

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 11 «Колобок», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Захарян Лианы Рубеновны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Белицкая Елена Константиновна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Белицкой Елены Константиновны, действующего на основании (ОГРНИП 304614808400079), с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с требованиями Гражданского кодекса Российской Федерации и Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ) и протоколом подведения итогов конкурса с ограниченным участием в электронной форме № 0358300008421000334 от 15.12.2021 г., идентификационный код закупки 213614801086961480100100040015629612, заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется оказать **Услуги по организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения** (далее по тексту – услуги), в объеме и по ценам указанные в Спецификации (Приложение № 1 к Контракту), а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить их.

1.2. Исполнитель обязан оказать услуги на основании согласованного Заказчиком Перспективного меню (Приложение № 6 к Контракту), в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства, Техническим заданием (Приложение № 2 к Контракту) и Режимом питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения (Приложение №3 к Контракту).

1.3. Оказание услуг включает в себя:

1. Закупку, доставку, хранение Исполнителем продуктов питания;
2. Приготовление блюд в соответствии с Перспективным меню (Приложение № 6 к Контракту);
3. Раздачу готовой пищи;
4. Уборку, мытьё помещений, оборудования, посуды, инвентаря.

1.4. Объем оказываемых услуг определяется исходя из количества дето/дней питания, установленных в (Приложении № 1 к Контракту), и Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения (Г, МЛ, НА 1 ДЕТО/ДЕНЬ) (Приложение № 4 к Контракту).

1.5. Получение всех необходимых согласований и разрешений для оказания услуг по Контракту, если это требуется действующим законодательством РФ, возлагается на Исполнителя. Ответственность за неполучение указанных согласований и разрешений, равно как и за оказанные услуги без них несет Исполнитель.

1.6. Срок оказания услуг по Контракту: С 10.01.2022 г. по 31.12.2022 г. Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с режимом питания воспитанников, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда муниципальное дошкольное образовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

Место оказания услуг по адресу: Российская Федерация, 346358, Ростовская область, г. Красный Сулин, ул. Бережного, 141.

1.7. Услуги считаются исполненными после подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта составляет **1 085 790 (Один миллион восемьдесят пять тысяч семьсот девяносто) рублей 72 копейки, без НДС (Исполнитель применяет упрощенную систему налогообложения)**.

Источник финансирования Контракта:

- за счет средств бюджета Красносулинского района
- за счет средств родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Красносулинского района.

2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации и Контрактом.

Цена Контракта включает в себя расходы, связанные с оказанием услуг, предусмотренных Контрактом, в полном объеме (стоимость продуктов питания, их закупка, доставка и хранение, оказание услуг по приготовлению пищи, обеспечение необходимых санитарно-гигиенических мероприятий, заработную плату работников Исполнителя) страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.3. Форма оплаты – безналичный расчет. Заказчик обязуется произвести оплату по Контракту путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя за оказанные услуги на основании выставленного счета в срок не более чем в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг. Авансовые платежи по Контракту не предусмотрены.

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

3. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

3.1. Исполнитель обязан:

Подписано электронно-цифровой подписью

- самостоятельно в полном объеме оказывать услуги, предусмотренные Контрактом;
- **соответствовать требованиям, установленным постановлением Правительства РФ от 16.07.2009 № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»;**

- обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания в учреждении;
- утвердить перспективное меню;
- представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок (далее – работники пищеблока Исполнителя), а также для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

- представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения;

- строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части использования оборудования пищеблока, инвентаря и посуды, условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к перевозке и приему в муниципальные дошкольные образовательные учреждения;

- своевременно снабжать Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с меню, в объеме необходимом для организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения, для отбора суточной пробы готовой продукции, а также для снятия пробы, с целью проведения контроля бракеражной комиссией;

- транспортировку пищевых продуктов проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность, целостность и предохраняющих от загрязнения. Осуществлять доставку продуктов питания Заказчику в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации;

- использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ;

- при поступлении продуктов в учреждение, предоставить Заказчику копии сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, ветеринарных и сопроводительных документов, а также иных документов, предусмотренных законодательством РФ;

- обеспечить недопустимость использования продуктов для приготовления блюд, по которым отсутствуют сопроводительные документы, а также с истекшим сроком хранения и признаками порчи, нарушением целостности упаковки, нарушением маркировки;

- пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к технологическим процессам приготовления блюд;

- технологические карты оформлять в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;

- в целях соблюдения санитарных норм оказывать содействие при отборе суточных проб, при проведении контроля качества готовой продукции бракеражной комиссией, оплату за которые Заказчик не производит;

- за свой счет устранять замечания надзорных органов по качеству и соответствию нормам питания в случае, если нарушения допущены по вине исполнителя услуги;

- осуществлять вывоз мусора с пищеблоков;

- выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы бракеражной комиссией, осуществляющей контроль за готовой продукцией, утвержденной Заказчиком, и в соответствии с режимом питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения, установленным Приложением № 3 к Контракту;

- оказывать услуги в срок, указанный в Контракте;

- в течение 5 (пяти) рабочих дней информировать Заказчика о невозможности оказать услуги в надлежащем объеме, в предусмотренные Контрактом сроки, надлежащего качества;

- своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе, о сложностях, возникших при исполнении Контракта;

- в случае аренды производственных помещений, принадлежащих Заказчику, необходимых для приготовления блюд перспективного меню, принять на срок оказания услуг производственные помещения, оснащенные необходимым оборудованием, с оплатой Исполнителем коммунальных и эксплуатационных услуг (коммунальные расходы: горячая, холодная вода, отопление, канализация и т.д.) на возмездной основе;

- обеспечивать нормальное функционирование пищеблока Заказчика силами работников Исполнителя. На весь срок оказания услуг по Контракту укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными работниками, имеющими медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для детей;

- производить обучение работников пищеблока Исполнителя правилам эксплуатации технологического и холодильного оборудования. В случае неправильной его эксплуатации работниками Исполнителя, на основании технического заключения специализированной организации, производить возмещение суммы нанесенного Заказчику ущерба;

Подписано электронно-цифровой подписью

- обеспечивать пищеблок необходимыми моющими и дезинфекционными средствами.

3.2. Исполнитель имеет право:

- запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию необходимую для выполнения Контракта;
- информировать Заказчика о форме оказания услуг, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг.
- принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законодательством Российской Федерации.
- гарантировать контроль за качеством поступающей в муниципальные дошкольные образовательные учреждения продукции и ее замену, в случае нарушения действующих государственных стандартов и технологических нормативов, технических условий, действующих правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания детей.

3.3. Исполнителю запрещено:

- готовить на технологическом оборудовании пищеблоков муниципальных дошкольных образовательных учреждений продукцию, не входящую в утвержденное Заказчиком перспективное меню;
- хранить на пищеблоках муниципальных дошкольных образовательных учреждений любую продукцию, не входящую в утвержденное Заказчиком перспективное меню.

3.4. Заказчик обязан:

- в случае аренды Исполнителем производственных помещений, необходимых для приготовления блюд перспективного меню, предоставить Исполнителю на срок оказания услуг производственные помещения, принадлежащие Заказчику, оснащенные необходимым оборудованием, с оплатой коммунальных и эксплуатационных услуг (коммунальные расходы: горячая, холодная вода, отопление, канализация и т.д.) на возмездной основе;
- обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях в пределах групп;
- утвердить состав бракеражной комиссии, включив в ее состав представителей администрации муниципального дошкольного образовательного учреждения, медицинского работника и работника Исполнителя;
- согласовать, утвержденное с Исполнителем перспективное меню;
- проводить оценку качества готовых блюд бракеражной комиссией. Результат бракеража регистрировать в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой;
- при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускать его к выдаче только после устранения работником Исполнителя выявленных кулинарных недостатков;
- осуществлять контроль и надзор за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя. При необходимости для проведения проверки привлекать компетентные организации;
- сообщать Исполнителю о сроках замены оборудования на пищеблоке Заказчика. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;
- вести учет количества воспитанников, получающих питание в муниципальном дошкольном образовательном учреждении путем заполнения табеля учета посещаемости воспитанников;
- оплатить услуги по цене, указанной в п. 2.1 Контракта;
- проводить с учетом требований ст. 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ приемку и проведение экспертизы выполненных услуг.

3.5. Заказчик имеет право:

- осуществлять контроль за исполнением условий Контракта Исполнителем в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений, в том числе за соблюдением сроков (графика) оказания услуг, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;
- осуществлять контроль за качеством поступающей в муниципальные дошкольные образовательные учреждения продукции и ее возврат, в случае нарушения действующих государственных стандартов и технологических нормативов, технических условий, действующих правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания детей;
- принять решение о проведении экспертизы результатов исполнения Исполнителем обязательств по Контракту на предмет соответствия оказанной услуги и /или представленной отчетной документации требованиям и условиям Контракта. Согласие Исполнителя на проведение экспертизы и его участие в проведении экспертизы не требуется. В случае, если по результату экспертизы будет установлено нарушение Исполнителем условий Контракта, Исполнитель возмещает Заказчику понесенные расходы на экспертизу;
- осуществлять ежедневный контроль качества приготовленных Исполнителем блюд для воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений;
- принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Исполнитель обязан в письменной форме уведомить Заказчика о готовности оказываемых услуг к сдаче. Уведомление Исполнителя о готовности оказываемых услуг к сдаче должно быть подписано руководителем (или уполномоченным лицом) Исполнителя. Ежемесячно, до 5 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнитель

Подписано электронно-цифровой подписью

вместе с уведомлением представляет Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 экземплярах, а также счет для окончательной оплаты услуг.

4.2. Заказчик в течение 5 рабочих дней со дня получения акта сдачи-приемки оказанных услуг, указанного в пункте 4.1 Контракта, осуществляет проверку оказанных Исполнителем услуг по Контракту на предмет соответствия оказанных услуг требованиям и условиям Контракта, принимает оказанные услуги, передает Исполнителю подписанный со своей стороны акт сдачи-приемки оказанных услуг по Контракту или отказывает в приемке, направляя мотивированный отказ от приемки услуг.

4.3. Для проверки результатов оказанных услуг в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться независимые эксперты на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

4.4. В случае отказа Заказчика от приемки услуг им составляется акт с перечнем выявленных недостатков и с указанием сроков их устранения. Указанный акт в течение одного рабочего дня с даты его подписания направляется Заказчиком Исполнителю. Выявленные недостатки устраняются Исполнителем за его счет в течение 3 дней со дня получения соответствующих претензий от Заказчика.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

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

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

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

5.6. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Подрядчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с п. 1 ч. 1 ст. 30 Федерального закона от 05.04.2013 №44, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере **1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.**

5.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

5.9. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом 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.

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

5.11. Уплата пени и штрафа не освобождает ответственную Сторону от исполнения обязательств по контракту.

5.12. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6. ФОРС-МАЖОР

6.1. Стороны не несут ответственности за исполнение своих обязательств из Контракта в случае наступления форс-мажорных обстоятельств, которые явились следствием непреодолимой силы (стихийные бедствия, войны, оккупации и пр.), т.е. обстоятельств чрезвычайного характера.

6.2. К числу форс-мажорных обстоятельств по Контракту относятся так же решения и нормативные акты, принятые законодательными и исполнительными органами управления на территории РФ после подписания Контракта, препятствующие выполнению Сторонами своих обязательств из Контракта.

6.3. Если действие форс-мажора или его последствий длится более 3 (трех) месяцев или если имеется достаточно оснований считать, что событие форс-мажора продлится более чем 3 (три) месяца, Стороны незамедлительно вступают в переговоры с целью внесения необходимых изменений в Контракт, позволяющих исполнить Контракт в порядке, максимально близком к первоначальному.

Подписано электронно-цифровой подписью

7. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА

7.1. Исполнитель гарантирует, что оказываемые услуги соответствуют требованиям, установленным в Контракте, обязательным нормам и правилам, регулирующим данную деятельность (ГОСТ, СанПиН и т.д.), а также иным требованиям законодательства Российской Федерации, действующим на момент оказания услуг:

- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 ноября 2020 года N 36;

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 содержанию постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32.

7.2. В случае обнаружения несоответствия результатов экспертизы требованиям действующего законодательства Исполнитель своими силами и средствами устраняет допущенные нарушения в течение всего срока действия заключения экспертизы. Срок устранения нарушений устанавливается в соответствии с Контрактом.

8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

8.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения Конtrakта, были урегулированы путем переговоров.

8.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по Контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 20 (двадцати) календарных дней с момента ее получения.

8.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются в Арбитражном суде Ростовской области.

8.4. К отношениям Сторон по Контракту и в связи с ним применяется законодательство Российской Федерации.

9. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

9.1. Контракт вступает в силу с момента подписания и действует по 31.12.2022 года, но в любом случае до полного исполнения Сторонами обязательств по Контракту.

10. ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА

10.1. Изменение существенных условий Конtrakта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

а) при снижении цены Конtrakта без изменения предусмотренных Контрактом объема оказываемых услуг и иных условий Конtrakта;

б) если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные Контрактом объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Конtrakта, пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Конtrakта. При уменьшении, предусмотренного Контрактом объема услуг Стороны Конtrakта обязаны уменьшить цену Конtrakта исходя из цены единицы услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного Контрактом количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены Конtrakта на предусмотренное в Контракте количество такого товара;

в) в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Конtrakта обеспечивает согласование новых условий Конtrakта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Конtrakта и (или) количества товара, объема работы или услуги, предусмотренных Контрактом.

В этих случаях сокращение количества товара, объема работы или услуги при уменьшении цены Конtrakта осуществляется в соответствии с методикой, утвержденной Правительством Российской Федерации;

г) при исполнении Конtrakта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику;

д) при исполнении Конtrakта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с ч. 6 ст. 14 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ) по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

10.2. Расторжение Конtrakта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа от исполнения Конtrakта, на основании Гражданского кодекса Российской Федерации и ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ.

10.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Конtrakта по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации, ст. 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

Подписано электронно-цифровой подписью

10.4. Заказчик вправе провести экспертизу выполненной работы, оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

10.5. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

10.6. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

10.7. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

10.8. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

10.9. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

10.10. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, если в Контракте было предусмотрено право Заказчика принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

10.11. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

10.12. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

10.13. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

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

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

10.16. Каждая из сторон имеет право обратиться в суд с целью возмещения убытков в случаях расторжения контракта в одностороннем порядке.

11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения Контракта, в форме банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям ст. 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

Обеспечение исполнения Контракта:

Подписано электронно-цифровой подписью

11.1.1. на сумму **108 579 (Сто восемь тысяч пятьсот семьдесят девять) рублей 07 копеек**, что составляет 10 % цены Контракта, во всех случаях, за исключением случая, предусмотренного в п. 10.1.2 Контракта;

11.1.2. Включается при наступлении данного случая, если участником закупки с которым заключается Контракт, предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта, обеспечение исполнения Контракта предоставляется с учетом положений ст. 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ:

- на сумму _____ (_____) руб. ____ коп., что составляет 15 % цены Контракта.

11.2. Включается при наступлении данного случая участник закупки, с которым заключается Контракт по результатам определения Исполнителя в соответствии с п. 1 ч. 1 ст. 30 Федерального закона от 05.04.2013г № 44-ФЗ, освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений ст. 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре Контрактов, заключенных Заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех Контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения Контракта в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения Контракта. При этом сумма цен таких Контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены Контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

11.3. Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия банковской гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно. Срок действия банковской гарантии, должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со ст.95 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ.

11.4. Заказчик в качестве обеспечения исполнения Контракта, принимает банковские гарантии, выданные банками, соответствующими требованиям, установленным постановлением Правительства РФ от 12.04.2018 № 440 «О требованиях к банкам, которые вправе выдавать банковские гарантии для обеспечения заявок и исполнения контрактов», и включенными в перечень, предусмотренный ч.1.2 ст.45 Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ.

1. Банковская гарантия должна быть безотзывной и должна содержать:

1) Сумму банковской гарантии, подлежащую уплате гарантом Заказчику в случае ненадлежащего исполнения обязательств Исполнителем в соответствии со ст. 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ;

2) Обязательства принципала, надлежащее исполнение которых обеспечивается банковской гарантией;

3) Обязанность гаранта уплатить Заказчику неустойку в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате, за каждый день просрочки;

4) Условие, согласно которому исполнением обязательств гаранта по банковской гарантии является фактическое поступление денежных сумм на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику;

5) Срок действия банковской гарантии с учетом требований ст. 96 Федерального закона от 05 .04.2013г № 44-ФЗ;

6) Отлагательное условие, предусматривающее заключение договор предоставления банковской гарантии по обязательствам принципала, возникшим из Контракта при его заключении, в случае предоставления банковской гарантии в качестве обеспечения исполнения Контракта;

7) Установленный Правительством Российской Федерации перечень документов, предоставляемых Заказчиком банку одновременно с требованием об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии.

2. В банковскую гарантию включается условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

3. Запрещается включение в условия банковской гарантии требования о представлении Заказчиком гаранту судебных актов, подтверждающих неисполнение принципалом обязательств, обеспечиваемых банковской гарантией.

11.5. Банковская гарантия, используемая для целей Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ, информация о ней и документы, предусмотренные частью 9 статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ, должны быть включены в реестр банковских гарантий, размещенный в единой информационной системе, за исключением банковских гарантий, указанных в части 8.1 статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ. Такие информация и документы должны быть подписаны усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени банка. В течение одного рабочего дня после включения таких информации и документов в реестр банковских гарантий банк направляет принципалу выписку из реестра банковских гарантий.

11.6. Дополнительные требования к банковской гарантии, предоставляемой в качестве обеспечения исполнения Контракта, устанавливаются к банковской гарантии, предоставляемой участником настоящей закупки, в соответствии с постановлением Правительства РФ от 08.11.2013 №1005 «О банковских гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

11.7. 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 ч. 7.2 и 7.3 ст. 96 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ.

11.8. В случае если обеспечение исполнения Контракта предоставляется путем внесения денежных средств на счет Заказчика, то денежные средства должны быть перечислены в размере, установленном в настоящем разделе Контракта на счет Заказчика.

11.9. Факт внесения денежных средств в качестве обеспечения исполнения Контракта подтверждается платежным поручением об исполнении платежа и поступлением денежных средств на счет Заказчика.

Подписано электронно-цифровой подписью

11.10. Срок возврата Исполнителю денежных средств, внесенных им на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения Контракта, не должен превышать пятнадцать дней с даты исполнения им своих обязательств по Контракту, в т.ч. части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с ч. 7, 7.1 и 7.2 ст. 96 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ.

11.11. Положения настоящего раздела об обеспечении исполнения Контракта, включая положения о предоставлении обеспечения Контракта с учетом положений ст. 37 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ, об обеспечении гарантийных обязательств не применяются в случае заключения Контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

11.12. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения Контракта Исполнитель обязуется не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителем предоставить новое обеспечение исполнения Контракта в соответствии с ч.30 ст.34 Федерального закона от 05.04.2013г. №44-ФЗ.

12. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

12.1. Стороны Контракта обязуются принимать меры по предупреждению коррупции, указанные в ст. 133 Федерального закона от 25.12.2008 № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».

12.2. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей работникам Сторон для оказания влияния на действия или решения этих лиц в целях получения каких-либо неправомерных преимуществ или достижения иных неправомерных целей.

12.3. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны не осуществляют действия, квалифицируемые как коррупция в соответствии с п. 1 ст. 1 Федерального закона от 25.12.2008 № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».

13. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

13.1. Контракт заключен в форме электронного документа и подписан электронными подписями Сторон Контракта. При взаимном волеизъявлении Сторон возможно подписание Контракта на бумажном носителе путем составления в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон, имеющих равную юридическую силу.

13.2. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к Контракту. Дополнительные соглашения к Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

13.3. Стороны обязаны незамедлительно извещать друг друга об изменении своих реквизитов. Сторона, не известившая или несвоевременно известившая об указанных изменениях, несет ответственность за наступившие в связи с этим неблагоприятные последствия.

13.4. Неотъемлемой частью Контракта являются приложения к нему:

Приложение № 1 - Спецификация.

Приложение № 2 - Техническое задание.

Приложение № 3 - Режим питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения.

Приложение № 4 - Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения (Г, МЛ, НА 1 ДЕТО/ДЕНЬ).

Приложение № 5 - Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей.

Приложение № 6 - Перспективное меню.

14. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 11 "Колобок"

Российская Федерация, 346358, Ростовская область, г. Красный Сулин, ул. Бережного, 141
ЕКС 40102810845370000050
К/С 03234643606260005800
л/сч 21586U87860
ИНН 6148010869 КПП 614801001
БИК 016015102

ОТДЕЛЕНИЕ РОСТОВ-НА-ДОНУ БАНКА
РОССИИ/УФК по Ростовской области г. Ростов-на-Дону

Заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад №11 "Колобок"

Захарян Л.Р.
Э.П.

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель Белицкая Елена Константиновна

Юридический адрес: Российская Федерация 346350, Россия, Ростовская область, г. Красный Сулин, ул. Матросова, 52 «а», кв.11

Адрес местонахождения: Российская Федерация 346350, Россия, Ростовская область. г. Красный Сулин, ул. Ленина 13
Тел./факс 8(86367)5-27-78

ИНН 614801623695

р/сч 40802810700020000514
ФИЛИАЛ РОСТОВСКИЙ АО ОТП БАНК
Кор. Сч. 30101810660140000327
БИК 046014327

Индивидуальный предприниматель Белицкая Елена Константиновна

Белицкая Е.К.
Э.П.

Подписано электронно-цифровой подписью

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во дето/дней	Стоимость 1 дето/дня, руб.	Сумма, руб.
1	Услуги по организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения	6384	170,08	1 085 790,72
ИТОГО				1 085 790,72

Итого: 1 085 790 (Один миллион восемьдесят пять тысяч семьсот девяносто) рублей 72 копейки, без НДС
(Исполнитель применяет упрощенную систему налогообложения).

Заказчик

Заведующий Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
"Детский сад №11 "Колобок"

Захарян Л.Р.
Э.П.

Исполнитель

ИП Белицкая Елена Константиновна

Белицкая Е.К.
Э.П.

Техническое задание

Услуги по организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения

№ п/п	Наименование заказчика	Место оказания Услуг	Количество, дето/дней	Сроки оказания Услуг
1	МБДОУ № 11 "Колобок"	Российская Федерация, 346358, Ростовская область, г. Красный Сулин, ул. Бережного, 141	6384	С 10.01.2022 г. по 31.12.2022г. Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с режимом питания воспитанников, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда муниципальное дошкольное образовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

Требования к условиям оказания Услуг:

Организация общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения должна соответствовать установленным нормам действующего законодательства.

Работники Исполнителя, осуществляющие Услуги по организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения должны иметь соответствующую квалификацию, должны иметь медицинский допуск (наличие своевременных, периодических профилактических медосмотров), хорошо знать организацию дошкольного питания.

Исполнитель должен оказывать Услуги по организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения на основании перспективного меню (приложение №1 к техническому заданию), разработанного в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", режимом питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и утвержденного руководителем муниципального дошкольного образовательного учреждения.

Оказание Услуг включает в себя: закупку, доставку, хранение Исполнителем продуктов питания; приготовление блюд в соответствии с перспективным меню; раздачу готовой пищи; уборку, мытье помещений, оборудования, посуды, инвентаря.

Исполнитель обязан осуществлять в соответствии с действующими санитарными правилами ежедневный контроль за качеством и безопасностью производимой продукции, соблюдать сроки и условия хранения продуктов на складах, сроки и условия оказания Услуг.

Исполнитель обязан с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

Исполнитель обязан гарантировать качество и безопасность сырья, используемого для приготовления блюд, на которое имеются соответствующие документы (ветеринарные свидетельства и сопроводительные документы, сертификаты соответствия, декларации о соответствии и т.д.), а также предоставлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров; сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, об условиях применения и хранения продуктов питания, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров обязательным требованиям; сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимых для приемки товара по качеству.

Исполнитель обязан обеспечить недопустимость использования продуктов для приготовления блюд, по которым отсутствуют сопроводительные документы, а также с истекшим сроком хранения и признаками порчи, нарушением целостности упаковки, нарушением маркировки.

Подписано электронно-цифровой подписью

Заказчик, в случае аренды Исполнителем производственных помещений, необходимых для приготовления блюд перспективного меню, предоставляет Исполнителю на срок оказания Услуг производственные помещения, принадлежащие Заказчику, оснащенные необходимым оборудованием, с оплатой коммунальных и эксплуатационных Услуг (коммунальные расходы: горячая, холодная вода, отопление, канализация и т.д.) на возмездной основе.

Исполнитель обязан по окончании срока оказания Услуг по договору вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа, нести материальную ответственность за порчу и причинение вреда имуществу Заказчика в соответствии с действующим законодательством.

После завершения срока оказания Услуг Исполнитель обязан привести производственные помещения (помещения пищеблоков, склады и т.д.) в надлежащий вид (произвести генеральную уборку, а также при необходимости - мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации).

Требования к качеству и безопасности оказания Услуг:

Исполнитель обязан осуществлять Услуги по организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии (с учетом всех изменений и дополнений), а именно:

- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 ноября 2020 года N 36;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 содержанию постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

Подписано электронно-цифровой подписью

- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- Изготовление творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Для производства продуктов детского питания для детей дошкольного возраста не используются следующие виды сырья:

- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- блоки, замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, а также субпродукты со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина первой и второй категории жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- свинина;
- баранина;
- субпродукты, за исключением печени, сердца, языка.
- в питании детей раннего возраста, от рождения до 3-х лет, не допускается использование биологически активных добавок к пище (далее - БАД) на основе дикорастущих и лекарственных растений за исключением БАД на основе укропа, фенхеля и ромашки.

Готовые продукты питания должны соответствовать:

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- Санитарно-эпидемиологические требования 2.3.2.1078-01 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. N 36.

Готовые продукты детского питания для детей дошкольного возраста не должны содержать:

- искусственных подслащающих веществ (сахарозаменителей);
- поваренной соли в продуктах прикорма свыше 0,4%;
- пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;
- в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях - жгучих специй;
- в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфата натрия;
- майонеза.

В пищевых продуктах не допускается: наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

Безопасность продуктов питания должна соответствовать:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 содержанию постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32;
- Санитарно-эпидемиологическим требованиям 2.3.2.1078-01 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. N 36;

Подписано электронно-цифровой подписью

Доставка продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна соответствовать:

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 содержанию постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32.

1. Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.

2. Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ.

3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Заказчик

Заведующий Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
"Детский сад №11 "Колобок"

Захарян Л.Р.
Э.П.

Исполнитель

ИП Белицкая Елена Константиновна

Белицкая Е.К.
Э.П.

**Режим питания воспитанников муниципального дошкольного
образовательного учреждения**

Исполнитель оказывает услуги питания ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, а также иных дней, когда муниципальное дошкольное образовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам, согласно следующему режиму питания:

Время приема пищи	Режим питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях (группах)
	10,5 - 12 часов
8 ³⁰ - 9 ³⁰	завтрак
10 ³⁰ - 11 ⁰⁰ (рекомендуемый)	второй завтрак
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	обед
15 ³⁰ - 16 ⁰⁰	полдник

<*> При 12-часовом пребывании возможна организация отдельного полдника.

Заказчик

Заведующий Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
"Детский сад №11 "Колобок"

Захарян Л.Р.
Э.П.

Исполнитель

ИП Белицкая Елена Константиновна

Белицкая Е.К.
Э.П.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ (Г, МЛ, НА 1 ДЕТО/ДЕНЬ)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат.потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 28.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Специализированные напитки, обогащенные витаминами и микроэлементами		20		20
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Заказчик

Исполнитель

Заведующий Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
"Детский сад №11 "Колобок"

ИП Белицкая Елена Константиновна

Захарян Л.Р.
Э.П.

Белицкая Е.К.
Э.П.

Подписано электронно-цифровой подписью

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,
КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ**

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

Заказчик

**Заведующий Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
"Детский сад №11 "Колобок"**

Захарян Л.Р.
Э.П.

Исполнитель

ИП Белицкая Елена Константиновна

Белицкая Е.К.
Э.П.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ
ВЕСНА - ОСЕНЬ ДЕТИ 1-3 года
1 день

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,6	3,6	19,1	121,2	0	0,4	0	0,4	81,9	11,3	65,8	0,3
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,2	0	10,3	41,1	0	0	0	0	12,0	5,6	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
Итого за прием пищи:				5,3	7,8	39,4	247,1	0	0,4	0	0,9	99,1	23,5	91,0	1,4
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	99	СУП ГОРОХОВЫЙ НА МБ	180	8,1	6,6	14,6	151,4	0,1	3,2	0,2	2,5	31,7	28,6	86,7	1,9
2008	264	КОЛБАСКИ МЯСНЫЕ	60	7,0	16,2	7,7	208,9	0,1	0,3	0	1,4	7,1	12,1	69,5	0,9
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	110	3,8	2,9	24,5	136,5	0,1	0	0	0,8	6,3	5	28,0	0,6
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,3	0	1	5,6	0	4	0	0	9,2	5,6	16,8	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
Итого за прием пищи:				23,5	26,2	83,5	665,5	0,4	7,5	0,2	6,0	72,9	68,3	252,3	5,6
Полдник															
2008	214	ОМЛЕТ	35	2,9	4,2	0,8	53,2	0	0,1	0,1	0,4	24,9	3,6	42,0	0,4
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,7	2,3	10,9	69,5	0,1	5,1	0	0,1	21,2	14,8	44,0	0,5
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" 2	40	0,7	1	3,9	27,2	0	1,7	0	0,5	15,7	8,2	16,5	0,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008	411	КИСЕЛЬ	150	0	0	21,1	82,7	0	0	0	0	8,6	1,5	3,2	0
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	109,8	0	0	0	0	3,3	2,7	15	0,2
Итого за прием пищи:				9,4	9,1	74,3	413,4	0,1	6,9	0,1	1,6	80,6	40,7	145,9	2,2
Всего за день:				38,7	43,2	207,1	1369,0	0,51	16,8	0,3	8,6	259,6	136,5	496,2	10,6

2 день

Подписано электронно-цифровой подписью

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,5	3,7	23,3	142,8	0,1	0,4	0	0	86,8	20,7	105,4	1,0
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	180	3,0	2,6	14,8	93,9	0	0,5	0	0	106,6	15,8	77,9	0,3
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
Итого за прием пищи:				9,0	10,5	48,1	321,5	0,1	0,9	0	0,5	198,6	43,1	201,1	1,7
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУР. Б.	180	6,4	5,2	17,6	141,3	0	3,7	0,2	0,2	22,2	18,3	71,2	1,1
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ	170	12,6	14,0	29,5	296,4	0	1,6	0,2	2,2	17,2	32,1	140,6	1,3
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	40	0,5	1,1	1,9	19,7	0	8,6	0,1	0,5	6,6	7,5	12,1	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				23,8	20,8	84,7	620,5	0,1	13,9	0,5	4,2	64,6	74,9	275,2	4,6
Полдник															
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНО-МАННЫЙ С ПОВИДЛОМ	130/30	20,8	12,9	38,0	352,9	0	0,5	0,1	0,6	180,7	26,3	223,6	0,9
2008	435	РЯЖЕНКА	150	4,4	3,8	6,3	81	0	0,5	0	0	186	21	138	0,2
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				26,3	17,1	59,0	501,1	0	8,0	0,1	0,6	372,3	76,7	381,2	1,5
Всего за день:				59,6	48,5	201,7	1486,1	0,21	24,8	0,6	5,4	642,5	198,7	864,5	9,2

3 день

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,7	4,1	20,9	138,4	0,1	0,4	0	1,4	83,5	48,2	112,7	1,5
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,2	0	10,3	41,1	0	0	0	0	12,0	5,6	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				8,9	11,4	41,2	303,1	0,1	0,5	0	1,9	194,6	64,1	191,3	2,7
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	85	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	180	5,1	6,4	9,9	118,8	0	11,1	0,2	1,0	39,4	23,5	67,6	1,3
2008	288	КОТЛЕТКА МЯСНАЯ	60	7,0	16,2	7,7	208,9	0,1	0,3	0	1,4	7,4	12,2	69,5	0,9
2008	124	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНый В МОЛОКЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	110	2,4	3,5	13,9	94,9	0,1	6,4	0	0,2	42,2	19,9	62,8	0,7
2008		ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОННО)	40	0,4	0	1,2	7,5	0	4,0	0	0,1	7,3	6,4	13,4	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ПЛОДОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
Итого за прием пищи:				19,2	26,6	68,4	593,2	0,3	21,8	0,2	4,0	114,9	79,0	264,6	5,1
Полдник															
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	80	13,2	8,0	3,4	141,3	0,1	0,2	0,1	2,2	57,0	30,3	182,3	1,2
2008	55	ИКРА ИЗ СВЕЖИХ КАБАЧКОВ	60	1,1	4,2	6,9	71,2	0	11,4	0,2	1,9	21,7	14,9	24,8	0,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	150	0,1	0	9,4	37,3	0	0	0	0	7,1	2,8	3,2	0,1
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	8,7	6	27	0,6
Итого за прием пищи:				18,7	15,4	54,7	436,1	0,2	11,6	0,3	4,8	99,9	59,7	263,4	3,5
Всего за день:				47,3	53,5	174,2	1375,4	0,61	35,9	0,5	10,8	416,4	206,8	726,3	12,7

4 день

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	112	СУП "ЛАПША" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,1	3,6	21,9	135,6	0	0,4	0	0,4	82,4	11,6	69,2	0,5
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	2,9	2,4	15,2	93,6	0	0,5	0	0	106,2	13,3	75,2	0,2
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
Итого за прием пищи:				8,5	10,2	47,1	314,0	0	0,9	0	0,9	193,8	31,5	162,2	1,1
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4

Подписано электронно-цифровой подписью

Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ НА КУР. Б.	180	5,6	7,0	12,3	136,0	0	3,2	0,2	1,2	21,5	21,5	75,0	1,1
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	10,8	12,3	13,5	210,7	0,1	7,0	0,2	1,6	21,6	27,7	120,4	1,5
2008	40	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	40	0,3	1	1,5	17,6	0	7,5	0	0,5	9,6	6,5	13,8	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				21,0	20,8	63,0	527,4	0,2	17,7	0,4	4,6	71,3	72,7	260,5	4,8
Полдник															
2002	130	ОЛАДЫ ИЗ ТВОРОГА ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ	120/20	20,8	16,3	24,6	342,3	0	0,2	0,1	1,8	161,2	23,2	210,0	0,6
2008	435	КЕФИР	150	4,4	3,8	6	79,5	0,1	1,1	0	0,1	180	21	142,5	0,2
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				26,3	20,5	45,3	489,0	0,1	8,3	0,1	1,9	346,8	73,6	372,1	1,2
Всего за день:				56,3	51,6	165,3	1373,4	0,31	28,9	0,5	7,5	618,9	181,8	801,8	8,5

5 день

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	190	КАША "ДРУЖБА"	150	4,2	3,8	24,2	145,7	0	0,4	0	0,3	82,4	21,9	91,9	0,5
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,2	0	10,3	41,1	0	0	0	0	12,0	5,6	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				8,4	11,1	44,5	310,4	0	0,5	0	0,8	193,5	37,8	170,5	1,7
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	180	5,1	7,3	12,4	136,9	0	9,1	0,2	1,5	32,8	24,0	68,0	1,3
2008	319	КНЕЛИ ИЗ МЯСА	60	6,7	16,3	4,7	197,6	0,1	0,4	0	1,4	15,0	12,5	72,2	0,8
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	110	4,3	3,4	19,6	125,2	0,1	0	0	2,4	10,7	63,3	93,5	2,2
2008	29	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	40	0,4	2	1,4	26,6	0	10,4	0	0,8	11,6	6,6	14	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				20,8	29,5	73,8	649,4	0,3	19,9	0,2	7,4	88,7	123,4	299,0	6,5
Полдник															
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ-2	200	2,5	7,5	18,6	153,8	0,1	16,2	0,3	2,5	26,7	31,5	67,4	1,2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	2,3	3,3	8,4	0,2
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	150	3,0	2,6	13,8	90,0	0	0,5	0	0	105,5	15,6	77,9	0,3
Итого за прием пищи:				8,3	10,5	50,1	328,7	0,2	16,7	0,3	3,4	139,9	56,1	179,8	2,9
Всего за день:				38,0	51,2	178,3	1331,5	0,51	39,1	0,5	11,7	429,1	221,3	656,3	12,5

6 день

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,2	3,5	16,3	108,4	0	0,4	0	0,3	81,0	10,7	62,8	0,2
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,2	0	10,3	41,1	0	0	0	0	12,0	5,6	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
Итого за прием пищи:				4,9	7,7	36,6	234,3	0	0,4	0	0,8	98,2	22,9	88,0	1,3
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	99	СУП С ГОРОХОМ НА МБ	180	8,1	7,4	14,6	158,5	0,1	3,2	0,2	2,6	31,8	28,6	86,9	1,9
2008	272	ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	60	9,8	10,0	8,4	166,4	0	0,3	0	1,4	5,2	4,2	14,5	0,3
2008	331	ВЕРМИШЕЛЬ ОВАРНАЯ С МАСЛОМ	110	3,8	2,9	24,5	136,5	0,1	0	0	0,8	6,3	5	28,0	0,6
2008		ОГУРЕЦ ГРУНТОВЫЙ	40	0,3	0	1	5,4	0	1,6	0	0	8,3	5	15,1	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				26,3	20,8	84,2	629,9	0,3	5,1	0,2	6,1	70,2	59,8	195,8	5,0
Полдник															
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ	80	15,2	9,2	1,3	162,3	0,1	7,5	3,6	1,6	43,8	14,0	216,9	3,9
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	0	4,2	0,1	0	24,6	9	22,2	0,4
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008	411	КИСЕЛЬ	150	0	0	21,1	82,7	0	0	0	0	8,6	1,5	3,2	0

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	8,7	6	27	0,6
Итого за прием пищи:				20,9	17,6	64,4	512,5	0,1	11,7	3,7	2,2	92,6	40,4	294,5	5,5
Всего за день:				52,6	46,2	195,1	1419,7	0,41	19,2	3,9	9,2	268,0	127,1	585,3	13,2

7 день

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,2	3,7	22,7	139,5	0,1	0,4	0	0	95,6	18,9	121,5	0,5
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	180	3,0	2,6	14,8	93,9	0	0,5	0	0	106,6	15,8	77,9	0,3
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
Итого за прием пищи:				8,7	10,5	47,5	318,2	0,1	0,9	0	0,5	207,4	41,3	217,2	1,2
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	111	СУП С КРУПОЙ И МЯСОМ	180	4,9	4,6	13,7	115,3	0	3,7	0,2	0,1	18,5	19,8	65,5	0,9
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С Т/О ПОДЛИВОЙ	60	6,4	13,8	6,2	179,1	0,1	6,4	0,2	1,4	22,3	18,0	73,0	1,2
2008	132	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	110	2,3	3,3	14,6	96,5	0,1	6,7	0	0,2	33,3	19,9	61,6	0,7
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0,4	0,1	1,5	9,6	0	10	0,1	0,2	5,6	8	10,4	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				18,3	22,3	71,7	563,6	0,3	26,8	0,5	3,2	98,3	82,7	261,8	5,0
Полдник															
2008	1008	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С СМЕТАННЫМ СОУСОМ	130/20	21,7	12,3	34,4	347,5	0,1	0,2	0,1	0,1	161,5	24,5	216,6	0,7
2008	435	КЕФИР СЛАДКИЙ	150	4,4	3,8	11	98,9	0,1	1,1	0	0,1	180,1	21	142,5	0,2
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				27,2	16,5	60,1	513,6	0,2	8,3	0,1	0,2	347,2	74,9	378,7	1,3
Всего за день:				54,7	49,4	189,2	1438,4	0,61	38,0	0,6	4,0	659,9	202,9	864,7	8,9

8 день

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,7	4,7	22,1	148,4	0,1	0,4	0	0,7	89,3	34,5	119,3	0,9
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,2	0	10,3	41,1	0	0	0	0	12,0	5,6	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				8,9	12,0	42,4	313,1	0,1	0,5	0	1,2	200,4	50,4	197,9	2,1
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	102	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С БОБОВЫМИ	180	6,1	5,3	10,9	117,5	0	9,0	0,2	0,2	36,4	25,4	85,8	1,5
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60	11,4	13,1	1,4	173,9	0	0,6	0,2	1,8	7,0	4,5	9,9	0,2
2008	181	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	110	4,3	3,4	19,6	125,2	0,1	0	0	2,4	10,7	63,3	93,5	2,2
2008	23	САЛАТ ОВОЩНОЙ	40	0,4	0,8	1,8	17,4	0	8,6	0	0,4	9,3	7,1	15,1	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ПЛОДОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				26,5	23,1	69,4	597,1	0,2	18,2	0,4	6,1	82,0	117,3	255,6	6,1
Полдник															
2008	239	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ В Т/О ПОДЛИВЕ	60/25	10,0	4,0	9,0	112,6	0,1	1,8	0,2	1,8	31,5	35,6	140,0	1,0
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	110	2,3	2,7	25,3	133,6	0	0	0	0,3	2,8	15,6	47,3	0,3
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0	0	0	0,4	3,6	3,8	17,4	0,8
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	2,3	3,3	8,4	0,2
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150	2,9	2,4	14,2	89,7	0	0,5	0	0	105,1	13,1	75,2	0,2
Итого за прием пищи:				17,3	9,4	62,0	400,4	0,1	2,3	0,2	2,7	145,3	71,4	288,3	2,5
Всего за день:				53,2	44,6	183,7	1353,6	0,41	23,0	0,6	10,1	434,7	243,1	748,8	12,1
9 день															

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,7	3,6	18,6	120,7	0	0,4	0	0	84,3	16,9	89,2	0,7
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	2,9	2,4	15,2	93,6	0	0,5	0	0	106,2	13,3	75,2	0,2
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4

Подписано электронно-цифровой подписью

Итого за прием пищи:				8,1	10,2	43,8	299,1	0	0,9	0	0,5	195,7	36,8	182,2	1,3
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	83	БОРЩ НА М/Б	180	4,9	6,3	11,1	122,8	0	8,4	0,2	0,9	32,2	22,2	64,0	1,2
2008	288	КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	60	9,8	10,0	8,5	167,1	0	0,4	0	1,4	5,7	4,4	15,3	0,3
2008	132	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНый	110	2,5	3,5	14,2	97,5	0,1	6,4	0	0,2	44,7	20,2	65,9	0,7
2008	55	ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	40	0,8	3,1	4,5	50,2	0	7,6	0,2	1,3	17,7	9,8	17,1	0,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				22,3	23,4	74,0	600,7	0,2	22,8	0,4	5,1	118,9	73,6	213,6	4,3
Полдник															
2008	220	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ ДЖЕМОМ(ПОВИДЛОМ)	130/30	18,8	13,2	44,7	376,0	0	0,8	0,6	2,3	145,7	29,8	195,7	1,1
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	150	3,0	2,6	13,8	90,0	0	0,5	0	0	105,5	15,6	77,9	0,3
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				22,9	16,2	73,2	533,2	0	8,3	0,6	2,3	256,8	74,8	293,2	1,8
Всего за день:				53,8	49,9	200,9	1476,0	0,21	34,0	1,0	8,0	578,4	189,2	696,0	8,8

10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,5	4,0	23,7	147,7	0,1	0,4	0	0,6	84,3	25,2	99,9	0,7
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,2	0	10,3	41,1	0	0	0	0	12,0	5,6	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
Итого за прием пищи:				6,2	8,2	44,0	273,6	0,1	0,4	0	1,1	101,5	37,4	125,1	1,8
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	89	РАССОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ	180/5	5,2	8,2	12,1	145,0	0	4,5	0,2	1,6	27,8	21,4	78,4	1,0

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	285	ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА С РИСОМ С ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ ПОДЛИВОЙ	60/25	6,8	15,3	8,7	204,8	0,1	1,3	0,2	1,5	12,5	18,2	80,8	1,1
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	110	2	2,8	17,3	101,7	0,1	8,6	0	0,2	9,9	22,1	56,4	1
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	40	0,6	2	3,5	34,6	0	5,0	0	0,8	13,6	5,1	11,3	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				18,9	28,8	77,3	649,2	0,3	19,4	0,4	5,4	82,4	83,8	278,2	5,3
Полдник															
2008	210	МАКАРОНЫ С САХАРОМ И С СЫРОМ	180	8,7	8,7	41,8	280,3	0,1	0	0	1,2	121,4	11,4	100,0	1,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,3	3,6	7,1	78,6	0,1	0,8	0	0	153	16,8	108	0,2
2008		ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	0	0	0	4,8	3	10,8	0,5
Итого за прием пищи:				13,8	13,3	72,1	465,1	0,2	0,8	0	1,2	279,2	31,2	218,8	1,8
Всего за день:				39,4	50,4	203,3	1430,9	0,61	22,6	0,4	7,8	470,1	156,4	629,1	10,3

ОСЕНЬ-ВЕСНА ДЕТИ 1-3 года

1

день

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,6	3,6	19,1	121,2	0	0,4	0	0,4	81,9	11,3	65,8	0,3
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,1	0	10,1	39,9	0	0	0	0	9,8	3,6	3,7	0,4
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
Итого за прием пищи:				5,2	7,8	39,2	245,9	0	0,4	0	0,9	96,9	21,5	87,3	1,1
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МБ	180	8,1	6,6	14,6	151,4	0,1	3,2	0,2	2,5	31,7	28,6	86,7	1,9
2008	264	КОЛБАСКИ МЯСНЫЕ	60	7,0	16,2	7,7	208,9	0,1	0,3	0	1,4	7,1	12,1	69,5	0,9
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	110	3,8	2,9	24,5	136,5	0,1	0	0	0,8	6,3	5	28,0	0,6
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	40	0,3	0	0,7	5,2	0	2	0	0	9,2	5,6	9,6	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0

Подписано электронно-цифровой подписью

		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
Итого за прием пищи:				23,5	26,2	83,2	665,1	0,4	5,5	0,2	6,0	72,9	68,3	245,1	5,4
Полдник															
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0	0,1	0,2	22	5	77	1
2008	56	ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ	60	1,4	2,9	8,3	65,9	0	4,1	0,2	1,6	31,3	19,5	38,6	1,1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008	411	КИСЕЛЬ	150	0	0	23,1	90,4	0	0	0	0	8,8	1,5	3,2	0
2008	451	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	60	4,2	4,8	36,3	201,7	0,1	0,1	0	0,9	24,5	7,8	44,3	0,6
Итого за прием пищи:				13,0	12,5	83,1	492,0	0,13	4,2	0,3	3,3	93,5	43,7	188,3	3,3
Всего за день:				42,2	46,6	215,4	1446,0	0,54	12,1	0,5	10,3	270,3	137,5	527,7	11,2

2 день

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,5	3,7	23,3	142,8	0,1	0,4	0	0	86,8	20,7	105,4	1,0
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	180	3,9	3,3	16,1	109,6	0,1	0,7	0	0	136,1	19,0	99,5	0,3
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
Итого за прием пищи:				9,9	11,2	49,4	337,2	0,2	1,1	0	0,5	228,1	46,3	222,7	1,7
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУР. Б.	180	6,4	5,2	17,6	141,3	0	3,7	0,2	0,2	22,3	18,4	71,9	1,1
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ	170	12,6	14,0	29,5	296,4	0	1,6	0,2	2,2	17,2	32,1	140,6	1,3
2008		ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	40	0,4	0	1	5,6	0	4	0	0	5,6	8	10,4	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				23,7	19,7	83,8	606,4	0,1	9,3	0,4	3,7	63,7	75,5	274,2	4,6
Полдник															
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНО- МАННЫЙ С ПОВИДЛОМ	160	18,3	12,6	37,6	339,3	0	0,5	0,1	1,2	164,5	24,0	199,1	0,8

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	435	КЕФИР	150	4,4	3,8	6	79,5	0,1	1,1	0	0,1	180	21	142,5	0,2
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				23,8	16,8	58,3	486,0	0,1	8,6	0,1	1,3	350,1	74,4	361,2	1,4
Всего за день:				57,9	47,8	201,4	1472,6	0,41	21,0	0,5	5,6	648,9	200,2	865,1	9,1

3 день

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	112	СУП "ЛАПША" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,1	3,6	21,9	135,6	0	0,4	0	0,4	82,4	11,6	69,2	0,5
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,1	0	10,1	39,9	0	0	0	0	9,8	3,6	3,7	0,4
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				8,2	10,9	42,0	299,1	0	0,5	0	0,9	191,3	25,5	144,1	1,4
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	85	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	180	5,1	6,4	9,9	118,8	0	11,1	0,2	1,0	33,3	23,1	66,6	1,3
2008	288	КОТЛЕТКА МЯСНАЯ	60	7,0	16,2	7,7	208,9	0,1	0,3	0	1,4	7,5	12,2	69,5	0,9
2008	124	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ В МОЛОКЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	110	2,5	3,5	14,8	99,1	0,1	6,8	0	0,2	40,3	21,0	65,2	0,7
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	50	0,9	2	3,3	35,2	0	5,2	0	0,9	17,2	9,3	20,0	0,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				19,8	28,6	71,4	625,1	0,3	23,4	0,2	4,8	116,9	82,6	272,6	5,2
Полдник															
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	80	12,3	9,0	3,4	145,7	0	0,2	0,1	2,6	55,9	27,8	177,1	1,2
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	0	4,2	0,1	0	24,6	9	22,2	0,4
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,2	1,8	13,0	76,6	0	0,4	0	0	80,6	10,5	57,2	0,2

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	8,7	6	27	0,6
Итого за прием пищи:				20,2	19,2	58,4	489,8	0	4,8	0,2	3,2	176,7	63,2	308,7	3,0
Всего за день:				48,7	58,8	181,7	1457,0	0,31	30,7	0,4	9,0	491,9	175,3	732,4	11,0

4 день

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,1	4,9	23,9	158,7	0,1	0,4	0	0,8	91,6	38,2	128,1	1,0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	3,2	2,6	15,7	99,0	0	0,6	0	0	115,4	14,3	82,7	0,2
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
Итого за прием пищи:				9,8	11,7	49,6	342,5	0,1	1,0	0	1,3	212,2	59,1	228,6	1,6
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	95	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ НА М/Б	180	5,6	7,0	12,3	136,0	0	3,2	0,2	1,2	20,2	21,4	75,7	1,1
2008	258	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ	150	10,8	12,3	13,5	210,7	0,1	7,0	0,2	1,6	18,3	27,5	119,7	1,5
2008	40	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОРОШКОМ	50	0,9	2	3,8	38,3	0	11,2	0	0,9	19,3	7,5	16,9	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				21,6	21,8	65,3	548,1	0,2	21,4	0,4	5,0	76,4	73,4	263,6	4,6
Полдник															
2008	219	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ	140	21,2	16,9	27,9	363,4	0	0,2	0,1	2,2	160,7	23,8	213,8	0,7
2008	435	РЯЖЕНКА	150	4,4	3,8	6,3	81	0	0,5	0	0	186	21	138	0,2
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				26,7	21,1	48,9	511,6	0	7,7	0,1	2,2	352,3	74,2	371,4	1,3
Всего за день:				58,6	54,7	173,7	1445,2	0,31	32,1	0,5	8,6	647,9	210,7	870,6	8,9

5 день

Сборник	№	Прием пищи,	Масса	Пищевые вещества	Энергети-	Витамины	Минеральные вещества
---------	---	-------------	-------	------------------	-----------	----------	----------------------

Подписано электронно-цифровой подписью

рецептур	технологической карты	наименование блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	190	КАША "ДРУЖБА"	150	4,2	3,8	24,2	145,7	0	0,4	0	0,3	82,4	21,9	91,9	0,5
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,1	0	10,1	39,9	0	0	0	0	9,8	3,6	3,7	0,4
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				8,3	11,1	44,3	309,2	0	0,5	0	0,8	191,3	35,8	166,8	1,4
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	180	5,1	6,4	12,4	128,3	0	9,1	0,2	1,0	32,9	24,0	67,9	1,3
2008	319	КНЕЛИ	60	9,4	10,1	4,7	151,9	0	0,4	0	1,4	12,4	4,3	16,4	0,2
2008	181	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	110	4,3	3,4	19,6	125,2	0,1	0	0	2,4	11,0	63,4	93,5	2,2
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" 2	40	0,7	2	3,8	35,5	0	1,6	0	0,9	15,2	7,9	15,9	0,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				23,8	22,4	76,2	604,0	0,2	11,1	0,2	7,0	90,1	116,6	245,0	6,0
Полдник															
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,0	10,9	19,1	188,5	0,1	15,9	0,2	3,3	35,5	32,1	74,0	1,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	2,3	3,3	8,4	0,2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	150	3,0	2,6	13,8	90,0	0	0,5	0	0	105,5	15,6	77,9	0,3
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	8,7	6	27	0,6
Итого за прием пищи:				11,1	16,8	72,9	488,5	0,2	16,4	0,2	4,2	157,4	62,7	213,4	3,8
Всего за день:				43,7	50,4	203,3	1444,7	0,41	30,0	0,4	12,1	445,8	219,1	632,2	12,6

6 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	150	3,2	3,5	16,3	108,4	0	0,4	0	0,3	81,0	10,7	62,8	0,2

Подписано электронно-цифровой подписью

		СЛИВОЧНЫМ													
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,1	0	10,1	39,9	0	0	0	0	9,8	3,6	3,7	0,4
Итого за прием пищи:				4,8	7,7	36,4	233,1	0	0,4	0	0,8	96,0	20,9	84,3	1,0
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180	5,1	4,6	12,1	109,6	0	3,7	0,2	0,2	19,4	16,8	58,9	0,9
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С Т/О ПОДЛИВОЙ	60	6,5	13,9	6,2	180,2	0,1	6,4	0,2	1,4	22,8	18,2	74,8	1,2
2008	11	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ	110	9,8	3,8	20,3	152,8	0,2	0,2	0	3,7	62,8	34,9	103,0	2,5
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	40	0,4	1,5	0,9	19,8	0	2,2	0	0,6	9,4	5,5	10,8	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				26,1	24,3	75,2	625,5	0,4	12,5	0,4	7,2	133,0	92,4	298,8	6,6
Полдник															
2008	217	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	60	5,8	7,9	3,4	110,4	0	0,1	0,1	0,9	41,2	7,0	86,8	0,9
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	1,3	2,1	6,0	47,8	0	6,6	0	0,9	18,6	12,7	28,8	0,6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,2	1,8	13,0	76,6	0	0,4	0	0	80,6	10,5	57,2	0,2
2008	451	ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ	60	4,2	4,8	36,3	201,7	0,1	0,1	0	0,9	24,5	7,8	44,3	0,6
Итого за прием пищи:				15,8	16,8	73,8	507,5	0,1	7,2	0,1	3,3	171,8	47,9	242,3	2,9
Всего за день:				47,2	48,9	195,3	1409,1	0,51	22,1	0,5	11,4	407,8	165,2	632,4	11,9

7 день

Сборник рецептов	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,2	3,7	22,7	139,5	0,1	0,4	0	0	95,6	18,9	121,5	0,5
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	180	3,9	3,3	16,1	109,6	0,1	0,7	0	0	136,1	19,0	99,5	0,3
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4

Подписано электронно-цифровой подписью

Итого за прием пищи:				9,6	11,2	48,8	333,9	0,2	1,1	0	0,5	236,9	44,5	238,8	1,2
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	111	СУП С КРУПОЙ И МЯСОМ	180	4,9	4,6	13,7	115,4	0	3,7	0,2	0,1	18,5	19,8	65,5	0,9
2008	272	ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	60	9,8	10,0	8,4	166,4	0	0,3	0	1,4	5,2	4,2	14,5	0,3
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	110	3,8	2,9	24,5	136,5	0,1	0	0	0,8	6,3	5	28,0	0,6
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	40	2,0	2,7	4,4	49,7	0	1,5	0	0,4	64,3	9,2	43,5	0,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				24,8	20,7	86,7	631,1	0,2	5,5	0,2	4,0	112,9	55,2	202,8	4,2
Полдник															
2008	219	СЫРНИК ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ И ДЖЕМОМ	160	21,6	16,1	51,9	442,1	0,1	0,8	0,6	3,1	161,4	33,0	221,9	1,2
2008	435	КЕФИР	150	4,4	3,8	6	79,5	0,1	1,1	0	0,1	180	21	142,5	0,2
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				27,1	20,3	72,6	588,8	0,2	8,9	0,6	3,2	347,0	83,4	384,0	1,8
Всего за день:				62,0	52,3	218,0	1596,8	0,61	17,5	0,8	7,8	703,8	187,1	832,6	8,6

8 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,8	4,3	21,4	143,1	0,1	0,4	0	1,6	83,7	49,1	114,2	1,5
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,1	0	10,1	39,9	0	0	0	0	9,8	3,6	3,7	0,4
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				8,9	11,6	41,5	306,6	0,1	0,5	0	2,1	192,6	63,0	189,1	2,4
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4

Подписано электронно-цифровой подписью

Обед															
2008	82	СВЕКОЛЬНИК НА М/КБ	180/10	5,1	7,7	13,2	146,9	0	5,4	0,2	1,0	38,4	24,6	73,9	1,3
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60	11,5	12,1	1,8	167,1	0	1,0	0,2	1,4	7,4	5,4	11,2	0,2
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	110	3,9	2,9	23,3	132,3	0,1	0	0	0,1	15,9	19,4	81,9	1,4
2008		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	30	0,9	0,1	1,9	11,3	0	1,2	0	0,4	5,3	5,5	16,3	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				25,7	23,3	75,9	620,7	0,2	7,6	0,4	4,2	85,6	71,9	234,6	4,9
Полдник															
2008	232	СОЛЯНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	180	3,8	7,1	21,3	165,0	0,1	23,5	0,2	3,2	52,7	38,7	85,5	1,9
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	2,3	3,3	8,4	0,2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0	0	0	0,4	3,6	3,8	17,4	0,8
2008	411	КИСЕЛЬ	150	0	0	23,1	90,4	0	0	0	0	8,8	1,5	3,2	0
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	109,8	0	0	0	0	3,3	2,7	15	0,2
Итого за прием пищи:				7,7	8,8	80,4	429,7	0,1	23,5	0,2	3,8	70,7	50,0	129,5	3,1
Всего за день:				42,8	43,8	207,7	1400,0	0,41	33,6	0,6	10,2	355,9	188,9	560,2	11,8

9 день

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,5	4,0	23,7	147,7	0,1	0,4	0	0,6	85,2	25,4	99,9	0,7
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	3,2	2,6	15,7	99,0	0	0,6	0	0	115,4	14,3	82,7	0,2
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
Итого за прием пищи:				9,2	10,8	49,4	331,5	0,1	1,0	0	1,1	205,8	46,3	200,4	1,3
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	83	БОРЩ СИБИРСКИЙ НА М/Б	180	6,1	7,3	13,1	145,0	0	8,1	0,2	1,5	38,3	26,7	86,9	1,6
2008	288	КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	60	9,8	10,0	8,5	167,1	0	0,4	0	1,4	5,7	4,4	15,3	0,3

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	132	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	110	2,5	3,5	14,8	99,1	0,1	6,8	0	0,2	38,4	20,5	65,2	0,7
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	50	1,3	2,0	6,9	50,4	0	3,3	0,2	0,9	26,0	16,0	31,6	0,9
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				24,0	23,3	79,0	624,7	0,2	18,6	0,4	5,3	127,0	84,6	250,3	5,3
Полдник															
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНО ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ	150	20,3	17,9	18,0	333,2	0	0,2	0,2	1,2	166,7	22,4	210,3	0,8
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,3	3,6	7,1	78,6	0,1	0,8	0	0	153	16,8	108	0,2
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				25,7	21,9	39,8	479,0	0,1	8,0	0,2	1,2	325,3	68,6	337,9	1,4
Всего за день:				59,4	56,1	178,1	1478,2	0,41	29,6	0,6	7,7	665,1	203,5	795,6	9,4

10 день

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,6	3,6	24,5	143,6	0	0,4	0	0,1	81,4	18,9	83,7	0,3
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	180	0,1	0	10,1	39,9	0	0	0	0	9,8	3,6	3,7	0,4
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/5	1,5	4,2	10	84,8	0	0	0	0,5	5,2	6,6	17,8	0,4
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				7,7	10,9	44,6	307,1	0	0,5	0	0,6	190,3	32,8	158,6	1,2
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	89	РАССОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ	180/5	5,2	8,2	12,1	145,0	0	4,5	0,2	1,6	27,8	21,4	78,4	1,0
2008	309	СОУС КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ	200	7,0	16,4	18,0	251,7	0,2	9,1	0,2	1,9	24,4	34,2	108,9	1,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0	0	7,9	30,9	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				16,5	25,1	65,8	559,8	0,3	13,6	0,4	4,8	70,8	72,6	238,6	4,4

Подписано электронно-цифровой подписью

Полдник															
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	60	9,9	4,9	7,5	113,3	0,1	0,4	0	2,1	26,4	31,2	137,1	0,8
2008	332	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	110	3,8	5,6	24,6	164,1	0,1	1,3	0,2	2,2	13,7	10,9	37,8	0,8
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	150	3,0	2,6	13,8	90,0	0	0,5	0	0	105,5	15,6	77,9	0,3
2008		ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	0	0	0	4,8	3	10,8	0,5
Итого за прием пищи:				17,5	14,1	69,1	473,6	0,2	2,2	0,2	4,3	150,4	60,7	263,6	2,4
Всего за день:				42,2	50,2	189,4	1383,5	0,51	18,3	0,6	9,8	418,5	170,1	667,8	9,4

ВЕСНА - ОСЕНЬ ДЕТИ 3-7 лет
 1 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,8	5,0	25,7	165,0	0	0,5	0	0,6	109,2	15,1	87,8	0,3
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	12,8	5,8	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				8,1	11,0	58,2	361,0	0,1	0,5	0,1	1,6	132,0	34,1	130,1	1,8
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	99	СУП ГОРОХОВЫЙ НА МБ	200	9,3	8,0	16,3	175,1	0,2	3,5	0,2	2,8	35,3	32,1	98,7	2,2
2008	264	КОЛБАСКИ МЯСНЫЕ	70	7,7	17,6	8,3	226,6	0,1	0,4	0	1,5	8,0	13,3	76,6	1,0
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,9	3,0	31,4	169,2	0,1	0	0	1,0	8,0	6,5	35,8	0,8
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,4	0,1	1,3	7	0	5	0	0,1	11,6	7	21,1	0,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2

Подписано электронно-цифровой подписью

Итого за прием пищи:				26,6	29,2	95,0	748,8	0,5	8,9	0,2	6,7	82,7	76,1	283,5	6,3
Полдник															
2008	214	ОМЛЕТ	60	5,5	7,2	1,3	93,5	0	0,1	0,1	0,9	39,5	6,0	76,7	0,8
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,7	2,3	10,9	69,5	0,1	5,1	0	0,1	21,2	14,8	44,0	0,5
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" 2	40	0,7	1	3,9	27,2	0	1,7	0	0,5	15,7	8,2	16,5	0,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0	0	28,8	112,8	0	0	0	0	11,6	1,9	4,3	0
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	109,8	0	0	0	0	3,3	2,7	15	0,2
Итого за прием пищи:				12,0	12,1	82,5	483,8	0,1	6,9	0,1	2,1	98,2	43,5	181,7	2,6
Всего за день:				47,2	52,4	245,6	1636,6	0,71	18,3	0,4	10,5	319,9	157,7	602,3	12,1

2 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,1	5,2	31,7	196,0	0,1	0,5	0	0,1	116,0	27,8	142,3	1,3
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	3,6	3,0	17,7	112,2	0	0,6	0	0	127,0	18,0	92,3	0,3
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				12,8	14,2	69,6	455,3	0,2	1,1	0,1	1,1	253,0	59,0	269,5	2,4
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУР. Б.	200	7,6	6,0	21,8	170,4	0,1	4,1	0,2	0,2	25,5	21,1	85,0	1,2
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ	200	15,2	17,3	35,1	359,6	0,1	1,8	0,2	2,7	21,0	38,2	168,2	1,4
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	60	0,7	3,1	2,7	42,9	0	13,9	0,1	1,5	9,9	11,7	18,6	0,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				27,8	26,9	97,3	743,8	0,3	19,8	0,5	5,7	76,2	88,2	323,1	5,0
Полдник															
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНО-МАННЫЙ С ПОВИДЛОМ	130/30	20,8	12,9	38,0	352,9	0	0,5	0,1	0,6	180,7	26,3	223,6	0,9
2008	435	РЯЖЕНКА	200	5,8	5	8,4	108	0	0,6	0,1	0	248	28	184	0,2
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				27,7	18,3	61,1	528,1	0	8,1	0,2	0,6	434,3	83,7	427,2	1,5

Подписано электронно-цифровой подписью

Всего за день:	68,8	59,5	237,9	1770,2	0,51	31,0	0,8	7,5	770,5	234,9	1026,8	10,3
----------------	------	------	-------	--------	------	------	-----	-----	-------	-------	--------	------

3 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,4	5,7	28,5	190,0	0,1	0,5	0	2,1	110,6	65,3	152,2	2,0
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	12,8	5,8	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				12,2	14,8	61,0	424,8	0,2	0,6	0,1	3,1	227,3	88,0	247,9	3,6
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	85	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	200	5,8	7,9	10,9	140,5	0,1	14,0	0,2	1,5	38,3	26,0	76,5	1,4
2008	288	КОТЛЕТКА МЯСНАЯ	70	7,7	17,6	8,3	226,6	0,1	0,4	0	1,5	8,4	13,4	76,6	1,0
2008	124	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ В МОЛОКЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	2,9	3,7	16,6	110,7	0,1	7,5	0	0,2	51,4	23,8	76,8	0,8
2008		ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОННО)	50	0,5	0	1,5	9,2	0	5,0	0	0,1	9,0	7,9	16,3	0,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ПЛОДОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
Итого за прием пищи:				21,2	29,7	75,0	657,9	0,4	26,9	0,2	4,6	126,9	88,3	297,5	5,5
Полдник															
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	80	20,6	8,4	3,4	174,7	0,1	0,3	0,1	2,3	74,3	54,0	286,0	1,5
2008	55	ИКРА ИЗ СВЕЖИХ КАБАЧКОВ	60	1,1	4,2	6,9	71,2	0	11,4	0,2	1,9	21,7	14,9	24,8	0,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	0,1	0	12,5	49,5	0	0	0	0	9,3	3,4	3,8	0,1
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	8,7	6	27	0,6
Итого за прием пищи:				26,1	15,8	57,8	481,7	0,2	11,7	0,3	4,9	119,4	84,0	367,7	3,8
Всего за день:				60,0	60,4	203,7	1607,4	0,81	41,2	0,6	12,7	480,6	264,3	920,1	14,3

4 день

Подписано электронно-цифровой подписью

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	112	СУП "ЛАПША" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,5	5,1	29,1	183,2	0	0,5	0	0,6	109,6	15,4	92,1	0,6
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	3,5	2,8	18,2	112,4	0	0,6	0	0	126,8	15,7	90,2	0,2
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				12,1	13,9	67,5	442,7	0,1	1,1	0,1	1,6	246,4	44,3	217,2	1,6
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ НА КУР. Б.	200	6,5	7,8	13,7	151,8	0	3,5	0,2	1,3	24,1	24,2	86,6	1,3
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	13,9	19,2	18,3	306,7	0,2	9,5	0,2	3,4	25,0	37,4	158,5	1,9
2008	40	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	60	0,6	3,1	2,3	40,1	0	11,8	0	1,4	11,0	9,5	20,3	0,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				25,3	30,6	72,0	669,5	0,3	24,8	0,4	7,4	79,9	88,3	316,7	5,6
Полдник															
2002	130	ОЛАДЫ ИЗ ТВОРОГА ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ	120/20	21,0	17,4	24,9	358,3	0	0,2	0,2	1,8	167,0	23,7	213,8	0,7
2008	435	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	0,1	1,4	0,1	0,1	240	28	190	0,2
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				27,9	22,8	47,6	531,5	0,1	8,6	0,3	1,9	412,6	81,1	423,4	1,3
Всего за день:				65,8	67,4	197,0	1686,7	0,51	36,5	0,8	11,0	745,9	217,7	964,3	9,9

5 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	190	КАША "ДРУЖБА"	200	5,4	5,3	33,0	199,9	0,1	0,5	0	0,6	110,0	29,6	123,7	0,6
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	12,8	5,8	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1

Подписано электронно-цифровой подписью

Итого за прием пищи:				11,2	14,4	65,5	434,7	0,2	0,6	0,1	1,6	226,7	52,3	219,4	2,2
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	200	5,7	7,9	13,4	149,6	0,1	9,9	0,2	1,5	36,3	26,5	77,6	1,4
2008	319	КНЕЛИ ИЗ МЯСА	70	7,6	17,8	5,5	216,6	0,1	0,5	0	1,5	18,1	14,0	81,3	0,9
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,2	3,7	24,1	148,9	0,2	0	0	2,9	13,0	77,7	114,7	2,7
2008	29	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	50	0,6	3	1,7	37,4	0	12,6	0	1,4	13,7	8,0	16,2	0,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				23,4	32,9	82,4	723,4	0,5	23,0	0,2	8,6	100,9	143,4	341,1	7,3
Полдник															
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ-2	200	2,5	7,5	18,6	153,8	0,1	16,2	0,3	2,5	26,7	31,5	67,4	1,2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	2,3	3,3	8,4	0,2
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	4,5	3,8	19,1	127,9	0,1	0,8	0	0	156,5	21,2	113,9	0,4
Итого за прием пищи:				9,8	11,7	55,4	366,6	0,3	17,0	0,3	3,4	190,9	61,7	215,8	3,0
Всего за день:				44,9	59,1	213,2	1567,7	1,01	42,6	0,6	13,7	525,5	261,4	783,3	13,9

6 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,3	5,0	22,2	149,1	0	0,5	0	0,5	108,0	14,2	84,0	0,3
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	12,8	5,8	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				7,6	11,0	54,7	345,1	0,1	0,5	0,1	1,5	130,8	33,2	126,3	1,8
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	99	СУП С ГОРОХОМ НА МБ	200	9,3	8,0	16,3	175,1	0,2	3,5	0,2	2,8	35,3	32,1	98,7	2,2

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	272	ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	70	11,0	10,8	9,7	182,8	0	0,4	0	1,5	6,1	4,7	16,7	0,4
2008	331	ВЕРМИШЕЛЬ ОВАРНАЯ С МАСЛОМ	130	4,9	3,0	31,4	169,2	0,1	0	0	1,0	8,0	6,5	35,8	0,8
2008		ОГУРЕЦ ГРУНТОВЫЙ	50	0,4	0,1	1,3	6,8	0	2	0	0,1	10,4	6,3	19	0,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				29,9	22,4	96,4	704,8	0,4	5,9	0,2	6,7	79,6	66,8	221,5	5,7
Полдник															
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ	80	15,2	9,2	1,3	162,3	0,1	7,5	3,6	1,6	43,8	14,0	216,9	3,9
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	0	4,2	0,1	0	24,6	9	22,2	0,4
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0	0	28,8	112,8	0	0	0	0	11,6	1,9	4,3	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	8,7	6	27	0,6
Итого за прием пищи:				20,9	17,6	72,1	542,6	0,1	11,7	3,7	2,2	95,6	40,8	295,6	5,5
Всего за день:				58,9	51,1	233,1	1635,5	0,61	20,1	4,0	10,5	313,0	144,8	650,4	14,4

7 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,7	5,2	30,9	191,4	0,1	0,5	0	0,1	127,9	25,5	164,2	0,6
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	3,6	3,0	17,7	112,2	0	0,6	0	0	127,0	18,0	92,3	0,3
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				12,4	14,2	68,8	450,7	0,2	1,1	0,1	1,1	264,9	56,7	291,4	1,7
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	111	СУП С КРУПОЙ И МЯСОМ	200	5,6	5,2	15,1	129,9	0,1	4,1	0,2	0,1	20,6	22,2	75,1	1,0
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С Т/О ПОДЛИВОЙ	80	7,9	16,7	7,9	219,6	0,1	8,4	0,2	1,6	29,9	23,3	94,0	1,4
2008	132	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	130	2,8	3,6	17,2	110,6	0,1	8,0	0	0,2	39,7	23,7	73,2	0,9
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0,6	0,1	1,9	12,1	0	12,6	0,1	0,2	7	10,1	13,1	0,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2

Подписано электронно-цифровой подписью

		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				21,2	26,1	79,8	643,1	0,4	33,1	0,5	3,4	117,0	96,5	306,7	5,6
Полдник															
2008	1008	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С СМЕТАННЫМ СОУСОМ	130/20	22,0	13,7	34,8	367,4	0,1	0,2	0,2	0,1	168,8	25,1	221,4	0,8
2008	435	КЕФИР СЛАДКИЙ	200	5,8	5	14,9	133,1	0,1	1,4	0,1	0,1	240,1	28	190	0,2
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				28,9	19,1	64,4	567,7	0,2	8,6	0,3	0,2	414,5	82,5	431,0	1,4
Всего за день:				63,0	59,5	222,9	1704,5	0,81	44,8	0,9	4,8	803,4	239,7	1036,1	10,1

8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,4	6,6	30,0	203,6	0,1	0,5	0	1,1	119,3	46,6	161,1	1,2
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	12,8	5,8	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				12,2	15,7	62,5	438,4	0,2	0,6	0,1	2,1	236,0	69,3	256,8	2,8
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	102	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С БОБОВЫМИ	200	7,0	6,6	12,4	140,0	0	10,0	0,2	0,3	40,8	29,0	99,4	1,7
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	70	14,2	15,3	1,8	206,1	0	0,7	0,2	1,8	8,8	5,6	12,5	0,2
2008	181	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,2	3,7	24,1	148,9	0,2	0	0	2,9	13,0	77,7	114,7	2,7
2008	23	САЛАТ ОВОЩНОЙ	50	0,7	2	2,1	30,3	0	10,2	0	0,9	11,1	8,8	18,8	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ПЛОДОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				31,4	28,1	78,1	696,2	0,3	20,9	0,4	7,2	93,5	138,3	296,7	6,8
Полдник															
2008	239	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ В Т/О ПОДЛИВЕ	70/30	13,4	5,1	10,1	141,0	0,1	2,2	0,2	2,3	41,3	47,9	189,3	1,2
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	130	2,8	2,8	30,5	156,0	0	0	0	0,3	3,3	18,7	56,7	0,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0	0	0	0,4	3,6	3,8	17,4	0,8
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	2,3	3,3	8,4	0,2

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	3,8	3,1	18,6	117,6	0,1	0,7	0	0	136,5	16,8	97,4	0,2
Итого за прием пищи:				22,1	11,3	72,7	479,1	0,2	2,9	0,2	3,2	187,0	90,5	369,2	2,8
Всего за день:				66,2	55,2	223,2	1656,7	0,71	26,4	0,7	12,6	523,5	302,1	929,7	13,8

9 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,5	5,1	28,3	180,2	0,1	0,5	0	0,1	114,2	25,2	130,6	1,1
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	3,5	2,8	18,2	112,4	0	0,6	0	0	126,8	15,7	90,2	0,2
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				12,1	13,9	66,7	439,7	0,2	1,1	0,1	1,1	251,0	54,1	255,7	2,1
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	83	БОРЩ НА М/Б	200	5,6	7,8	12,4	145,1	0	11,1	0,2	1,5	35,9	25,3	74,3	1,4
2008	288	КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	70	11,1	10,8	9,9	183,8	0	0,5	0	1,5	6,8	5,0	18,1	0,4
2008	132	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	130	2,9	3,7	16,6	110,7	0,1	7,5	0	0,2	51,4	23,8	76,8	0,8
2008	55	ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	50	0,9	4,0	5,7	63,1	0	8,1	0,2	1,8	21,2	11,9	20,6	0,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				24,8	26,8	82,3	673,6	0,2	27,2	0,4	6,3	135,1	83,2	241,1	4,7
Полдник															
2008	220	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ ДЖЕМОМ(ПОВИДЛОМ)	130/30	18,8	13,2	44,7	376,0	0	0,8	0,6	2,3	145,7	29,8	195,7	1,1
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	4,5	3,8	19,1	127,9	0,1	0,8	0	0	156,5	21,2	113,9	0,4
2008		ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				24,4	17,4	78,5	571,1	0,1	8,6	0,6	2,3	307,8	80,4	329,2	1,9
Всего за день:				61,8	58,2	237,4	1727,4	0,51	38,9	1,1	9,8	700,9	221,7	833,0	10,1

10 день

Сборник	№	Прием пищи,	Масса	Пищевые вещества	Энергети-	Витамины	Минеральные вещества
---------	---	-------------	-------	------------------	-----------	----------	----------------------

Подписано электронно-цифровой подписью

рецептур	технологической карты	наименование блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,1	5,6	32,4	202,6	0,1	0,5	0	0,9	112,5	34,0	134,8	0,9
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	12,8	5,8	7,4	0,7
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				9,4	11,6	64,9	398,6	0,2	0,5	0,1	1,9	135,3	53,0	177,1	2,4
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	89	РАССОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ	200/5	6,1	9,4	13,6	169,6	0,1	4,9	0,2	1,7	34,0	24,2	92,4	1,1
2008	285	ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА С РИСОМ С ТОМАТНО-ОВОЩНОЙ ПОДЛИВОЙ	70/25	7,8	16,8	10,0	226,9	0,1	1,6	0,2	1,6	15,4	21,1	92,6	1,1
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	130	2,4	2,9	20,3	115,8	0,2	10,1	0	0,2	11,6	26,1	66,3	1,2
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	50	0,7	2	3,8	36,6	0	6,4	0	0,8	17,0	6,5	14,2	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				21,3	31,6	85,4	719,8	0,5	23,0	0,4	5,6	97,8	95,1	316,8	5,6
Полдник															
2008	210	МАКАРОНЫ С САХАРОМ И С СЫРОМ	180	8,7	8,7	41,8	280,3	0,1	0	0	1,2	121,4	11,4	100,0	1,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,6	4,7	9,5	104,8	0,1	1	0,1	0	204	22,4	144	0,2
2008		ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	0	0	0	4,8	3	10,8	0,5
Итого за прием пищи:				15,1	14,4	74,5	491,3	0,2	1	0,1	1,2	330,2	36,8	254,8	1,8
Всего за день:				46,3	57,7	234,7	1652,7	0,91	26,5	0,6	8,8	570,3	188,9	755,7	11,2

ОСЕНЬ-ВЕСНА ДЕТИ 3-7 лет
1 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,8	5,0	25,7	165,0	0	0,5	0	0,6	109,2	15,1	87,8	0,3

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				8,0	11,0	58,1	360,1	0,1	0,5	0,1	1,6	130,2	32,4	127,1	1,6
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МБ	200	9,3	8,1	16,3	176,7	0,2	3,5	0,2	3,2	35,2	32,1	98,6	2,2
2008	264	КОЛБАСКИ МЯСНЫЕ	70	8,1	17,7	10,2	235,5	0,1	0,4	0	1,5	8,7	14,0	78,9	1,0
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,9	3,0	31,4	169,2	0,1	0	0	1,0	8,0	6,5	35,8	0,8
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	50	0,4	0,1	0,9	6,5	0	2,5	0	0	11,5	7	12	0,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
Итого за прием пищи:				27,0	29,4	96,5	758,8	0,5	6,4	0,2	7,0	83,2	76,8	276,6	6,1
Полдник															
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,1	4,6	0,3	63	0,03	0	0,1	0,2	22	5	77	1
2008	56	ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ	60	1,4	2,9	8,3	65,9	0	4,1	0,2	1,6	31,3	19,5	38,6	1,1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0	0	30,8	120,6	0	0	0	0	11,6	1,9	4,3	0
2008	451	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	60	4,2	4,8	36,3	201,7	0,1	0,1	0	0,9	24,5	7,8	44,3	0,6
Итого за прием пищи:				13,0	12,5	90,8	522,2	0,13	4,2	0,3	3,3	96,3	44,1	189,4	3,3
Всего за день:				48,5	53,0	255,3	1684,1	0,74	13,1	0,6	12,0	316,7	157,3	600,1	12,4

2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,1	5,2	31,7	196,0	0,1	0,5	0	0,1	117,2	28,1	142,3	1,3

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	3,7	3,0	17,7	112,8	0	0,6	0	0	127,2	18,7	93,5	0,4
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				12,9	14,2	69,6	455,9	0,2	1,1	0,1	1,1	254,4	60,0	270,7	2,5
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУР. Б.	200	7,8	6,0	23,0	175,7	0,1	4,6	0,2	0,2	26,2	22,6	89,5	1,3
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ	200	13,5	16,2	31,0	326,4	0,1	1,7	0,2	2,7	18,0	33,5	148,7	1,3
2008		ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	60	0,7	0	1,4	8,4	0	6	0	0	8,4	12	15,6	0,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				26,3	22,7	93,1	681,4	0,3	12,3	0,4	4,2	72,4	85,3	305,1	5,0
Полдник															
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНО-МАННЫЙ С ПОВИДЛОМ	130/30	18,3	12,6	37,6	339,3	0	0,5	0,1	1,2	164,5	24,0	199,1	0,8
2008	435	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	0,1	1,4	0,1	0,1	240	28	190	0,2
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				25,2	18,0	60,3	512,5	0,1	8,9	0,2	1,3	410,1	81,4	408,7	1,4
Всего за день:				64,9	55,0	232,9	1692,8	0,61	24,3	0,7	6,7	743,9	230,7	991,5	10,3

3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	112	СУП "ЛАПША" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,5	5,1	29,1	183,2	0	0,5	0	0,6	110,9	15,8	92,1	0,6
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				11,2	14,2	61,5	417,1	0,1	0,6	0,1	1,6	225,8	36,8	184,8	2,0
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	85	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	200	5,8	7,9	10,8	139,9	0,1	12,2	0,2	1,5	36,9	25,6	76,1	1,4
2008	288	КОТЛЕТКА МЯСНАЯ	70	8,1	17,7	10,2	235,5	0,1	0,4	0	1,5	9,2	14,1	78,9	1,0

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	124	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ В МОЛОКЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	2,9	3,6	17,5	113,2	0,1	8,0	0	0,2	47,1	24,7	76,8	0,9
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	60	1,1	2	4,0	39,0	0	6,4	0	0,9	21,1	11,4	24,5	0,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				22,2	31,7	80,2	698,5	0,4	27,0	0,2	5,4	132,9	92,8	307,6	5,7
Полдник															
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	80	12,3	9,0	3,4	145,7	0	0,2	0,1	2,6	55,9	27,8	177,1	1,2
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	0	4,2	0,1	0	24,6	9	22,2	0,4
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,9	2,4	17,3	101,9	0	0,5	0	0	103,2	12,8	75,8	0,2
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	8,7	6	27	0,6
Итого за прием пищи:				20,9	19,8	62,7	515,1	0	4,9	0,2	3,2	199,3	65,5	327,3	3,0
Всего за день:				54,8	65,8	214,3	1673,7	0,51	34,5	0,5	10,3	565,0	199,1	826,7	12,1

4 день

Сборник рецептов	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,4	6,6	30,0	203,6	0,1	0,5	0	1,1	120,5	46,9	161,1	1,2
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	3,5	2,8	18,2	112,4	0	0,6	0	0	125,7	15,5	90,2	0,2
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				13,0	15,4	68,4	463,1	0,2	1,1	0,1	2,1	256,2	75,6	286,2	2,2
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	95	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ НА М/Б	250	5,6	7,1	11,7	134,0	0	3,5	0,2	1,1	21,0	21,5	72,5	1,1
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	12,7	16,2	18,3	274,0	0,2	9,5	0,2	2,6	24,1	36,1	148,2	1,8
2008	40	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОРОШКОМ	60	1,1	2	5,4	45,8	0	14,4	0	0,9	24,9	9,4	21,7	0,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				23,7	25,8	73,1	624,7	0,3	27,4	0,4	5,9	89,8	84,2	293,7	5,2
Полдник															
2008	219	ОЛАДЫ ИЗ ТВОРОГА ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ	120/20	21,2	16,9	27,9	363,4	0	0,2	0,1	2,2	160,7	23,8	213,8	0,7
2008	435	РЯЖЕНКА	200	5,8	5	8,4	108	0	0,6	0,1	0	248	28	184	0,2
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				28,1	22,3	51,0	538,6	0	7,8	0,2	2,2	414,3	81,2	417,4	1,3
Всего за день:				65,3	63,6	202,4	1669,4	0,51	38,3	0,7	10,3	767,3	245,0	1004,3	10,1

5 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	190	КАША "ДРУЖБА"	200	5,4	5,3	33,0	199,9	0,1	0,5	0	0,6	110,0	29,6	123,7	0,6
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				11,1	14,4	65,4	433,8	0,2	0,6	0,1	1,6	224,9	50,6	216,4	2,0
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	200	5,7	7,9	13,4	149,6	0,1	9,9	0,2	1,5	36,3	26,5	77,6	1,4
2008	319	КНЕЛИ	70	10,6	11,1	5,8	167,7	0	0,4	0	1,5	14,9	5,1	19,4	0,3
2008	181	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,4	3,8	25,1	154,8	0,2	0	0	3,1	13,6	81,4	120,0	2,8
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" 2	50	0,8	2	4,6	39,3	0	2,0	0	0,9	18,3	9,7	19,5	0,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				26,8	25,3	86,6	682,3	0,4	12,3	0,2	8,3	102,9	139,9	287,8	6,9
Полдник															
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,0	10,9	19,1	188,5	0,1	15,9	0,2	3,3	35,5	32,1	74,0	1,5
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	3,7	3,0	17,7	112,8	0	0,6	0	0	127,2	18,7	93,5	0,4
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	2,3	3,3	8,4	0,2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	8,7	6	27	0,6
Итого за прием пищи:				11,8	17,2	76,8	511,3	0,2	16,5	0,2	4,2	179,1	65,8	229,0	3,9
Всего за день:				50,2	57,0	238,7	1670,4	0,81	31,4	0,5	14,2	513,9	260,3	740,2	14,2

6 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,3	5,0	22,2	149,1	0	0,5	0	0,5	109,2	14,5	84,0	0,3
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				7,5	11,0	54,6	344,2	0,1	0,5	0,1	1,5	130,2	31,8	123,3	1,6
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	5,7	5,2	12,8	120,9	0,1	4,1	0,2	0,2	21,5	18,8	67,2	1,0
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С Т/О ПОДЛИВОЙ	80	7,9	16,7	7,9	219,6	0,1	8,4	0,2	1,6	30,0	23,3	94,9	1,4
2008	11	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ	130	11,7	4,0	24,5	178,5	0,3	0,2	0	4,4	74,3	41,7	122,8	3
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	2,1	1,6	27,9	0	3,3	0	0,8	14,1	8,2	16,9	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				30,1	28,5	84,5	717,8	0,6	16,0	0,4	8,3	159,7	109,2	353,1	7,6
Полдник															
2008	217	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	60	5,8	7,9	3,4	110,5	0	0,1	0,1	0,9	41,2	7,0	86,9	0,9
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	80	1,6	3,1	7,9	66,0	0	9,0	0	1,4	25,6	16,7	38,7	0,9
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,9	2,4	17,3	101,9	0	0,5	0	0	103,2	12,8	75,8	0,2
2008	451	ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ	60	4,2	4,8	36,3	201,7	0,1	0,1	0	0,9	24,5	7,8	44,3	0,6
Итого за прием пищи:				16,8	18,4	80,0	551,1	0,1	9,7	0,1	3,8	201,4	54,2	270,9	3,2
Всего за день:				54,9	58,0	229,0	1656,1	0,81	28,2	0,6	13,7	498,3	199,2	754,3	13,8

7 день

Подписано электронно-цифровой подписью

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,7	5,2	30,9	191,4	0,1	0,5	0	0,1	127,9	25,5	164,2	0,6
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	4,6	3,8	19,1	128,5	0,1	0,8	0	0	156,7	21,9	115,1	0,5
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				13,4	15,0	70,2	467,0	0,3	1,3	0,1	1,1	294,6	60,6	314,2	1,9
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	111	СУП С КРУПОЙ И МЯСОМ	200	5,4	5,2	12,9	120,3	0,1	4,1	0,2	0,1	21,2	21,1	71,1	1,0
2008	272	ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	70	11,1	10,9	10,2	185,2	0	0,4	0	1,5	6,5	5,2	17,5	0,4
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,9	3,0	31,4	169,2	0,1	0	0	1,0	8,0	6,5	35,8	0,8
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	60	3,2	5,0	6,9	84,4	0	2,3	0	0,9	105,2	13,9	69,7	0,7
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				28,9	24,6	99,1	730,0	0,3	6,8	0,2	4,8	160,7	63,9	245,4	4,7
Полдник															
2008	219	СЫРНИК ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ И ДЖЕМОМ	130/30	21,6	16,1	51,9	442,1	0,1	0,8	0,6	3,1	161,4	33,0	221,9	1,2
2008	435	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	0,1	1,4	0,1	0,1	240	28	190	0,2
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				28,5	21,5	74,6	615,3	0,2	9,2	0,7	3,2	407,0	90,4	431,5	1,8
Всего за день:				71,3	61,2	253,8	1855,3	0,81	19,3	1,0	9,2	869,3	218,9	998,1	9,8

8 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,4	5,7	28,5	190,0	0,1	0,5	0	2,1	111,4	65,5	152,2	2,0
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				12,1	14,8	60,9	423,9	0,2	0,6	0,1	3,1	226,3	86,5	244,9	3,4
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	82	СВЕКОЛЬНИК НА М/КБ	200/10	5,9	8,4	14,4	162,1	0,1	6,0	0,2	1,0	42,7	27,5	84,5	1,5
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	70	14,3	15,3	2,2	208,0	0	1,1	0,2	1,8	9,2	6,5	13,8	0,2
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	4,9	3,0	29,9	163,9	0,1	0	0	0,1	20,0	24,8	105,2	1,8
2008		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	30	0,9	0,1	1,9	11,3	0	1,2	0	0,4	5,3	5,5	16,3	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				30,3	27,3	86,1	716,2	0,3	8,3	0,4	4,6	97,0	81,5	271,1	5,5
Полдник															
2008	232	СОЛЯНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	180	3,8	7,1	21,3	165,0	0,1	23,5	0,2	3,2	52,7	38,7	85,5	1,9
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	2,3	3,3	8,4	0,2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0	0	0	0,4	3,6	3,8	17,4	0,8
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0	0	30,8	120,6	0	0	0	0	11,6	1,9	4,3	0
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	109,8	0	0	0	0	3,3	2,7	15	0,2
Итого за прием пищи:				7,7	8,8	88,1	459,9	0,1	23,5	0,2	3,8	73,5	50,4	130,6	3,1
Всего за день:				50,6	51,0	245,0	1643,0	0,61	34,4	0,7	11,6	403,8	222,4	653,6	13,4

9 день

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,1	5,6	32,4	202,6	0,1	0,5	0	0,9	113,7	34,3	134,8	0,9
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	3,5	2,8	18,2	112,4	0	0,6	0	0	126,8	15,7	90,2	0,2
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
Итого за прием пищи:				12,7	14,4	70,8	462,1	0,2	1,1	0,1	1,9	250,5	63,2	259,9	1,9
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	83	БОРЩ СИБИРСКИЙ НА М/Б	200	7,1	7,9	14,7	160,5	0	9,0	0,2	1,5	43,1	30,5	100,5	1,8
2008	288	КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	70	11,1	10,8	9,9	183,8	0	0,5	0	1,5	6,8	5,0	18,1	0,4
2008	132	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	130	2,9	3,6	17,5	113,2	0,1	8,0	0	0,2	47,0	24,7	76,8	0,9
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	1,4	2,9	8,3	65,9	0	4,1	0,2	1,6	31,3	19,5	38,6	1,1
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				26,8	25,7	88,1	694,3	0,2	21,6	0,4	6,1	148,0	96,9	285,3	6,0
Полдник															
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНО ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ	120/30	20,3	17,9	18,0	333,2	0	0,2	0,2	1,2	166,7	22,4	210,3	0,8
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,6	4,7	9,5	104,8	0,1	1	0,1	0	204	22,4	144	0,2
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	1,1	0,4	14,7	67,2	0	7	0	0	5,6	29,4	19,6	0,4
Итого за прием пищи:				27,0	23,0	42,2	505,2	0,1	8,2	0,3	1,2	376,3	74,2	373,9	1,4
Всего за день:				67,0	63,2	211,0	1704,6	0,51	32,9	0,8	9,3	781,8	238,3	926,1	10,7

10 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,8	5,1	33,5	197,1	0	0,5	0	0,2	108,7	25,5	112,6	0,4
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	10,0	13,2	34,9	0,8
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	93,9	3,7	53,4	0,1
Итого за прием пищи:				10,5	14,2	65,9	431,0	0,1	0,6	0,1	1,2	223,6	46,5	205,3	1,8
II Завтрак															
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Итого за прием пищи:				0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	7	4	7	1,4
Обед															
2008	89	РАССОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ	200/10	6,1	10,2	13,8	177,8	0,1	5,1	0,2	1,8	35,0	24,9	93,1	1,2
2008	309	СОУС КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ	250	8,8	20,9	22,7	318,6	0,3	11,4	0,2	2,4	30,6	42,9	136,4	2,1
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,4	17	81,6	0,1	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	6,9	9,9	25,2	0,6
Итого за прием пищи:				19,8	31,7	78,5	687,7	0,5	16,5	0,4	5,7	86,0	86,7	289,5	5,5
Полдник															

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	70	11,1	6,0	8,8	134,2	0,1	0,5	0	2,6	30,2	35,1	154,3	1,0
2008	332	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	130	4,7	5,7	29,3	186,3	0,1	1,6	0,2	2,4	16,7	13,5	45,9	1,0
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	3,7	3,0	17,7	112,8	0	0,6	0	0	127,2	18,7	93,5	0,4
2008		ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	0	0	0	4,8	3	10,8	0,5
Итого за прием пищи:				20,3	15,7	79,0	539,5	0,2	2,7	0,2	5,0	178,9	70,3	304,5	2,9
Всего за день:				51,1	61,7	233,3	1701,2	0,81	21,8	0,7	12,0	495,5	207,5	806,3	11,6

Заказчик

Заведующий Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
"Детский сад №11 "Колобок"

Захарян Л.Р.
Э.П.

Исполнитель

ИП Белицкая Елена Константиновна

Белицкая Е.К.
Э.П.

Подписано электронно-цифровой подписью

