,38	57	77,87
Сыр	16,68	14,25	17,07
Сметана	16,37	9,5	72,28
Масло сливочное	32,53	33,25	-2,16
Масло растительное	22,57	17,1	31,97
Яйцо, шт.	23,37	38	-38,51
Сахар	58,93	33,25	77,24
Кондитерские изделия	32,22	14,25	126,12
Соль пищевая поваренная йодированная	6,49	4,75	36,64
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	26,24	0	0,00

Недостаток овощей компенсируется использованием овощных консервов, недостаток рыбы – мясом, недостаток молока – кисломолочными напитками, недостаток масла сливочного – сметаной, недостаток яиц - творогом сверх установленной нормы.

В рационе питания используются все основные группы продуктов, предусмотренные суточным продуктовым набором, в том числе мясные, молочные продукты, кисломолочные напитки, рыба, овощи, фрукты.

Ежедневно в меню использованы мясо, молоко (молочные продукты в т.ч. кисломолочные напитки), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи, а также выход порций отдельных блюд соответствуют предусмотренным СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевая ценность используемых в меню блюд рассчитана согласно пояснительной записке и представленных технологических карт на основании:

1. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2005;
2. Таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – Москва, 2007. Составители: Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Продукты, блюда и кулинарные изделия, запрещенные или не рекомендованные для использования в питании детей и подростков, в рационе отсутствуют.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет разнообразия пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке), а также использования в меню свежих плодов и ягод. Для профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Среднесуточное содержание микронутриентов в рационе питания для детей старше 11 лет составляет:

	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мг
I неделя	253,69	1,97	3,03	2,96
II неделя	240,05	2,00	2,85	2,89
III неделя	198,63	1,93	2,57	2,28
Итого:	230,79	1,97	2,82	2,71

	Кальций	Фосфор	Железо, мг	Магний, мг
I неделя	1207,75	1793,61	24,60	466,05
II неделя	1244,49	1862,73	25,09	473,70
III неделя	1173,43	1785,19	24,85	482,82
Итого:	1208,56	1813,84	24,85	474,19

В представленном рационе содержание витамина С, витамина В1, витамина В2, витамина А, кальция, фосфора, железа, магния полностью удовлетворяет суточную потребность и не превышает верхних уровней потребления по МР 2.3.1.2432-08.

Технология изготовления кулинарной продукции.

В соответствии с пояснительной запиской при разработке технологических карт использованы:

- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах. – Москва: Управление Роспотребнадзора по городу Москве, 2006. – в 2-х тт., 1-й т. – 468 с., 2-й т. – 544 с.
- Организация питания в ДОУ Москвы. Типовое меню. График поставки фруктов. Карточки блюд с выходами по дням. Методические рекомендации (Выпуск 4). – Москва. 2012 г. – 166 с.
- Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания. – Москва: Департамент образования города Москвы, 2006. – 276 с.
- Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году. – Москва: Департамент образования города Москвы, 2011.

В период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд, изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Информировать родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывать наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом при наличии подтвержденных в ЛПУ сведений о заболевании, в т.ч. с указанием аллергена (в случае пищевой аллергии).

Заключение:

Меню 21-дневное для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше (учащихся 5 - 11 классов, студентов СПО и студентов образовательных организаций с интернатом). Пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Вариант 2 по адресу: г. Москва, ВАО, аллея Жемчужовой, дом 1а соответствует требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (гл. VIII).

Выдано взамен экспертного заключения №77.01.05.Т.003611.08.21 от 03.08.2021.

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены
детей и подростков

А. О. Петренко

Заведующий отделом гигиены
детей и подростков

А. О. Петренко

Руководитель (заместитель)
органа инспекции



В.Ю. Иванов



Меню 21-дневное для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше (учащихся 5-11 классов, студентов СПО и студентов образовательных организаций с интернатом). Пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Вариант 2

№ п/п	№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Выход готовой продукции	Биологическая ценность, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины						Минеральные вещества			
				Белки	Жиры	Углеводы		Калорийность	А, мкг	В1, мг	В2, мг	РР, мг	С, мг	Е, мг, ток. экв.	Са, мг	Mg, мг	P, мг
День 1																	
Завтрак																	
1	4035	Каша жидкая на молоке (пшеничная)	250	11.05	13.9	49.3	366.5	0.11	0.2	0.35	0.725	2.85	0.65	280.3	50.425	268.9	1.375
2	10052	Кофейный напиток злаковый, на молоке	200	3.04	4.04	20.6	130.92	0.03	0.04	0.16	1.46	1.4	0	132	30	105.8	0.12
3	11001	Яблоки свежие	150	0.6	0.6	14.7	70.5	0	0.045	0.03	0.45	15	0.3	24	13.5	16.5	0.003
4	14005	Ирис тираженный полутвердый	20	0.54	1.74	14.34	75.2	0	0.36	0.22	4.6	15	0	88	0	0	2.2
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
Итого:			640	16.83	20.48	108.76	690.72	0.14	0.677	0.772	7.555	34.25	1.25	528.9	100.525	408.6	4.098
2-й Завтрак																	
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
Итого:			200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
Обед																	
1	1006	Салат витаминный с маслом растительным	100	0.38	15.13	10.33	183.95	0	0.03	0.03	0.48	17.82	2.75	33.21	14.02	23.48	0.96
2	2085.1	Суп с горохом на мясном бульоне	250	8.1	6.1	19.225	164.9	0	0.275	0.0525	0.875	2	2.45	49.425	43.45	129.825	2.525
3	2025	Сухарики из хлеба пшеничного	10	1.13	0.143	6.9	33.407	0	0.023	0.009	0.23	0	0.186	3.29	4.72	12.44	0.286
4	7019	Азу из мяса отварного	100	15.72	10.04	5.36	175.74	0	0.13	0.16	3.98	4.01	2.44	24.1	25.65	188.46	2.54
5	8001	Каша гречневая рассыпчатая	180	10.26	6.66	49.68	298.8	0.03186	0.378	0.144	3.096	0	0.684	17.28	147.726	221.526	4.878
6	10008	Компот из плодов сухих (изюм)	200	0.46	0.1	23.16	95.38	0	0.03	0.016	0.1	0.8	0.12	16.36	8.4	25.8	0.64
7	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
8	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
Итого:			920	41.89	39.013	150.695	1127.377	0.03186	1.09	0.5155	10.601	24.642	9.91	163.025	171.766	678.543	13.609
Полдник																	
1	6003	Суфле творожное запеченное	120	17.52	11.436	15.312	244.08	0.09336	0.084	0.216	0.972	1.416	0.348	129.06	20.484	183.216	0.528
2	14007	Джем (повидло, варенье)	20	0.1	0	14.3	55.2	0	0.095	0.089	0	0.413	2.4	0	0.095	0	0
3	10015	Фиточай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58
4	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
Итого:			350	17.76	11.476	39.622	340.22	0.09336	0.179	0.305	0.972	1.869	2.748	129.615	20.679	183.416	1.13
Ужин																	
1	1037	Огурцы консервированные без уксуса	50	0.4	0.05	0.85	6.5	0	0.01	0.01	0.05	2.5	0	11.5	7	12	0.3
2	7064	Шницель рыбный натуральный	100	20.37	10.32	1.73	181.81	0.0422	0.09	0.11	2.55	1.8	3.68	56.38	39.91	303.08	0.69
3	8005	Пюре картофельное	200	7.8	6.2	18.82	162	0.0444	0.22	0.14	2.24	25.34	0.22	47.98	36.02	111.98	1.3
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10042	Компот из плодов быстрозамороженных (клюква)	200	0.12	0.04	16.7	50.04	0	0	0	0.04	3.3	0	11.52	5.1	2.42	0.16
7	10060.1	Ацидофилин	200	5.8	6.4	7.6	118	0.4	0.04	0.26	0.2	0.6	0	248	28	184	0.2
Итого:			830	40.33	23.85	81.74	693.55	0.4866	0.584	0.624	6.92	33.552	5.18	394.74	143.83	690.492	4.43
Итого за день:			2940	117.81	94.819	403.817	2945.867	0.75182	2.55	2.2365	26.248	96.313	19.088	1258.28	558.8	1993.051	25.467
День 2																	
Завтрак																	
1	4034	Каша жидкая на молоке (пшено)	280	12.516	15.68	49.28	391.636	0.12348	0.168	0.476	0.896	3.192	0.196	311.136	70.42	324.324	1.372
2	14004	Печенье (в индивидуальной упаковке)	20	1.2	3.4	13.8	90.6	0	0	0	0	0	0	29.62	3.2	0	0.48
3	10015	Чай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58
4	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
5	11001.1	Груши свежие	150	0.6	0.45	15.45	70.5	0	0.03	0.045	0.15	7.5	0.6	28.5	18	24	0.003
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
Итого:			680	16.056	19.77	98.36	641.276	0.12348	0.23	0.533	1.366	10.732	1.096	374.411	98.32	365.924	2.857
2-й Завтрак																	
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
Итого:			200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2

		Обед																
1	1030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0.74	12.1	2.38	121.38	0	0.02	0.03	0.24	23.8	5.37	45.62	20.86	46.4	0.6	
2	2004	Щи из шпината со сметаной	250	2.975	4.7	3.5	93.65	0.01	0.1	0.175	0.875	22.175	0.2	96.25	69.325	93.95	2.7	
3	5003	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	26	3.2994	3.0004	0.1794	40.9188	0.0338	0.0182	0.1144	0.052	0	0.156	14.3	3.12	49.92	0.65	
4	7070	Биточки или котлеты рубленые из птицы паровые (цыплята) собственного производства	100	9.55	20.29	10.27	262.42	0.0373	0.1	0.2	6.07	0.33	0.57	48.32	23.86	188.4	1.44	
5	8002	Рис отварной	180	4.284	7.974	35.028	257.706	0.0531	0.036	0.018	0.792	0	0.09	1.404	22.374	71.19	0.612	
6	10034	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0.18	0.02	32.44	130.66	0.1	0.26	0.26	2.52	25.5	2.04	16.46	4.1	4.4	0.2	
7	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8	
8	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98	
		Итого:	936	26.8684	48.9244	119.8374	1081.9348	0.2342	0.7582	0.9014	12.389	71.817	9.706	241.714	171.439	531.272	7.982	
		Полдник																
1	13008	Булочка сдобная собственного производства	100	7.7	7.6	55.84	322.56	0.0569	0.13	0.09	0.75	0.4	0.96	50.8	14.4	89.3	0.89	
2	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2	
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022	
		Итого:	310	13.5	14	73.82	480.46	0.4569	0.19	0.43	0.95	1.8	0.96	291.195	42.4	279.3	1.112	
		Ужин																
1	1018	Салат из моркови с изюмом с маслом растительным	100	1.23	7.08	13.67	123.32	0	0.06	0.06	0.88	4.2	3.45	48.5	34.86	55.23	0.7	
2	7017	Печень, тушенная в соусе	100	14.87	10.33	8.16	180.15	6.1187	0.22	1.62	6.78	25.64	0.84	41.8	22.22	285.49	5.25	
3	8004	Изделия макаронные группы А отварные	150	5.415	6.705	28.92	200.19	0.04425	0.06	0.015	0.495	0	0.075	5.925	7.68	35.01	0.75	
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8	
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98	
6	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4	
7	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2	
		Итого:	830	33.755	29.955	114.59	865.1	6.56295	0.644	2.219	10.395	207.452	5.925	365.505	125.36	651.542	12.68	
		Итого за день:	2956	91.1794	112.6494	429.6074	3162.771	7.37753	1.8422	4.1034	25.3	293.801	17.687	1314.825	459.519	1860.038	26.831	
		День 3																
		Завтрак																
1	6001	Залепанка из творога	150	23.67	15.63	25.005	348.48	0.1122	0.075	0.33	0.825	0.315	0.525	193.98	32.115	275.97	0.93	
2	9007	Соус молочный (сладкий)	30	0.792	1.725	4.89	38.406	0.01383	0.045	0.036	0.498	2.25	0.033	27.858	3.753	21.858	0.06	
3	11001	Яблоки свежие	150	0.6	0.6	14.7	70.5	0	0.045	0.03	0.45	15	0.3	24	13.5	16.5	0.003	
4	10053	Какао с молоком	200	4	4	16	116	0.03	0.046	0.16	0.2	0.8	0.017	126.7	35.26	122.76	1.23	
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4	
		Итого:	550	30.662	22.155	70.415	620.986	0.15603	0.243	0.568	2.293	18.365	1.175	377.138	91.228	454.488	2.623	
		2-й завтрак																
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2	
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2	
		Обед																
1	1025.1	Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом	100	0.86	15.13	2.79	150.77	0	0.03	0.02	0.32	16.8	6.98	18.87	15.51	29.45	0.62	
2	2001.1	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	250	2.5	5.35	12.475	110.775	0.0325	0.05	0.475	0.6	21.9	0.125	43.025	25	54.225	1.025	
3	7010	Жаркое по - домашнему.	280	26.628	16.464	26.964	362.46	0.056	0.336	0.42	8.036	35.42	0.756	47.46	69.636	370.468	5.012	
4	10011	Кисель из концентрата промышленного производства	200	0	0	23	92.5	0	0.4	0.8	6.4	7.6	0	2.4	0	0	0	
5	14001	Пастила	20	0.4	0.01	17.3	71	0	0	0.4	0	3	0	20	0	0	0.6	
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8	
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98	
		Итого:	930	36.228	37.794	118.569	962.705	0.0885	1.04	2.219	17.196	84.732	9.141	151.115	137.946	531.155	9.037	
		Полдник																
1	13007	Булочка Веснушка	100	9.09	6.74	51.66	303.29	0.0626	0.12	0.14	1.2	0.46	1.21	62.7	20.5	127.6	1.23	
2	10002	Компот из плодов быстрозамороженных (вишня)	200	0.14	0.1	15.48	63.38	0	0	0	0.06	2.8	0.06	7.2	4.8	5.6	0.08	
		Итого:	300	9.23	6.84	67.14	366.67	0.0626	0.12	0.14	1.26	3.26	1.27	69.9	25.3	133.2	1.31	
		Ужин																
1	1083	Салат из картофеля, моркови и горошка зеленого с растительным маслом	100	1.35	7.21	9.08	106.61	0	0.06	0.03	0.87	19.75	3.3	37.54	24.22	48.81	0.71	
2	7005	Котлеты или биточки рыбные собственного производства	100	14.09	6	12.93	205.31	0.04	0.09	0.18	3.08	0.72	0.08	55.76	23.84	255.02	0.64	
3	3003	Капуста цветная отварная, запеченная в соусе сухарном	150	3.93	12.99	10.14	180.495	0.06	0.135	0.105	1.17	24.495	0.135	30.975	22.32	61.185	1.62	
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8	
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98	

6	10010	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0,8	0,1	22,4	93,64	0	0,02	0,04	0,4	0,56	0,04	35,6	22,34	29,94	0,78
7	10060	Йогурт (БиоЙогурт) питьевой	200	5,8	6,4	8	118	0,4	0,06	0,34	0,2	1,4	0	240	28	190	0,2
		Итого:	830	31,81	33,54	98,59	879,255	0,5	0,589	0,799	7,56	46,937	4,835	419,235	148,52	661,967	5,73
		Итого за день:	2810	108,93	100,329	377,714	2923,616	0,80713	2,012	3,746	28,509	155,294	16,421	1059,388	424,994	1812,81	20,9
		День 4															
		Завтрак															
1	4002	Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)	250	12,25	14,675	40,975	345,925	0,095375	0,425	0,05	4,2	19,5	0,075	27,9	67,375	172,475	1,9
2	10033	Чай с молоком с сахаром	200	1,54	1,62	12,42	70,42	0,015	0,02	0,06	0,46	1,2	0	63,6	10,08	50,76	0,44
3	11001.6	Апельсин	150	1,35	0,3	12,15	64,5	0	0,06	0,045	0,3	90	0,3	51	19,5	34,5	0
4	14006	Вафли	20	0,56	0,66	15,46	70	0,4	0,006	0,008	0,8	0	0	3,2	2	7,2	0,3
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1,6	0,2	9,82	47,6	0	0,032	0,012	0,32	0	0,3	4,6	6,6	17,4	0,4
		Итого:	640	17,3	17,455	90,825	598,445	0,510375	0,543	0,175	6,08	110,7	0,675	150,3	105,555	282,335	3,04
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0,02	0,02	0,2	2	0	42	22	32	2,2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0,02	0,02	0,2	2	0	42	22	32	2,2
		Обед															
1	1081	Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	100	0,86	7,39	7,98	104,51	0	0,05	0,05	0,7	6,4	3,38	21,29	25,19	61,08	1,17
2	2007	Рассольник ленинградский	250	2,275	5	10,275	120	0,0345	0,075	0,05	0,9	7,15	0,3	35,9	27,725	73,675	0,925
3	7020	Биточки мясные рубленые паровые собственного производства	110	14,003	17,358	9,471	230,241	0	0,121	0,198	4,345	0	0,605	16,907	31,592	174,24	1,43
4	8004	Изделия макаронные группы А отварные	180	6,498	8,046	34,704	240,228	0,0531	0,072	0,018	0,594	0	0,09	7,11	9,216	42,012	0,9
5	10006	Компот из плодов свежих (груши)	200	0,36	0,08	15,12	62,64	2	0,02	0,02	0	0	0	21	6,8	9,2	0,14
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3,2	0,4	19,64	95,2	0	0,064	0,024	0,64	0	0,6	9,2	13,2	34,8	0,8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2,64	0,44	16,4	80	0	0,16	0,08	1,2	0,012	0,68	10,16	14,6	42,212	0,98
8	14002	Зефир	20	0,4	0,01	17,3	71	0	0	0,4	0	3	0	20	0	0	0,6
		Итого:	940	30,236	38,724	130,89	1003,819	2,0876	0,562	0,84	8,379	16,562	5,655	141,567	128,323	437,219	6,945
		Полдник															
1	12006	Пирожки печеные из теста дрожжевого с яблоком	100	6,16	3,02	39,49	229,07	0,0505	0,1	0,03	1,21	1,1	0,85	12,76	10,23	37,93	1,12
2	10058	Отвар шиповника	200	0,6	0	19,4	78,24	0	0	0,1	0,2	176	0,28	9,92	2,8	2,8	4
		Итого:	300	6,76	3,02	58,89	307,31	0,0505	0,1	0,13	1,41	177,1	1,13	22,68	13,03	40,73	5,12
		Ужин															
1	1051	Горошек зеленый консервированный	100	2,96	2,67	5,48	59,24	0,01	0,06	0,04	0,59	10	0,23	20,36	20,58	61,95	0,69
2	7026	Рагу из птицы с овощами	300	15,51	28,17	29,52	436,83	0,03	0,21	0,33	11,19	32,52	0,69	64,95	73,02	413,73	3,27
3	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3,2	0,4	19,64	95,2	0	0,064	0,024	0,64	0	0,6	9,2	13,2	34,8	0,8
4	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2,64	0,44	16,4	80	0	0,16	0,08	1,2	0,012	0,68	10,16	14,6	42,212	0,98
5	10014	Кисель из ягод свежемороженой (черная смородина)	200	0,2	0,04	18,54	75,64	0,02	0	0	0,06	40	2,14	11	6,2	6,6	0,26
6	10060	Йогурт (БиоЙогурт) питьевой	200	5,8	6,4	8	118	0,4	0,06	0,34	0,2	1,4	0	240	28	190	0,2
		Итого:	880	30,31	38,12	97,58	864,91	0,46	0,554	0,814	13,88	83,932	4,34	355,67	155,6	749,292	6,2
		Итого за день:	2960	85,606	97,319	401,185	2868,484	3,108475	1,779	1,979	29,949	390,294	11,8	712,217	424,508	1541,576	23,505
		День 5															
		Завтрак															
1	7070	Биточки или котлеты рубленые из птицы паровые (цыплята) собственного производства	50	4,775	10,145	5,135	131,21	0,01865	0,05	0,1	2,405	0,905	0,285	24,9	11,93	79,4	0,685
2	8001	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,55	5,55	41,4	249	0,02655	0,315	0,12	2,58	0	0,57	14,4	123,105	184,605	4,065
3	10016.1	Чай с лимоном	200	0,2	0,06	0,6	4	0	0,08	0,04	0,2	80,04	0,4	80,16	24,1	44,2	1,78
4	9001.13	Сыр полутвердый	20	5,96	1,8	0	41,4	0,02	0,004	0,088	0,08	0,18	0	216	10	156	0,18
5	14008	Сахар	10	0	0	9,98	39,9	0	0	0	0	0	0	0,395	0	0	0,022
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1,6	0,2	9,82	47,6	0	0,032	0,012	0,32	0	0,3	4,6	6,6	17,4	0,4
7	11001	Яблоки свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	0	0,045	0,03	0,45	15	0,3	24	13,5	16,5	0,003
		Итого:	600	21,685	18,355	81,635	583,61	0,0652	0,526	0,39	6,035	96,125	1,855	364,455	189,235	498,105	7,135
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0,02	0,02	0,2	2	0	42	22	32	2,2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0,02	0,02	0,2	2	0	42	22	32	2,2
		Обед															
1	1064	Салат из отварной свеклы с маслом растительным	100	1,54	10,09	8,32	130,58	0	0,018	0,046	0,18	8,1	4,49	42,79	23,77	46,99	1,57
2	2017	Суп рыбный (консервы лососевые)	250	10,25	4,575	16,85	168,2	0,025	0,1	0,1	2,775	8,9	0,725	102,15	54,35	165,4	1,325
3	7021	Тефтели мясные с соусом собственного производства	100	6,7	14,76	13,17	186,41	0,052	0,06	0,09	1,79	3,48	0,38	30,91	19,89	96,6	0,86
4	8007	Калуста тушеная	180	2,844	6,876	8,442	130,626	0,0522	0,054	0,054	0,99	14,67	0,486	73,854	31,68	62,694	1,314
5	10010	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0,46	0,1	23,16	95,38	0	0,03	0,016	0,1	0,8	0,12	16,36	8,4	25,8	0,64
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1,6	0,2	9,82	47,6	0	0,032	0,012	0,32	0	0,3	4,6	6,6	17,4	0,4

7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
8	14005	Ирис тираженный полутвердый	20	0.54	1.74	14.34	75.2	0	0.36	0.22	4.6	15	0	88	0	0	2.2
		Итого:	910	26.574	38.781	110.502	913.996	0.1292	0.814	0.618	11.955	50.962	7.181	368.824	159.29	457.096	9.289
		Полдник															
1	13005	Булочка "Любимая"	100	8.85	7.38	51.26	307	0.069	0.12	0.138	0.88	0.42	1.2	58.19	16.35	109.34	1.14
2	10035	Молоко ультрапастеризованное обогащенное	200	5.8	6.4	9.4	116	0.06	0.08	0.3	0	2.6	0	230	0	0	0.2
		Итого:	300	14.65	13.78	60.66	423	0.129	0.2	0.438	0.88	3.02	1.2	288.19	16.35	109.34	1.34
		Ужин															
1	1025.1	Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом	100	0.86	15.13	2.79	150.77	0	0.03	0.02	0.32	16.8	6.98	18.87	15.51	29.45	0.62
2	7054	Филе птицы (индейка), тушенное в соусе томатном	100	11.51	10.56	4.51	156.84	0.013	0.06	0.12	4.97	1.34	0.26	12.13	15.46	134.08	1.02
3	8002	Рис отварной	220	5.236	9.746	42.812	314.974	0.0649	0.044	0.022	0.968	0	0.11	1.716	27.346	87.01	0.748
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10002	Компот из плодов быстрозамороженных (вишня)	200	0.14	0.1	15.48	63.38	0	0	0	0.06	2.8	0.06	7.2	4.8	5.6	0.08
7	10060.1	Ацидофилин	200	5.8	6.4	7.6	118	0.4	0.04	0.26	0.2	0.6	0	248	28	184	0.2
		Итого:	900	29.386	42.776	109.232	979.164	0.4779	0.398	0.526	8.358	21.552	8.69	307.276	118.916	517.152	4.448
		Итого за день:	2910	93.295	113.692	385.029	2993.77	0.8013	1.958	1.992	27.428	173.659	18.926	1370.745	505.791	1613.693	24.412
		День 6															
		Завтрак															
1	5003	Йогурт куриное диетическое, сваренное вкрутую	52	6.5988	6.0008	0.3588	81.8376	0.0676	0.0364	0.2288	0.104	0	0.312	28.6	6.24	99.84	1.3
2	4026	Суп молочный с изделиями макаронными	300	9.678	10.92	29.76	259.68	0.093	0.12	0.36	0.54	3	0.39	299.88	37.89	242.13	0.42
3	10052	Кисельный напиток злаковый, на молоке	200	3.04	4.04	20.6	130.92	0.03	0.04	0.16	1.46	1.4	0	132	30	105.8	0.12
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
		Итого:	572	20.9168	21.1608	60.5388	520.0376	0.1906	0.2284	0.7608	2.424	4.4	1.002	465.08	80.73	465.17	2.24
		2-й завтрак															
1	14002	Зефир	20	0.4	0.01	17.3	71	0	0	0.4	0	3	0	20	0	0	0.6
2	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	220	1.4	0.01	40.3	165	0	0.02	0.42	0.2	5	0	62	22	32	2.8
		Обед															
1	1047-1047.1	Салат из редиса (дайкон) с растительным маслом	100	2.22	14.23	2.69	147.71	0.02	0.01	0.073	0.113	17.93	5.87	35.65	11.54	52.08	0.935
2	2041.1	Суп крестьянский с крупой (крупа перловая) на мясном бульоне	250	18.6	7.85	12.525	196.225	0.005	0	0.05	2.45	24.2	2.25	49.45	33.175	153.55	1.9
3	7009.1	Мясо отварное к 1-ому блюду	15	4.362	1.449	0.0945	30.915	0	0.024	0.048	1.14	0.111	0.0975	2.8305	5.6535	46.179	0.66
4	7076	Котлеты рыбные любительские	100	13.89	4.84	8.16	131.76	0.053	0.13	0.24	1.93	2.6	0.95	52.64	34.61	197.78	1.17
5	8006	Картофель отварной	200	3.8	8.86	21.12	212.04	0.058	0.2	0.12	2.04	27.42	0.3	18.7	38.28	103.92	1.52
6	10013	Кисель из ягод свежемороженных (клюква)	200	0.14	0.1	18.8	76.64	0	0.02	0.02	0.04	3	0.2	8.8	1.4	10.14	0.12
7	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
8	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
9	11001.6	Апельсин	150	1.35	0.3	12.15	64.5	0	0.06	0.045	0.3	90	0.3	51	19.5	34.5	0
		Итого:	1095	50.202	38.469	111.5795	1034.99	0.136	0.668	0.7	9.853	165.273	11.2475	238.4305	171.9585	675.161	8.085
		Полдник															
1	10015	Фиточай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58
2	14008	Сахар	20	0	0	19.96	79.8	0	0	0	0	0	0	0.79	0	0	0.044
3	12012	Бутерброд горячий с сыром, помидорами и зеленью	120	8.268	6.576	11.772	139.344	0.06	0.096	0.144	1.02	1.932	0.444	252.6	24.792	130.788	0.984
4	14004	Печенье	40	2.4	6.8	27.6	181.2	0	0	0	0	0	0	59.24	6.4	0	0.96
		Итого:	380	10.808	13.416	59.362	401.384	0.06	0.096	0.144	1.02	1.972	0.444	312.79	31.292	130.988	2.568
		Ужин															
1	1055	Кукуруза консервированная	50	3.655	2.205	20.4	115.375	0	0.14	0.045	0.745	0	0	11.73	37.96	103.845	1.665
2	7035	Птица отварная (цыплята)	80	20.056	13.056	0.528	219.144	0.032	0.056	0.128	4.608	3.304	0.016	22.624	19.416	110.84	1.256
3	9011	Соус томатный собственного производства	30	0.429	1.29	2.502	23.607	0.006	0.015	0.015	0.174	3.84	0.087	6.231	4.74	10.164	0.186
4	8004	Изделия макаронные группы А отварные	200	7.22	8.94	38.56	266.92	0.059	0.08	0.02	0.66	0	0.1	7.9	10.24	46.68	1
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
6	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
7	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
8	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	840	43.6	31.331	125.83	986.486	0.497	0.595	0.732	8.427	184.756	1.763	317.765	132.956	547.341	10.087
		Итого за день:	3107	126.927	104.3868	397.6103	3107.8976	0.8836	1.6074	2.7568	21.924	361.401	14.4565	1396.066	438.9365	1850.66	25.78

1	13008	Булочка сдобная собственного производства	100	7.7	7.6	55.84	322.56	0.0569	0.13	0.09	0.75	0.4	0.96	50.8	14.4	89.3	0.89
2	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	300	13.5	14	63.84	440.56	0.4569	0.19	0.43	0.95	1.8	0.96	290.8	42.4	279.3	1.09
		Ужин															
1	1040.1	Икра овощная (из моркови)	100	1.47	8.07	9.09	115.27	0	0.1	0.1	0.89	7.8	3.89	45.77	33.58	55.44	0.78
2	7005	Котлеты или биточки рыбные собственного производства	100	14.09	6	12.93	205.31	0.04	0.09	0.18	3.08	0.72	0.08	55.76	23.84	255.02	0.64
3	3003	Капуста цветная отварная, запеченная в соусе сухарном	150	3.93	12.99	10.14	180.495	0.06	0.135	0.105	1.17	24.495	0.135	30.975	22.32	61.185	1.62
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10006	Компот из плодов свежих (груши)	200	0.16	0.12	16	65.72	0	0	0.02	0.04	2	0.16	15.92	6.6	6.4	0.94
7	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	830	31.29	34.42	92.2	859.995	0.5	0.609	0.849	7.22	36.427	5.545	407.785	142.14	645.057	5.96
		Итого за день:	2800	113.96	111.475	397.025	3119.255	1.58546	1.955	2.606	21.856	258.667	20.011	1213.35	555.081	2074.95	30.856
	День 9	День 9															
		Завтрак															
1	7069	Биточки рубленые из птицы паровые (индейка) собственного производства	50	4.775	10.145	5.135	131.21	0.01865	0.05	0.1	3.035	0.165	0.285	24.16	11.93	94.2	0.72
2	8004	Изделия макаронные группы А отварные	150	5.415	6.705	28.92	200.19	0.04425	0.06	0.015	0.495	0	0.075	5.925	7.68	35.01	0.75
3	10015	Чай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58
4	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
6	11001.6	Апельсин	150	1.35	0.3	12.15	64.5	0	0.06	0.045	0.3	90	0.3	51	19.5	34.5	0
		Итого:	580	13.28	17.39	66.035	484.44	0.0629	0.202	0.172	4.15	90.205	0.96	86.24	45.81	181.31	2.472
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1064	Салат из отварной свеклы с маслом растительным	100	1.54	10.09	8.32	130.58	0	0.018	0.046	0.18	8.1	4.49	42.79	23.77	46.99	1.57
2	2009	Суп из овощей на мясном бульоне	250	2.1	5	8.25	87.5	0.0345	0.05	0.025	0.75	25.65	0.275	26.6	23.95	56.775	0.7
3	7019	Азу из мяса отварного	100	15.72	10.04	5.36	175.74	0	0.13	0.16	3.98	4.01	2.44	24.1	25.65	188.46	2.54
4	8005	Пюре картофельное	180	7.02	5.58	16.938	145.8	0.03996	0.198	0.126	2.016	22.806	0.198	43.182	32.418	100.782	1.17
5	10007	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0.36	0.08	15.12	62.64	2	0.02	0.02	0	0	0	21	6.8	9.2	0.14
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
8	14001	Пастила	20	0.4	0.01	17.3	71	0	0	0.4	0	3	0	20	0	0	0.6
		Итого:	930	32.98	31.64	107.328	848.46	2.07446	0.64	0.881	8.766	63.578	8.683	197.032	140.388	479.219	8.5
		Полдник															
1	13006	Булочка «Творожная» собственного производства	100	13.72	7.09	53.44	333.78	0.0559	0.14	0.2	1.15	0.35	1	82.6	20.8	119.7	1.24
2	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
		Итого:	310	19.52	13.49	71.42	491.68	0.4559	0.2	0.54	1.35	1.75	1	322.995	48.8	309.7	1.462
		Ужин															
1	1026.1	Салат из помидоров с растительным маслом.	100	1	10.2	3.4	109.4	0	0.05	0.04	0.62	23	5.06	18.8	15.5	30	0.83
2	7052	Голубцы ленивые с отварным мясом собственного производства	280	18.228	23.072	26.824	386.428	0.0448	0.084	0.168	5.46	91.98	1.848	125.16	69.02	249.06	2.52
3	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
4	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
5	10012	Кисель из ягод свежемороженой (брусника)	200	0.14	0.1	18.8	76.64	0	0.02	0.02	0.04	3	0.2	8.8	1.4	10.14	0.12
6	14005	Ирис тираженный полутвердый	20	0.54	1.74	14.34	75.2	0	0.36	0.22	4.6	15	0	88	0	0	2.2
7	10060.1	Ацидофилин	200	5.8	6.4	7.6	118	0.4	0.04	0.26	0.2	0.6	0	248	28	184	0.2
		Итого:	880	31.548	42.352	107.004	940.868	0.4448	0.778	0.812	12.76	133.592	8.388	508.12	141.72	550.212	7.65
		Итого за день:	2900	98.328	104.872	374.787	2859.448	3.03806	1.84	2.425	27.226	291.125	19.031	1156.387	398.718	1552.441	22.284
	День 10	День 10															
		Завтрак															
1	6003	Суфле творожное запеченное	150	21.9	14.295	19.14	305.1	0.1167	0.105	0.27	1.215	1.77	0.435	161.325	25.605	229.02	0.66
2	90011	Соус сладкий (из джема, варенья или повидла)	30	0.024	0	7.692	30.441	0	0	0	0.006	0.09	0.012	1.785	0.3	2.499	0.081
3	10033	Чай с молоком с сахаром	200	1.54	1.62	12.42	70.42	0.015	0.02	0.06	0.46	1.2	0	63.6	10.08	50.76	0.44
4	9001.13	Сыр полутвердый	20	5.96	1.8	0	41.4	0.02	0.004	0.088	0.08	0.18	0	216	10	156	0.18
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4

6	11001	Яблоки свежие	150	0.6	0.6	14.7	70.5	0	0.045	0.03	0.45	15	0.3	24	13.5	16.5	0.003
		Итого:	570	31.624	18.515	63.772	565.461	0.1517	0.206	0.46	2.531	18.24	1.047	471.31	66.085	472.179	1.764
		2-й Завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0.74	12.1	2.38	121.38	0	0.02	0.03	0.24	23.8	5.37	45.62	20.86	46.4	0.6
2	2003.1	Щи из капусты свежей на бульоне мясным	250	20.05	7.725	7.675	183.575	0	0.075	0.5	6.225	26.375	0.1	50.525	40.025	233.025	3.825
		Бефстроганов из мяса отварного в сметанно-молочном соусе	100	16.72	11.91	5.77	198.19	0.466	0.08	0.17	3.2	1.65	0.65	26.7	26.78	192.75	1.77
4	8002	Рис отварной	180	4.284	7.974	35.028	257.706	0.0531	0.036	0.018	0.792	0	0.09	1.404	22.374	71.19	0.612
5	10009	Компот из плодов сухих (курага)	200	0.46	0.1	23.16	95.38	0	0.03	0.016	0.1	0.8	0.12	16.36	8.4	25.8	0.64
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	48.094	40.649	110.053	1031.431	0.5191	0.465	0.838	12.397	52.637	7.61	159.969	146.239	646.177	9.227
		Полдник															
1	12007	Ватрушка с джемом собственного производства	100	6.571	7.5	56.9	321	0.042	0.09	0.03	1.16	0.62	2.49	11.38	9.87	37.2	0.62
2	10060.4	Йогурт (Биоюгурт) питьевой	200	23.6	6.4	9	188	0.4	0.006	0.32	0.2	1.2	0	480	28	184	0.2
		Итого:	300	30.171	13.9	65.9	509	0.442	0.096	0.35	1.36	1.82	2.49	491.38	37.87	221.2	0.82
		Ужин															
1	1006	Салат витаминный с маслом растительным	100	0.38	15.13	10.33	183.95	0	0.03	0.03	0.48	17.82	2.75	33.21	14.02	23.48	0.96
2	7070	Биточки или котлеты рубленные из птицы паровые (цыплята) собственного производства	100	9.55	20.29	10.27	262.42	0.0373	0.1	0.2	4.81	1.81	0.57	49.8	23.86	158.8	1.37
3	8005	Пюре картофельное	220	8.58	6.82	20.702	178.2	0.04884	0.242	0.154	2.464	27.874	0.242	52.778	39.622	123.178	1.43
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10042	Компот из плодов быстрозамороженных (клюква)	200	0.12	0.04	16.7	50.04	0	0	0	0.04	3.3	0	11.52	5.1	2.42	0.16
7	14005	Ирис тираженный полутвердый	20	0.54	1.74	14.34	75.2	0	0.36	0.22	4.6	15	0	88	0	0	2.2
8	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	920	30.81	49.86	116.782	1033.01	0.48614	1.036	1.028	14.434	67.416	4.842	494.668	140.402	580.89	8.1
		Итого за день:	2900	141.699	122.924	379.507	3232.902	1.59894	1.823	2.696	30.922	142.113	15.989	1659.327	412.596	1952.446	22.111
		День 11															
		Завтрак															
1	9001	Масло сливочное в порционной упаковке	10	0.05	8.25	0.08	74.8	0.059	0	0.01	0	0	0.1	1.2	0	1.9	0.02
2	4002	Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)	200	9.8	11.74	32.78	276.74	0.0763	0.34	0.04	3.36	15.6	0.06	22.32	53.9	137.98	1.52
3	10015	Фиточай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58
4	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
6	11001.1	Груши свежие	150	0.6	0.45	15.45	70.5	0	0.03	0.045	0.15	7.5	0.6	28.5	18	24	0.003
		Итого:	590	12.19	20.68	68.14	510.58	0.1353	0.402	0.107	3.83	23.14	1.06	57.175	78.6	181.48	2.545
		2-й Завтрак															
1	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
		Итого:	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
		Обед															
1	1039	Винегрет овощной	100	1.94	10.19	9.49	139.2	0	0.17	0.12	0.9	17	4.56	31.18	24.95	56.76	0.84
2	2085.1	Суп с горохом на мясном бульоне	250	8.1	6.1	19.225	164.9	0	0.275	0.0525	0.875	2	2.45	49.425	43.45	129.825	2.525
3	2025	Сушарки из хлеба пшеничного	10	1.13	0.143	6.9	33.407	0	0.023	0.009	0.23	0	0.186	3.29	4.72	12.44	0.286
4	7045	Фрикадельки мясные паровые	100	11.81	12.75	7.47	192.64	0	0.11	0.17	3.68	0	0.49	12.52	26.38	146.78	1.21
5	8007	Капуста тушеная	180	2.844	6.876	8.442	130.626	0.0522	0.054	0.054	0.99	14.67	0.486	73.854	31.68	62.694	1.314
6	10034	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0.18	0.02	32.44	130.66	0.1	0.26	0.26	2.52	25.5	2.04	16.46	4.1	4.4	0.2
7	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
8	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	920	31.844	36.919	120.007	966.633	0.1522	1.116	0.7695	11.035	59.182	11.492	206.089	163.08	489.911	8.155
		Полдник															
1	13007	Булочка Веснушка	100	9.09	6.74	51.66	303.29	0.0626	0.12	0.14	1.2	0.46	1.21	62.7	20.5	127.6	1.23
2	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	300	10.09	6.74	74.66	397.29	0.0626	0.14	0.16	1.4	2.46	1.21	104.7	42.5	159.6	3.43
		Ужин															
1	1030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0.74	12.1	2.38	121.38	0	0.02	0.03	0.24	23.8	5.37	45.62	20.86	46.4	0.6

1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1047	Салат из редиса (дайкон) с растительным маслом	100	2.22	14.23	2.69	147.71	0.02	0.01	0.073	0.113	17.93	5.87	35.65	11.54	52.08	0.935
2	2017	Суп рыбный (консервы лососевые)	250	10.25	4.575	16.85	168.2	0.025	0.1	0.171	2.775	8.9	0.725	102.15	54.35	165.4	1.325
3	7016	Печень по-строгановски	100	14.81	10.33	7.82	179.5	6.1196	0.22	1.62	6.7	25.39	0.82	39.18	20.24	282.48	5.21
4	8001	Каша гречневая рассыпчатая	180	10.26	6.66	49.68	298.8	0.03186	0.378	0.144	3.096	0	0.684	17.28	147.726	221.526	4.878
5	10002	Компот из плодов быстрозамороженных (вишня)	200	0.14	0.1	15.48	63.38	0	0	0	0.06	2.8	0.06	7.2	4.8	5.6	0.08
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	43.52	36.735	128.56	1032.79	6.19646	0.932	2.041	14.584	55.032	9.439	220.82	266.456	804.098	14.208
		Полдник															
1	13005	Булочка "Любимая"	100	8.85	7.38	51.26	307	0.069	0.12	0.138	0.88	0.42	1.2	58.19	16.35	109.34	1.14
2	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	300	14.65	13.78	59.26	425	0.469	0.18	0.478	1.08	1.82	1.2	298.19	44.35	299.34	1.34
		Ужин															
1	1025.1	Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом	100	0.86	15.13	2.79	150.77	0	0.03	0.02	0.32	16.8	6.98	18.87	15.51	29.45	0.62
2	7001	Рыба (филе) припущенная	100	17.83	0.93	0.45	149.16	0	0	0.14	2.71	0.41	0.01	44.29	19.83	294.74	0.02
3	8005	Пюре картофельное	220	8.58	6.82	20.702	178.2	0.04884	0.242	0.154	2.464	27.874	0.242	52.778	39.622	123.178	1.43
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10034	Компот из плодов свежих (лимон)	200	0.18	0.02	32.44	130.66	0.1	0.26	0.26	2.52	25.5	2.04	16.46	4.1	4.4	0.2
7	10060.1	Ацидофилин	200	5.8	6.4	7.6	118	0.4	0.04	0.26	0.2	0.6	0	248	28	184	0.2
		Итого:	900	39.09	30.14	100.022	901.99	0.54884	0.796	0.938	10.054	71.196	10.552	399.758	134.862	712.78	4.25
		Итого за день:	2900	114.2	97.065	412.602	3076.54	7.3443	2.225	4.399	30.108	152.128	22.311	1405.208	551.308	2231.838	24.441
		День 14															
		Завтрак															
1	6001	Запеканка из творога	150	23.67	15.63	25.005	348.48	0.1122	0.075	0.33	0.825	0.315	0.525	193.98	32.115	275.97	0.93
2	9007	Соус молочный (сладкий)	30	0.792	1.725	4.89	38.406	0.01383	0.045	0.036	0.498	2.25	0.033	27.858	3.753	21.858	0.06
3	14001	Пастила	20	0.4	0.01	17.3	71	0	0	0.4	0	3	0	20	0	0	0.6
4	11001.6	Апельсин	150	1.35	0.3	12.15	64.5	0	0.06	0.045	0.3	90	0.3	51	19.5	34.5	0
5	10033	Чай с молоком с сахаром	200	1.54	1.62	12.42	70.42	0.015	0.02	0.06	0.46	1.2	0	63.6	10.08	50.76	0.44
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	590	30.952	19.685	91.405	688.006	0.14103	0.264	0.895	2.723	96.765	1.458	365.638	78.648	417.888	2.83
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1025.1	Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом	100	0.86	15.13	2.79	150.77	0	0.03	0.02	0.32	16.8	6.98	18.87	15.51	29.45	0.62
2	2002.2	Борщ сибирский на бульоне из мяса птицы	250	19.25	7.475	13.8	202.175	0.025	0.125	0.175	1.375	9.825	0.3	61.725	43.55	184.925	5.65
3	7026	Рагу из птицы с овощами	280	14.476	26.292	27.552	407.708	0.028	0.196	0.308	10.444	30.352	0.644	60.62	68.152	386.148	3.052
4	10006	Компот из плодов свежих (груши)	200	0.36	0.08	15.12	62.64	2	0.02	0.02	0	0	0	21	6.8	9.2	0.14
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
6	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	40.786	49.817	95.302	998.493	2.053	0.595	0.627	13.979	56.989	9.204	181.575	161.812	686.735	11.242
		Полдник															
1	12012	Бутерброд горячий с сыром, помидорами и зеленью	60	4.134	3.288	5.886	69.672	0.03	0.048	0.072	0.51	0.966	0.222	126.3	12.396	65.394	0.492
2	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	2.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
3	14004	Печенье	40	2.4	6.8	27.6	181.2	0	0	0	0	0	0	59.24	6.4	0	0.96
		Итого:	300	7.134	10.088	52.886	329.112	0.03	0.048	0.172	0.71	176.966	0.502	195.46	21.596	68.194	5.452
		Ужин															
1	1081	Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	100	0.86	7.39	7.98	104.51	0	0.05	0.05	0.7	6.4	3.38	21.29	25.19	61.08	1.17
2	7021	Тфтели мясные с соусом собственного производства	100	6.7	14.76	13.17	186.41	0.052	0.06	0.09	1.79	3.48	0.38	30.91	19.89	96.6	0.86
3	8001	Каша гречневая рассыпчатая	150	8.55	5.55	41.4	249	0.02655	0.315	0.12	2.58	0	0.57	14.4	123.105	184.605	4.065
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98

6	10004	Компот из плодов быстрозамороженных (смородина)	200	0.18	0	17.26	69.76	0	0	0	0.06	37.6	0.12	7.08	5.82	6.2	0.2
7	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	830	27.93	33.54	124.25	892.88	0.47855	0.729	0.684	7.17	49.092	5.73	333.04	231.805	621.497	8.275
		Итого за день:	2830	107.802	113.13	386.843	3002.491	2.70258	1.656	2.398	24.782	381.812	16.894	1117.713	515.861	1826.314	29.999
		День 15															
		Завтрак															
1	7070	Биточки или котлеты рубленые из птицы паровые (цыплята) собственного производства	80	7.64	16.232	8.216	209.936	0.02984	0.08	0.16	3.848	1.448	0.456	39.84	19.088	127.04	1.096
2	8007	Капуста тушеная	180	2.844	6.876	8.442	130.626	0.0522	0.054	0.054	0.99	14.67	0.486	73.854	31.68	62.694	1.314
3	10015	Чай	200	0.14	0.04	0.03	1.04	0	0	0	0	0.04	0	0.16	0.1	0.2	0.58
4	9001.13	Сыр полутвердый	20	5.96	1.8	0	41.4	0.02	0.004	0.088	0.08	0.18	0	216	10	156	0.18
5	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	14002	Зефир	20	0.4	0.01	17.3	71	0	0	0.4	0	3	0	20	0	0	0.6
		Итого:	550	20.184	25.358	63.608	589.102	0.10204	0.202	0.726	5.558	19.338	1.542	359.449	74.068	380.734	4.592
		2-й завтрак															
1	11001	Фрукты и ягоды свежие(бананы)	200	0.8	0.8	19.6	94	0	0.06	0.04	0.6	20	0.4	32	18	22	0.004
		Итого:	200	0.8	0.8	19.6	94	0	0.06	0.04	0.6	20	0.4	32	18	22	0.004
		Обед															
1	1030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0.74	12.1	2.38	121.38	0	0.02	0.03	0.24	23.8	5.37	45.62	20.86	46.4	0.6
2	2013	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5.55	4.725	19.25	144.5	0.025	0.15	0.075	1.15	15.35	0.25	48.825	39.55	140.1	1.775
3	7045	Фрикадельки мясные паровые	100	11.81	12.75	7.47	192.64	0	0.11	0.17	3.68	0	0.49	12.52	26.38	146.78	1.21
4	8004	Изделия макаронные группы А отварные	180	6.498	8.046	34.704	240.228	0.0531	0.072	0.018	0.594	0	0.09	7.11	9.216	42.012	0.9
5	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	910	31.438	38.461	122.844	967.948	0.0781	0.596	0.417	7.704	41.162	7.48	175.435	145.806	484.304	8.465
		Полдник															
1	13006	Булочка «Творожная» собственного производства	100	13.72	7.09	53.44	333.78	0.0559	0.14	0.2	1.15	0.35	1	82.6	20.8	119.7	1.24
2	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
		Итого:	310	19.52	13.49	71.42	491.68	0.4559	0.2	0.54	1.35	1.75	1	322.995	48.8	309.7	1.462
		Ужин															
1	1013	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	100	1.62	10.08	9.55	136.44	0	0.03	0.04	0.67	26.7	1.88	45.72	17.33	31.46	0.61
2	7002	Рыба (филе), тушенная в томате с овощами	100	9.28	5.03	4.27	131.66	0.006	0.01	0.08	1.51	0.91	2.31	27.51	15.48	157.45	0.17
3	8002	Рис отварной	150	3.57	6.645	29.19	214.755	0.04425	0.03	0.015	0.66	0	0.075	1.17	18.645	59.325	0.51
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10012	Кисель из ягод свежемороженых (брусника)	200	0.14	0.1	18.8	76.64	0	0.02	0.02	0.04	3	0.2	8.8	1.4	10.14	0.12
7	10060	Йогурт (Биоюгурт) питьевой	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	830	26.25	29.095	105.85	852.695	0.45025	0.374	0.599	4.92	32.022	5.745	342.56	108.655	525.387	3.39
		Итого за день:	2800	98.192	107.204	383.322	2995.425	1.08629	1.432	2.322	20.132	114.272	16.167	1232.439	395.329	1722.125	17.913
		День 16															
		Завтрак															
1	4002	Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)	250	12.25	14.675	40.975	345.925	0.095375	0.425	0.05	4.2	19.5	0.075	27.9	67.375	172.475	1.9
2	10062	Творог без компонентов (или с компонентами) в индивидуальной упаковке ДП	100	7.6	4.2	11.2	113	0	0	0	0.03	0.03	0	85	3.29	2.88	0.29
3	10053	Какао с молоком	200	4	4	16	116	0.03	0.046	0.16	0.2	0.8	0.017	126.7	35.26	122.76	1.23
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
		Итого:	570	25.45	23.075	77.995	622.525	0.125375	0.503	0.222	4.75	20.33	0.392	244.2	112.525	315.515	3.82
		2-й завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1064	Салат из отварной свеклы с маслом растительным	100	1.54	10.09	8.32	130.58	0	0.018	0.046	0.18	8.1	4.49	42.79	23.77	46.99	1.57
2	2006	Рассольник домашний	250	2.275	4.975	13.9	115.175	0.0345	0.1	0.075	1.125	11.525	0.275	44.975	31.35	70.025	1.075
3	7069	Биточки рубленые из птицы паровые (индейка) собственного производства	100	9.55	20.29	10.27	262.42	0.0373	0.1	0.2	6.07	0.33	0.57	48.32	23.86	188.4	1.44
4	8005	Пюре картофельное	180	7.02	5.58	16.938	145.8	0.03996	0.198	0.126	2.016	22.806	0.198	43.182	32.418	100.782	1.17
5	10010	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0.46	0.1	23.16	95.38	0	0.03	0.016	0.1	0.8	0.12	16.36	8.4	25.8	0.64

		Завтрак															
1	9001	Масло сливочное в порционной упаковке	10	0.05	8.25	0.08	74.8	0.059	0	0.01	0	0	0.1	1.2	0	1.9	0.02
2	4026	Суп молочный с изделиями макаронными	280	9.0328	10.192	27.776	242.368	0.0868	0.112	0.336	0.504	2.8	0.364	279.888	35.364	225.988	0.392
3	10019	Кофейный напиток из цикория с молоком 10019	200	4.5	4.48	20.5	140.46	0.042	0.06	0.2	2.84	1.8	0	171.6	23.2	134.6	0.34
4	14004	Печенье (в индивидуальной упаковке)	40	2.4	6.8	27.6	181.2	0	0	0	0	0	0	59.24	6.4	0	0.96
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
		Итого:	550	17.5828	29.922	85.776	686.428	0.1878	0.204	0.558	3.664	4.6	0.764	516.528	71.564	379.888	2.112
		2-й Завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1006	Салат витаминный с маслом растительным	100	0.38	15.13	10.33	183.95	0	0.03	0.03	0.48	17.82	2.75	33.21	14.02	23.48	0.96
2	2004	Щи из шпината со сметаной	250	2.975	4.7	3.5	93.65	0.01	0.1	0.175	0.875	22.175	0.2	96.25	69.325	93.95	2.7
3	5003	Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	26	3.2994	3.0004	0.1794	40.9188	0.0338	0.0182	0.1144	0.052	0	0.156	14.3	3.12	49.92	0.65
4	7020	Биточки мясные рубленные паровые собственного производства	100	12.73	15.78	8.61	209.31	0	0.11	0.18	3.95	0	0.55	15.37	28.72	158.4	1.3
5	8006	Картофель отварной	200	3.8	8.86	21.12	212.04	0.058	0.2	0.12	2.04	27.42	0.3	18.7	38.28	103.92	1.52
6	10014	Кисель из ягод свежемороженых (вишня)	200	0.14	0.1	18.8	76.64	0	0.02	0.02	0.04	3	0.2	8.8	1.4	10.14	0.12
7	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
8	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
		Итого:	956	29.1644	48.4104	98.5794	991.7088	0.1018	0.7022	0.7434	9.277	70.427	5.436	205.99	182.665	516.822	9.03
		Полдник															
1	6008	Вареники ленивые отварные собственного производства	200	28.28	15.84	28.36	375.82	0.103	0.1	0.36	0.96	0.36	0.68	171.52	34.18	270.26	0.86
2	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	20	1.6	0.2	9.82	47.6	0	0.032	0.012	0.32	0	0.3	4.6	6.6	17.4	0.4
3	10060	Йогурт (Биоюгурт) питьевой	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2
		Итого:	420	35.68	22.44	46.18	541.42	0.503	0.192	0.712	1.48	1.76	0.98	416.12	68.78	477.66	1.46
		Ужин															
1	1018	Салат из моркови с изюмом с маслом растительным	100	1.23	7.08	13.67	123.32	0	0.06	0.06	0.88	4.2	3.45	48.5	34.86	55.23	0.7
2	7012	Говядина, тушенная с черносливом	100	15.24	8.24	8.31	169.17	0.02	0.09	0.17	4.07	3.37	0.61	24.09	39.87	193.41	2.13
3	8001	Каша гречневая рассыпчатая	180	10.26	6.66	49.68	298.8	0.03186	0.378	0.144	3.096	0	0.684	17.28	147.726	221.526	4.878
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
6	10058	Отвар шиповника	200	0.6	0	19.4	78.24	0	0	0.1	0.2	176	0.28	9.92	2.8	2.8	4
7	10060.2	Ряженка	200	5.8	5	8.4	108	0.4	0.08	0.32	0.2	1.6	0	240	30	196	0.2
		Итого:	860	38.97	27.82	135.5	952.73	0.45186	0.832	0.898	10.286	185.182	6.304	359.15	283.056	745.978	13.688
		Итого за день:	2986	122.397	128.5924	389.0354	3266.2868	1.24446	1.9502	2.9314	24.907	263.969	13.484	1539.788	628.065	2152.348	28.49
		День 19															
		Завтрак															
1	10062	Творог без компонентов (или с компонентами) в индивидуальной упаковке ДП	100	7.6	4.2	11.2	113	0	0	0	0.03	0.03	0	85	3.29	2.88	0.29
2	4029	Каша жидкая на молоке "Дружба"	250	7.7875	12.725	33.25	280.075	0.1005	0.15	0.3	0.6	2.45	0.1625	232.8	43	218.525	0.7
3	10016.1	Чай с лимоном	200	0.2	0.06	0.6	4	0	0.08	0.04	0.2	80.04	0.4	80.16	24.1	44.2	1.78
4	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022
5	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
		Итого:	600	18.7875	17.385	74.67	532.175	0.1005	0.294	0.364	1.47	82.52	1.1625	407.555	83.59	300.405	3.592
		2-й Завтрак															
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2
		Обед															
1	1081	Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	100	0.86	7.39	7.98	104.51	0	0.05	0.05	0.7	6.4	3.38	21.29	25.19	61.08	1.17
2	2002	Борщ сибирский	250	3.75	4.5	17.5	125	0.025	0.125	0.175	1.375	9.825	0.3	61.725	43.55	184.925	5.65
3	7017	Печень, тушенная в соусе	100	14.87	10.33	8.16	180.15	6.1187	0.22	1.62	6.78	25.64	0.84	41.8	22.22	285.49	5.25
4	8004	Изделия макаронные группы А отварные	180	6.498	8.046	34.704	240.228	0.0531	0.072	0.018	0.594	0	0.09	7.11	9.216	42.012	0.9
5	10007	Компот из плодов свежих (яблоки)	200	0.36	0.08	15.12	62.64	2	0.02	0.02	0	0	0	21	6.8	9.2	0.14
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98
8	14002	Зефир	20	0.4	0.01	17.3	71	0	0	0.4	0	3	0	20	0	0	0.6
9	11001.6	Апельсин	150	1.35	0.3	12.15	64.5	0	0.06	0.045	0.3	90	0.3	51	19.5	34.5	0
		Итого:	1080	33.928	31.496	148.954	1023.228	8.1968	0.771	2.432	11.589	134.877	6.19	243.285	154.276	694.219	15.49

		Итого:	600	21.43	26.472	95.486	707.956	0.08639	0.497	0.497	8.358	10.348	1.926	219.34	196.793	458.845	5.684	
		2-й Завтрак																
1	10055	Сок или нектар (фруктовый, овощной, фруктовоовощной)	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2	
		Итого:	200	1	0	23	94	0	0.02	0.02	0.2	2	0	42	22	32	2.2	
		Обед																
1	1030	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0.74	12.1	2.38	121.38	0	0.02	0.03	0.24	23.8	5.37	45.62	20.86	46.4	0.6	
2	2017	Суп рыбный (консервы лососевые)	250	10.25	4.575	16.85	168.2	0.025	0.1	0.1	2.775	8.9	0.725	102.15	54.35	165.4	1.325	
3	7045	Фрикадельки мясные паровые	100	11.81	12.75	7.47	192.64	0	0.11	0.17	3.68	0	0.49	12.52	26.38	146.78	1.21	
4	8007	Капуста тушеная	180	2.844	6.876	8.442	130.626	0.0522	0.054	0.054	0.99	14.67	0.486	73.854	31.68	62.694	1.314	
5	10010	Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов)	200	0.46	0.1	23.16	95.38	0	0.03	0.016	0.1	0.8	0.12	16.36	8.4	25.8	0.64	
6	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8	
7	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98	
		Итого:	910	31.944	37.241	94.342	883.426	0.0772	0.538	0.474	9.625	48.182	8.471	269.864	169.47	524.086	6.869	
		Полдник																
1	12007	Ватрушка с джемом собственного производства	100	6.571	7.5	56.9	321	0.042	0.09	0.03	1.16	0.62	2.49	11.38	9.87	37.2	0.62	
2	10060	Кефир	200	5.8	6.4	8	118	0.4	0.06	0.34	0.2	1.4	0	240	28	190	0.2	
3	14008	Сахар	10	0	0	9.98	39.9	0	0	0	0	0	0	0.395	0	0	0.022	
		Итого:	310	12.371	13.9	74.88	478.9	0.442	0.15	0.37	1.36	2.02	2.49	251.775	37.87	227.2	0.842	
		Ужин																
1	1006	Салат витаминный с маслом растительным	100	0.38	15.13	10.33	183.95	0	0.03	0.03	0.48	17.82	2.75	33.21	14.02	23.48	0.96	
2	7019	Азу из мяса отварного	100	15.72	10.04	5.36	175.74	0	0.13	0.16	3.98	4.01	2.44	24.1	25.65	188.46	2.54	
3	8005	Пюре картофельное	220	8.58	6.82	20.702	178.2	0.04884	0.242	0.154	2.464	27.874	0.242	52.778	39.622	123.178	1.43	
4	13002.1	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта	40	3.2	0.4	19.64	95.2	0	0.064	0.024	0.64	0	0.6	9.2	13.2	34.8	0.8	
5	13003.1	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	40	2.64	0.44	16.4	80	0	0.16	0.08	1.2	0.012	0.68	10.16	14.6	42.212	0.98	
6	10002	Компот из плодов быстрозамороженных (вишня)	200	0.14	0.1	15.48	63.38	0	0	0	0.06	2.8	0.06	7.2	4.8	5.6	0.08	
7	10 060.01	Ацидофилин	200	5.8	6.4	7.6	118	0.4	0.04	0.26	0.2	0.6	0	248	28	184	0.2	
		Итого:	900	36.46	39.33	95.512	894.47	0.44884	0.666	0.708	9.024	53.116	6.772	384.648	139.892	601.73	6.99	
		Итого за день:	2920	103.205	116.943	383.22	3058.752	1.05443	1.871	2.069	28.567	115.666	19.659	1167.627	566.025	1843.861	22.585	
		Итого среднее за 21 день:	2913	105.859	107.056	394.863	3016.653	2.710	1.969	2.816	27.472	230.791	16.783	1208.558	474.189	1813.841	24.846	

Генеральный директор ООО "Вкусный выбор"

Светлицкий В.В.

При составлении меню использовались следующие нормативные документы и практические руководства:

1. Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году./ Разработано В.И. Тобис, Е.В. Жукова, З.С. Кретова и др. для Департамента образования города Москвы, М.: 2011.
2. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник./ Под ред. В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2012.
3. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)./Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2006.
4. Изменение №1. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)./Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2009.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях./ Под ред. М.П. Могильного, В.А Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2016.
6. Постановление №32 от 27.10.2020г. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Москва

Таблица сезонных замен салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период с 01 марта до 31 мая к 21-дневному меню для организации питания детей в возрасте 12 лет и старше (учащихся 5-11 классов, студентов СПО и студентов образовательных организаций с интернатом). Пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Вариант 2.

ДЕНЬ	ПРИЕМ ПИЩИ	ЗАМЕНЯЕМЫЙ САЛАТ	СЕЗОННЫЙ САЛАТ
1	Обед	1006 Салат витаминный с маслом растительным	1022 Салат из отварной моркови с огурцами и зеленым горошком с маслом растительным
2	Ужин	1018 Салат из моркови с изюмом с маслом растительным	1033 Салат из свеклы и яблок с маслом растительным
4	Обед	1081 Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	540 Салат картофельный с кукурузой
7	Обед	1017 Салат из моркови с маслом растительным (с сахаром)	542 Салат из картофеля, моркови и горошка зеленого
10	Ужин	1006 Салат витаминный с маслом растительным	1051 Горошек зеленый консервированный
12	Обед	1018 Салат из моркови с изюмом с маслом растительным	1049 Салат из помидоров, яблок и огурцов консервированных с маслом растительным
14	Ужин	1081 Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	540 Салат картофельный с кукурузой
15	Ужин	1013 Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	23 Салат из картофеля с консервированными огурцами
18	Обед	1006 Салат витаминный с маслом растительным	29 Салат из свеклы с черносливом
18	Ужин	1018 Салат из моркови с изюмом с маслом растительным	1030 Салат из свежих огурцов с растительным маслом
19	Обед	1081 Салат из моркови с яблоками с маслом растительным	1022 Салат из отварной моркови с огурцами и зеленым горошком с маслом растительным
19	Ужин	1006 Салат витаминный с маслом растительным	1026 Салат из помидоров с растительным маслом

20	Обед	1013 Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	1007 Салат зеленый с огурцами и помидорами с растительным маслом
20	Ужин	1016 Салат из моркови с растительным маслом	1040.1 Икра овощная (из моркови)
21	Ужин	1006 Салат витаминный с маслом растительным	1033 Салат из свеклы и яблок с маслом растительным

Генеральный директор ООО "Вкусный выбор"

В.В. Светлицкий

При составлении Таблицы замен использовались следующие нормативные документы и практические руководства:

1. Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году./ Разработано В.И. Тобис, Е.В. Жукова, З.С. Кретова и др. для Департамента образования города Москвы, М.: 2011.
2. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник./ Под ред. В А. Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2012.
3. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)./Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2006.
4. Изменение №1. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах.
(К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)./Под ред. В.И. Тобиса и др., М.: 2009.

5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях./ Под ред. М.П. Могильного, В.А Тутельна - М.: ДеЛи плюс, 2016.

6. Постановление №32 от 27.10.2020г. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Москва

Приложение 4 к Техническому заданию

Сведения о ценах единиц услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся

Единицы услуг	Цены единиц услуг (рационов питания) по организации питания обучающихся, руб.					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
Категории питающихся						
Цены единиц услуг, оказываемые в 2023 году						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл.						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл., или образовательные программы среднего профессионального образования			190,62			
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, возраст 3-7 лет (интернат)						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл. (интернат)						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл. (интернат)						

Цены единиц услуг, оказываемые в 2024 году						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования, или образовательные программы среднего профессионального образования			190,62			
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования 1-4 кл. (интернат)						
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного и среднего общего образования 5-11 кл. (интернат)						
Единица услуг Категории	Цена единиц услуг по обеспечению питьевого режима, руб. (Цена комплекта бутилированной воды), руб.					
Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального, основного, среднего общего образования, или образовательные программы СПО	Цены единиц услуг, оказываемые в 2023 году					
	313,74					
	Цены единиц услуг, оказываемые в 2024 году					
	317,72					
Цены единиц услуг, оказываемые в 20__ году						
Примечание:						
Цены единиц услуг формируются при заключении контракта путем снижения начальных (максимальных) цен единиц услуг пропорционально снижению Сводной начальной (максимальной) цены единиц услуг, предложенной победителем конкурса. Полученные значения цен единиц услуг округляются до «сотых» в соответствии с общепринятыми правилами арифметического округления.						

Заказчик:
ГБПОУ г. Москвы
"МГКМИ им. Ф.Шопена"
Директор

Гудова Е.И.

Исполнитель:

ООО «Вкусный выбор»
Генеральный директор
Светлицкий В.В.

Форма заявки

ЗАЯВКА

на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся

(указать наименование образовательной организации)

Номер контракта (договора):	
Дата оказания услуг:	
Место оказания услуг:	

Объем оказываемых услуг:

Категории питающихся (в соответствии с приложением к Техническому заданию)	Потребность в Рационах питания					
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)	Кол-во (шт)
Основное (организованное) меню _____ (указывается наименование)						
Основное (организованное) меню _____ (указывается наименование)						
Основное (организованное) меню _____ (указывается наименование)						

Комплекты бутилированной воды	Потребность в бутилированной воде, к-тов

«__» _____ 20__ г. _____

подпись (представителя Заказчика услуг)

Конец формы

Заказчик:

_____ / _____ /

Исполнитель:

_____ / _____ /

Форма Абонементной книжки

АБОНЕМЕНТНАЯ КНИЖКА
 учета услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

 (наименование образовательной организации)

Место оказания услуг: _____
 (указывается в соответствии с приложением №3 к контракту)

Категория питающихся: _____
 (указывается в соответствии с приложением №1 к Техническому заданию)

Начата «__» _____ 20__ г.
 Окончена «__» _____ 20__ г.

КОРЕШОК № _____	ТАЛОН № _____																																
<p>Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.</p> <p>Отпущено Исполнителем / Принято Заказчиком услуг:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Рационы питания по отдельным приемам пищи</th> <th style="width: 50%;">Количество, шт. (с учетом суточной пробы)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Завтрак</td><td></td></tr> <tr><td>Второй завтрак</td><td></td></tr> <tr><td>Обед</td><td></td></tr> <tr><td>Полдник</td><td></td></tr> <tr><td>Ужин</td><td></td></tr> <tr><td>Второй ужин</td><td></td></tr> <tr> <td>Количество комплектов бутилированной воды</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин		Количество комплектов бутилированной воды		<p>Дата оказания услуг: «__» _____ 20__ г.</p> <p>Отпущено Исполнителем / Принято Заказчиком услуг:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Рационы питания по отдельным приемам пищи</th> <th style="width: 50%;">Количество, шт. (с учетом суточной пробы)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Завтрак</td><td></td></tr> <tr><td>Второй завтрак</td><td></td></tr> <tr><td>Обед</td><td></td></tr> <tr><td>Полдник</td><td></td></tr> <tr><td>Ужин</td><td></td></tr> <tr><td>Второй ужин</td><td></td></tr> <tr> <td>Количество комплектов бутилированной воды</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин		Второй ужин		Количество комплектов бутилированной воды	
Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)																																
Завтрак																																	
Второй завтрак																																	
Обед																																	
Полдник																																	
Ужин																																	
Второй ужин																																	
Количество комплектов бутилированной воды																																	
Рационы питания по отдельным приемам пищи	Количество, шт. (с учетом суточной пробы)																																
Завтрак																																	
Второй завтрак																																	
Обед																																	
Полдник																																	
Ужин																																	
Второй ужин																																	
Количество комплектов бутилированной воды																																	

Представитель Исполнителя:

(подпись, Ф.И.О.)

Заказчик:

(подпись, Ф.И.О.)

Конец формы

Заказчик:

_____ / _____ /

М.П.

Исполнитель:

_____ / _____ /

М.П.

Форма Реестра талонов услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

**Реестр талонов
услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся**

(наименование образовательной организации)

Контракт № _____ от «__» _____ 20__ г.

Период оказания услуг с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Место оказания услуг (адрес объекта образовательной организации)

Дата и номер талона Абонементной книжки	Сведения о реализованных Рационах питания, шт.						Сведения о реализованных комплектах бутылированной воды, к-т
	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин	
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 г.							
11.01.20__ г. № ____							
12.01.20__ г. № ____							
...							
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 г.							
11.01.20__ г. № ____							
12.01.20__ г. № ____							
...							

Составил _____ (Исполнитель)

Проверил _____

(Заказчик)

(подпись, Ф.И.О.)

(подпись, Ф.И.О.)

М.П.

М.П.

Конец формы

Заказчик:

Исполнитель:

_____ / _____ /

_____ / _____ /

М.П.

М.П.

Форма Сводного отчета по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся

Сводный отчет по услугам по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся <small>(наименование образовательной организации)</small>																					
Контракт № _____ от «__» _____ 20__ г. Период оказания услуг: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.																					
№ п/п	Наименование объекта Заказчика	Адрес объекта образовательной организации (место оказания услуг)	Сведения о реализованных Рационах питания (РП)												Сведения о реализован ных комплектах бутилирова нной воды (КБВ)			Стоимость услуг за отчетный месяц, руб.			
			Зав тра к			Вто рой завт рак			Обе д			Пол дни к			Уж ин				Вто рой ужи н		
																Ц е н а К Б В п о Г К , р у б.	К о л и ч е с т в о К Б В , ш т.	С т о и м о с т ь К Б В , р у б.			

Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 1,5-3 л.		
1	...	
2	...	
...		
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы дошкольного образования, в возрасте 3-7 л.		
1	...	
...	...	
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования		
1		
...		
Контингент питающихся: обучающиеся, осваивающие образовательные программы основного общего, среднего общего образования		
...		
Приложение: Реестры талонов по каждому объекту Заказчика.		
Составил _____ (Исполнитель)		Проверил _____ (Заказчик)

Конец формы

Заказчик:

Исполнитель:

_____ / _____ /

М.П.

_____ / _____ /

М.П.

Форма Документа о приемке

Универсальный передаточный документ

Идентификатор электронного документа			Приложение № 1 к постановлению Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2011 г. № 1137 (в редакции постановления Правительства Российской Федерации от 02 апреля 2021 г. № 534)
Документ о приемке	Счет-фактура № _____	От _____ (1)	
	Исправление № _____	От _____ (1a)	
Статус: 1 1 – счет-фактура и передаточный документ (акт) 2 – передаточный документ (акт)	Продавец:	_____	(2)
	Адрес:	_____	(2a)
	ИНН/КПП продавца:	_____ / _____	(2б)
	Грузоотправитель и его адрес:	_____	(3)
	Грузополучатель и его адрес:	_____	(4)
	К платежно-расчетному документу № _____	от _____	(5)
	Документ о б отгрузке № п/п _____	от _____	(5a)
	Покупатель:	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы «Театральный художественно-технический колледж»	(6)
Адрес:	125315, ГОРОД МОСКВА, ПРОЕЗД _____	(6a)	

				АМБУЛАТОРНЫЙ 1-И, 8, СТР. 2								
		И Н Н / К П П		7743085737 / 774301001						(66)		
		покупателя:										
		В а л ю т а		Российский рубль, 643						(7)		
		наименование, код										
		И д е н т и ф и к а т о р								(8)		
		государственного										
		контракта,										
		д о г о в о р а										
		(соглашения) (при										
		наличии):										
К о д	№ п/п	К о д	Е д и н и ц а	К о	Ц е н а	С т о и м о с т ь	В т о м	Н а	С у м м а	Р е г и с т р а ц и о н н ы	К о	К о л и ч е с т в о
товаров/работ,		вида	измерения	лич	(тариф)	(работ, числ	числе	л о г	в н а л о г а	й н о м е р	л и ч	с т о в а р а
услуг		товара		е с т	з а у с л у г)	е с у м м	с у м м	о в	п р е д ь я в л я е м	д е к л а р а ц и и	е	п о д л е ж а щ е г о
		а		в о	з	и м у щ е с т в е н а	а	я	я	с т о в а р ы	т и ,	п р о с л е ж и в а е м о с
				(о б	е д и н и ц у	н ы х п р а в	а к ц и з	с	п о к у п а т е л ь ю	р е г и с т р а ц и о н н ы	н	к о л и ч е с т в е н н о й
				ъ е м	и з м е р е н и	б е з н а л о г а	- а	т а		й н о м е р	а	е д и н и ц
)	я	в с е г о		в		п а р т и	и з м е р е н и	р е г и с т р а ц и и
								к а		т о в а р а	я	п р о и з в о д и т е
										п о д л е ж а щ е г о	т о в а р	л я
										п р о с л е ж и в а е м о с	е	и с п о л ь з у е м о й
										т и	д	в
											и	ц е л я х
											н	о с у щ е с т в л е н и
											и	п р о с л е ж и в а е м о с
											и	т и
											ц	
											а	
											и	
											з	

									У С Л У Г , И М У Щ Е С Т В Е Н О Б Ы Х Ш Р А В С Н А Л О Г О М Г В		М е р е н и я г о в а р , и с п о л ь з у е м а я в ц е л я х о с	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

			условное обозначение (национальн ое)						с е г о	П и ф р о в		У ш е с т в л е н и я п р о с л е ж и в а е м о с т и	

Грузе		(транспортная накладная, поручение экспедитору, экспедиторская/складская расписка и др./масса нетто/брутто груза, если не приведены ссылки на транспортные документы, содержащие эти сведения)		
Говар (груз) передал/услуги, результаты работ, права сдал			Говар (груз) получил/услуги, результаты работ, права принял	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(должность)	(ФИО)
Дата отгрузки, передачи (сдачи)		«__»_____20__г	Дата получения (приемки)	
Иные сведения об отгрузке, передаче			Иные сведения о получении, приемке	
			претензии со стороны заказчика отсутствуют	
(ссылки на неотъемлемые приложения, сопутствующие документы, иные документы и т.п.)			(информация о наличии/отсутствии претензии; ссылки на неотъемлемые приложения и другие документы и т.п.)	
Ответственный за правильность оформления факта хозяйственной жизни			Ответственный за правильность оформления факта хозяйственной жизни	
(должность)	(подпись)	(ФИО)	(должность)	(ФИО)

Наименование экономического субъекта - составителя документа (в т.ч. комиссионера/агента)	Ответственный за правильность оформления факта хозяйственной жизни
/	7743085737 / 774301001
(может не заполняться при проставлении печати в М.П., может быть указан ИНН/КПП)	(может не заполняться при проставлении печати в М.П., может быть указан ИНН/КПП)
М.П.	М.П.

Приложение к универсальному передаточному документу

от _____

по Контракту (Договору) № _____

Дополнительные сведения о товарах, работах, услугах

№ п/п	Наименование товара (описание выполненных работ, оказанных услуг) ; имущественно о права	Наименован ие позиции КТРУ	Наименовани е позиции СПГЗ	Наименование СТЕ	Характеристик и позиции КТРУ	Характеристики СТЕ

						3	
1							