

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СОГЛАШЕНИЕ № 4

к договору № 62 от 09.01.2023г.

на оказание услуг по организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование

г. Балаково

24. июля 2023 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза В.К. Ерошкина» г. Балаково Саратовской области, в лице директора Старовойтовой Натальи Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем **Заказчик**, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Большая перемена», в лице директора Волкова Сергея Николаевича, действующий на основании Устава, именуемый в дальнейшем **Исполнитель**, с другой стороны, заключили настоящее Дополнительное соглашение к Договору о нижеследующем:

1. На основании п.2.3. договора № 62 от 09.01.2023 г., стороны пришли к соглашению:

1.1. изложить пункт 1.3. Договора № 62 от 09.01.2023 г. в следующей редакции:

«1.3. Срок оказания услуг с момента подписания договора, но не ранее 09 января 2023 г. по 31.12.2023 г. включительно. Услуга оказывается ежедневно с понедельника по пятницу (субботу) включительно.

1.2. изложить пункт 2.1. Договора № 62 от 09.01.2023 г. в следующей редакции:

«**2.1. Ориентировочная цена договора составляет: 2 753153,49** (два миллиона семьсот пятьдесят три тысячи сто пятьдесят три рубля 49 копеек). В том числе за счет средств автономных учреждений (субсидий из бюджета БМР) - 2 753153,49 (два миллиона семьсот пятьдесят три тысячи сто пятьдесят три рубля 49 копеек). НДС не облагается.

В цену договора включены все расходы, связанные с выполнением Договора, в том числе стоимость транспортных затрат, все расходы по уплате налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей. Цена услуги является фиксированной на всё время действия Договора.

Ориентировочная сумма договора складывается из средств, выделенных в соответствующем финансовом году.

При исполнении Договора изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.3. настоящего Договора.

Цена договора указана с учетом стоимости затрат на питание, услуг по доставке продуктов питания и приготовления пищи для обучающихся, получающих начальное общее образование.

2. Приложение № 1 «Техническое задание» к договору № 62 от 09.01.2023 г. принять в новой редакции (Приложение №1 к настоящему дополнительному соглашению)

3. Приложение № 2 к договору № 62 от 09.01.2023 г. принять в новой редакции (Приложение №2 к настоящему дополнительному соглашению).

4. Остальные условия Договора, не затронутые настоящим Дополнительным соглашением, остаются в неизменном виде и Стороны подтверждают свои обязательства по ним.

5. Настоящее Дополнительное соглашение с момента его вступления в силу становится неотъемлемой частью Договора.

6. Настоящее Дополнительное соглашение вступает в силу и становится обязательным с момента его заключения.

7. Настоящее Дополнительное соглашение составлено в двух экземплярах на русском языке, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой Стороны.

Подписи Сторон

Исполнитель

Общество с ограниченной ответственностью «Большая перемена»

Директор

/С.Н. Волков/

М.П.

Заказчик

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза В.К. Ерошкина» г. Балаково Саратовской области

Директор

/Н.В. Старовойтова/

М.П.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на оказание услуг по организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование.

Общие требования к исполнителю при непосредственном оказании услуг по организации питания

1. Общие требования к исполнителю при непосредственном оказании услуг по организации питания

- 1.1. Целью оказания услуг по организации питания является обеспечение горячим питанием **обучающихся, получающих начальное общее образование** в автономных учреждениях образования г. Балаково Саратовской области.
- 1.2. При отовлеение горячего питания производится непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы.
- 1.3. Организация работы буфета не предусмотрена.
- 1.4. Услуги по организации питания обучающихся оказываются с момента подписания договора, но не ранее 09 января 2023 г. по 31 декабря 2023 г. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком.
- 1.5. Температура готовых блюд должна быть не ниже 75°C. Организация питания должна предусматривать возможность поддержания высокой температуры готовых блюд в течение всего времени работы столовой.
- 1.6. Организовывать ежедневно в учебные дни согласно графику, в соответствии с требованиями нормативных документов питание обучающихся, указанных в пункте 2 настоящего Технического задания.
- 1.7. Выполнять услуги качественно, обеспечивать полное функционирование пищеблока, столовой с соблюдением санитарных норм, установленных для организаций общественного и школьного питания в соответствии с пунктом 2 настоящего Технического задания.
- 1.8. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего питания, сырья, требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.
- 1.9. Производить входной контроль качества поступающих продуктов и оперативный контроль в процессе их обработки, приготовления и подготовки к реализации.
- 1.10. Обеспечивать соответствие приготавливаемых блюд, включенных в меню, установленным параметрам: качества, стоимости, веса, калорийности, питательности, состава блюд, рациональности (совместимости продуктов).
- 1.11. Обеспечивать наличие в установленном месте контрольных блюд.
- 1.12. Осуществлять питание обучающихся в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню (Приложение №1), являющимся неотъемлемой частью договора.
- 1.13. Своевременно производить за свой счет в достаточном количестве закупку продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами с обязательным наличием соответствующих документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов.
- 1.14. Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации.
- 1.15. Учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 1.16. Горячее питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с 10-ти дневным меню:
 - учащиеся первой смены обеспечиваются завтраком;
 - учащиеся второй смены обеспечиваются обедом, не допускается замена обеда завтраком;
 - выдача фруктов должна осуществляться поштучно;
 - для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, Исполнитель руководствуется Приложением № 7 к региональному стандарту оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Саратовской области от 30.09.2021 г.;
 - завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется включать ягоды, фрукты, овощи;
 - обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 – 25г. жира и 80 – 100 г. углеводов;
 - наименование блюда и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов;
 - в исключительных случаях (нарушение графика, отсутствие запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюд) по пищевым и биологическим веществам;
 - при оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования;
 - порционирование и раздача блюд должна осуществляться персоналом в одноразовых перчатках, кулинарных изделий – с использованием специальных щипцов;
 - необходимо обеспечить соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
 - обеспечить проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с Приложением 5 к Методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - при поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся, поставщиком питания определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также учитываются характеристики качества каждого наименования продукта, согласно Приложения № 6 Методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - при поставке продуктов необходимо учитывать калибровку фруктов в целях реализации фруктов поштучно, а также обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.
- 1.18. Оснащать за счет собственных средств пищеблок и столовую необходимым дополнительным технологическим оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной и спецодеждой; моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами в

соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для обеспечения функционирования пищеблока за счет собственных средств.

2. Ссылки на законодательные, нормативные акты и иные документы, предусмотренные законодательством Российской Федерации в сфере организации питания:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 г. № 26 «О введении программ производственного контроля»;
- Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2020 г. N 2200 "Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации";
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32;
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28;
- Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
- Санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 4;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ Р 54609-2011. Национальный стандарт РФ. «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 57115-2016. Национальный стандарт РФ. «Торговля. Предпродажная подготовка товаров отдельных видов. Общие требования»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001. Государственный стандарт РФ. «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883;
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 67 (ТР ТС 033/2013);
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. N 68;
- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880;
- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58;
- Технический регламент Таможенного союза 15.06.2012 №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
- Постановление Минтруда Российской Федерации от 21.08.1998 № 37 «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих»;

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования:

- Трудового кодекса Российской Федерации;

- Федерального закона от 22.07.2008г. № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности";

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019);

- Федерального закона от 21.12.1994 г. N 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

В случае, если один из перечисленных нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены или замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа или документом, принятым вместо действующего нормативно-технического документа.

3. Требования к Исполнителю при оказании услуг в условиях COVID-19

- 3.1. После каждого приёма пищи Исполнитель проводит влажную уборку помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств.
- 3.2. Исполнитель не допускает к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).
- 3.3. Исполнитель обеспечивает персонал запасом одноразовых масок и перчаток (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.
- 3.4. Исполнитель самостоятельно проводит дезинфекцию и применяет дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.
- 3.5. Исполнитель проводит профилактическую дезинфекцию на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.
- 3.6. По окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) Исполнитель проводит проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук, витрин самообслуживания.
- 3.7. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
- 3.8. Дезинфицирующие средства Исполнитель должен хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.
- 3.9. В случае выявления заболевших новой коронавирусной инфекцией, после удаления больного и освобождения помещений от людей, Исполнитель проводит дезинфекцию помещений силами специализированных организаций за свой счет.

4. Требования к техническим характеристикам оказания услуг

- 4.1. Исполнитель обязан поддерживать объект в надлежащем состоянии, производить за свой счет ремонт оборудования, принимать необходимые меры для обеспечения функционирования инженерных систем объекта: центрального отопления, горячего и холодного водоснабжения, канализации, электроснабжения. В случае выхода из строя технологического оборудования обязан в срок, согласованный с Заказчиком осуществить за свой счет его замену в целях недопущения сбоя в оказании услуг по организации питания.
- 4.2. Исполнитель обязан обеспечить надежную, безопасную и рациональную эксплуатацию электроустановок и содержание их в исправном состоянии. Обеспечить содержание электроустановок в работоспособном состоянии и их эксплуатацию в соответствии с требованиями Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей, правил безопасности и других нормативно-технических документов. Обеспечить своевременное и качественное проведение технического обслуживания, планово-предупредительного ремонта, испытаний.
- 4.3. Пищеблок для соблюдения технологии приготовления блюд питания Исполнитель должен обеспечить необходимым технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения.
- 4.4. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарным правилам. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации.
- 4.5. На период исполнения договора Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий ее качества технического задания, включая государственные стандарты, постановления, регламенты.
- 4.6. Исполнитель не должен допускать привлечение обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений, а также привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 4.7. Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если

наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты должны храниться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не должно допускаться. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

- 4.8. Каждое блюдо и кулинарное изделие готовится на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию». Соблюдение при кулинарной обработке санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.
- 4.9. Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- 4.10. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; контроль за отсутствием разделочных досок и мелкоо деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок, противочных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.
- 4.11. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.
- 4.12. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями. При проведении организационно - административных мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания предполагается контроль за отсутствием при оказании услуги, посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
- 4.13. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.
- 4.14. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения использовать разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.
- 4.15. В моечных помещениях вывешивать инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Организационно - административные мероприятия, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предполагают проведение проверок по наличию инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря в моечных помещениях.
- 4.16. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.
- 4.17. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств использовать мерные емкости.
- 4.18. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдать следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

- 4.19. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с дулевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

- 4.20. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах должна производиться в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

- 4.21. Чашки, стаканы, бокалы промывать в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с дулевой насадкой.

- 4.22. Не использовать для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной либо столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Исполнитель осуществляет санитарно-гигиенические мероприятия, включающие обработку кассет для хранения столовых приборов с применением моющих средств; определение наличия патогенных микроорганизмов при оказании услуг. Столовые приборы подвергать мытью в горячей воде при температуре не ниже 45

°С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (либо сухожаровых) шкафах не менее чем в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов подвергать обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

4.23. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

4.24. Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда, а также входящие в его состав ингредиенты. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Питание должно соответствовать принципам "щадящего питания", предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

4.25. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.26. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организационно-административные мероприятия должны исключать:

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества; овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

- изготовление в столовой творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом либо с творогом, макарон флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленым яйцом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), формяков из сельди, студней, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов.

- использование следующих пищевых продуктов: 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. Неотрошенная птица. Мясо диких животных. Яйца и мясо водоплавающих птиц. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных сальмонеллезом. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные с различными примесями или зараженные амбарными вредителями. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). Зеленым, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди. Макароны по-флотски (с фаршем), макарон 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 прошедшие 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, 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 мороженное 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. Папшеты, блинчики с мясом и 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. Остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне.

4.27. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока.

4.28. Исполнитель обязан не допускать использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (либо кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не должно допускаться использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

4.29. Дезинфекцию посуды и инвентаря Исполнитель проводит по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств за свой счет.

4.30. В процессе приема сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным лицом, а также наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность с указанием в товарно-транспортной накладной сведений о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, либо регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя либо производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке пищевой продукции указанной в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. Требования к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий качества

5.1. Исполнитель в период всего срока действия договора гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в том числе Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт РФ. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ГОСТ Р 54609-2011. Национальный стандарт РФ. «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», а также ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

5.2. Исполнитель обязан предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закушаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов

питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

5.3. Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке годности, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, санитарно-эпидемиологические заключения. Отгрузку продовольственных товаров Заказчику следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, сроков годности.

6. Требования к персоналу Исполнителя.

6.1. К оказанию услуг по организации питания Исполнитель допускает квалифицированных работников, прошедших специальную подготовку, аттестацию и медицинское освидетельствование в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов, регулирующих область услуг по организации питания, предусмотренных предметом Технического задания.

6.2. Укомплектование столовой работниками и их замена производится с уведомлением Заказчика.

В штате работников столовой необходимо предусмотреть административного, операционных и вспомогательных работников для организации услуг питания на высоком профессиональном уровне.

6.3. Исполнитель должен осуществлять контроль над соблюдением программ и инструкций по охране труда работников, а также пожарной и электробезопасности на обслуживаемом объекте.

6.4. Исполнитель обязан на следующий день с даты заключения договора предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг по организации питания в учреждении, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

6.5. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг по организации питания. Лица, привлекаемые Исполнителем для оказания услуг должны соответствовать требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

6.6. При появлении признаков простудного заболевания либо желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами либо порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Не должно допускаться присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой.

Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, а также контроль за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для этого предполагается выполнение следующих мероприятий: в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья рук должно быть обеспечено размещение мыла и индивидуальных либо одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается; персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах); лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы); работники столовой обязаны: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; коротко стричь ногти; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы; коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; не застегивать спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде; менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку; не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не прижимать плечу и не курить на рабочем месте; после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

6.7. Исполнитель обязуется обеспечить опрятный внешний вид Работников и соблюдение правил личной гигиены.

6.8. Исполнитель должен не допускать к оказанию услуг по организации питания лиц, находящихся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения.

7. Требования к содержанию помещений столовой Исполнителем

7.1. Исполнитель осуществляет текущий ремонт, содержание помещений и коммуникаций за свой счет по согласованию с Заказчиком.

7.2. Не производить перепланировок или переоборудования помещений, расположенных и проведенных в нем сетей и коммуникаций, без предварительного письменного согласования с Заказчиком.

7.3. При обнаружении признаков аварийного состояния сантехнического, электротехнического и прочего оборудования или иного имущества незамедлительно уведомлять Заказчика и принять все необходимые меры по своевременному устранению недостатков.

7.4. Исполнитель содержит складские помещения в соответствии с нормами и правилами противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 16 сентября 2020 г. N 1479 "Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации".

7.5. Обеспечивает контроль за сохранностью и правильностью эксплуатации технологического оборудования и помещений пищеблока.

7.6. Обеспечивать своевременное проведение наладок, поверок и клеймения весоизмерительного оборудования пищеблока.

- 7.7. Исполнитель содержит помещения столовых Зданий в технически исправном состоянии, соответствующем санитарным и противопожарным нормам, устраняет выявленные нарушения указанных норм и их последствия на условиях определенных настоящим Техническим заданием.
- 7.8. Исполнитель обеспечивает ремонт производственных и складских Помещений столовых по согласованию с Заказчиком с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.
- 7.9. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие: организацию проведения влажной уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, предусматривающей обязательное мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти; организацию дезинфекции всей столовой посуды и приборов на пищеблоке; генеральная уборка и дезинфекция всех помещений при пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; уборку мест, предназначенных для хранения хлеба.
- 7.10. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.
- 7.11. Ежедневно с применением моющих средств производится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли, копоти и т.п.
- 7.12. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений раздельный; хранить инвентарь необходимо отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведро и тряпки для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.
- 7.13. Обеспечить за свой счет работы по дератизации, дезинсекции и дезинфекции пищеблока и обеденного зала, на основании самостоятельно заключенных договоров с организациями, имеющими лицензию на проведение данных видов работ.
- 7.14. Обеспечить за свой счет вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов, на основании самостоятельно заключенных договоров с региональным оператором;
- 7.15. Категорически запрещается использовать любые Помещения столовой под жилье или ночлег.
- 7.16. Самостоятельно обеспечивать сохранность имущества пищеблоков, закрывать и опечатывать используемые помещения, а при необходимости и холодильное оборудование.
- 7.17. Обеспечивать подготовку столовой и пищеблока к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания обучающихся, в том числе по окончании срока действия настоящего Договора.
- 7.18. Исполнитель осуществляет контроль чистоты обеденного зала: уборка обеденных столов должна производиться регулярно. Исполнитель следит за чистотой обеденных столов и стульев в течение всего времени работы столовой, пол и линия раздачи должны быть всегда в надлежащем состоянии.
- 7.19. Уборка столовой, кухонных и производственных Помещений столовой, а так же уборка сантехнических зон и туалетов, относящихся к столовой, возложена на Исполнителя и обеспечивается в течение всего времени работы столовой.

8. Требования к документация пищеблока.

На пищеблоке должна вестись в обязательном порядке следующая документация:

- 8.1. Журнал бракеража готовой продукции.
- 8.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 8.3. Журнал здоровья сотрудников пищеблока.
- 8.4. Журнал производственного контроля.
- 8.5. Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- 8.6. Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медосмотра, наличие прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зонге, брюшного тифа.
- 8.7. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по охране труда по всем видам работ.
- 8.8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

9. Место и объем оказания услуги по организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование

Заказчик	Место оказания услуги:	Рацион питания	Число дней питания	Численность обучающихся
МАОУ СОШ № 5	Саратовская область, г. Балаково, ул. Менделеева, д.1а	завтрак	86	66
			91	167
			80	234
	Саратовская область, Балаковский район, с. Ивановка, ул. Сельхозтехникум, д. 1/3	завтрак	86	3
			91	19
			80	20

10. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью технического задания

Приложение № 1: Примерное 10 дневное меню для обучающихся, получающих начальное общее образование

Приложение №2: Рацион диабет

Приложение №3: Рацион фенилкетонурия

Приложение №4: Рацион муковисцидоз

Приложение №5: Рацион - пищевая непереносимость (яйца)

целесо: 2		день9: четверг					
Завтрак							
222	Пудинг творожный с повидлом	150/30	40,9	13,5	12,52	44,75	372
15	Сыр порционный	10	8,39	2,3	2,95	0	47
376	Чай с сахаром	200	3,12	0,2	0,1	15	60
ГР	Багет парижской	30	2,85	1,95	0,6	13,8	69
ГР	Фрукт сезонный	100	8,6	0,4	0,4	9,8	47,00
		520	63,86	18,35	16,57	83,35	595,60
ГР	Кондитерские изделия (20гр)	1штг	10,85	1,6	2	14,1	88,00
		540,00	74,71	19,95	18,57	97,45	683,00
							29,06%
Обед							
484	Морковь туш-д (куриной или говяжьей)	60	4,26	0,68	2,72	5,88	39,60
55	Свекольник на м/к бульоне	200	8,3	1,60	4,16	11,84	90,40
294/505	Котлета Куринная с соусом красным основным	90/30	22,3	13,13	12,2	15,02	220,80
469	Макаронны отварные	150	15,34	5,50	4,80	38,30	191,00
592	Сок фруктовый	200	10	1	0,2	19,8	86,00
ГР	Хлеб пшеничный	30	1,86	2,4	0,5	12	66
ГР	Хлеб ржаной	30	1,8	3,2	1,4	13,1	82,2
		790,00	63,86	27,51	25,98	115,94	776,00
ГР	Кондитерские изделия	20	10,85	1,6	2	14,1	88,00
		810	74,71	29,11	27,98	130,04	864,00
							36,77%
	Итого за день	1350,00		49,06	46,55	227,49	1547,00
							65,83%
целесо: 2		день10: пятница					
Завтрак							
173	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	200/5	28,22	6,7	7,9	41,7	224
14	Мясно сливочное/порционные/	10	11	0,1	7,2	0,13	65,72
382	Каша с молоком	200	8,86	2,9	2,5	24,8	134
ГР	Багет парижской	30	2,85	1,95	0,6	13,8	69
	Фрукт сезонный	100	12,93	0,4	0,4	9,8	47,00
		545,00	63,86	12,05	18,60	90,23	539,72
ГР	Кондитерские изделия	20	10,85	1,6	2	14,1	88,00
		565,00	74,71	13,65	20,60	104,33	627,72
							26,71%
Обед							
43	Салат из свежей капусты и свеклы	60	6,86	0,72	4,17	5,77	62,1
108	Суп картофельный с кабачком на курином бульоне	200	10,56	1,6	2,4	16,6	74,64
412	Фрикадельки /деревенские/ туш-с в соусе	90/40	21,16	7,9	13,1	14,3	144
198	Гороховое пюре	150	11,62	9,60	0,80	29,60	227,00
699	Нянтток апельсиновый	200	10	0,2		25,7	104
ГР	Хлеб пшеничный	30	1,86	2,4	0,5	12	66
ГР	Хлеб ржаной	30	1,8	3,2	1,4	13,1	82,2
		800,00	63,86	25,62	22,37	117,07	759,94
ГР	Кондитерские изделия	20	10,85	1,6	2	14,1	88,00
		820	74,71	27,22	24,37	131,17	847,94
							36,08%
	Итого за день	1385,00		40,87	44,97	235,50	1475,66
							62,79%
Средняя масса порций, Энергетическая ценность за 10 дней							
Завтрак		540		19,55	22,05	91,47	639,67
<i>Распределение ЭЦ в завтрак при норме 20-25%</i>							27%
Обед		806		28,66	27,92	125,89	879,86
<i>Распределение ЭЦ в обед при норме 30-35%</i>							37%
Средняя всего за день		1346		48,21	49,97	217,36	1519,53
<i>Распределение ЭЦ в завтрак,обед при норме 50-60%</i>							65%

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

На период с 09.01.2023 г. по 31.03.2023 г.

Обучающиеся, получающие начальное общее образование

Наименование учреждения	Стоимость дня (руб.)	Число дней питания	Кол-во обучающихся	В том числе		Сумма (руб.)
				Федеральный бюджет 89%, руб.	Областной бюджет 11%, руб.	
МАОУ СОШ № 5 413855, Саратовская обл, г. Балаково, ул. Менделеева, 1а	62,03	47	197	511 158,84	65 176,93	574 335,77
	62,03	4	9	1 987,44	245,64	2 233,08
			206	513 146,28	63 422,57	576 568,85 ✓
МАОУ СОШ № 5 413820, Саратовская обл, Балаковский р-он, с. Ивановка, ул. Сельхозтехникум, д. 1/3 ("НПОС. Ивановка"-филиал МАОУ СОШ №5	62,03	47	16	41 515,43	5 131,13	46 646,56
	62,03	8	5	2 208,27	272,93	2 481,20
			21	43 723,70	5 404,06	49 127,76
Итого за период 09.01.2023г. - 31.03.2023г.:			26	556 869,98	68 826,63	625 696,61

Итого за период 09.01.2023г. - 31.03.2023г.: 625 696,61 руб. (шестьсот двадцать пять тысяч шестьсот девяносто шесть рублей 61 коп.)

На период с 01.04.2023 г. по 31.05.2023 г.

Обучающиеся, получающие начальное общее образование

Наименование учреждения	Стоимость дня (руб.)	Число дней питания	Кол-во обучающихся	Кол-во летодней	В том числе		Сумма (руб.)
					Федеральный бюджет 89%, руб.	Областной бюджет 11%, руб.	
МАОУ СОШ № 5 413855, Саратовская обл, г. Балаково, ул. Менделеева, 1а	72,88	40	230	7700	499 446,62	61 729,38	561 176,00 ✓
МАОУ СОШ № 5 413820, Саратовская обл, Балаковский р-он, с. Ивановка, ул. Сельхозтехникум, д. 1/3 ("НПОС. Ивановка"-филиал МАОУ СОШ №5	72,88	40	22	661	42 874,57	5 299,11	48 173,68
Итого за период 01.04.2023г. - 31.05.2023г.:	72,88		252	8 361	542 321,20	67 028,48	609 349,68

Итого за период 01.04.2023г. - 31.05.2023г.: 609 349,68 руб. (шестьсот девять тысяч триста сорок девять рублей 68 коп.)

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

На период с 01.09.2023 г. по 31.12.2023 г.

Обучающиеся, получающие начальное общее образование

Место оказания услуги	Период	Стоимость д/дня (руб.)	Число дней питания	Численность	Областной бюджет (руб.)	Федеральный бюджет (руб.)	Сумма (руб.)
413855, Саратовская область, г. Балаково, ул. Менделеева, 1а (МАОУ СОШ № 5)	с 01.09.2023 г. по 31.12.2023 г	74,71	80	234	153 842,86	1 244 728,34	1 398 571,20
		ИТОГО:			153 842,86	1 244 728,34	1 398 571,20

Итого за период с 01.09.2023 г. по 31.12.2023 г.: 1 398 571,20 (один миллион триста девяносто восемь тысяч пятьсот семьдесят один рубль 20 копеек).

КАЛЬКУЛЯЦИЯ

На период с 01.09.2023 г. по 31.12.2023 г.

Обучающиеся, получающие начальное общее образование

Место оказания услуги	Период	Стоимость д/дня (руб.)	Число дней питания	Численность	Областной бюджет (руб.)	Федеральный бюджет (руб.)	Сумма (руб.)
413820, Саратовская обл., Балаковский р-он, с. Ивановка, ул.Сельхозтехникум, д.1/3 («НОШ с. Ивановка» - филиал МАОУ СОШ № 5)	С 01.09.2023 г. 31.12.2023 г	74,71	80	20	13 148,95	106 387,05	119 536,00
		ИТОГО:			13 148,95	106 387,05	119 536,00

Итого за период с 01.09.2023 г. по 31.12.2023 г.: 119 536,00 (сто девятнадцать тысяч пятьсот тридцать шесть рублей 00 копеек).

Итого по гражданско-правовому договору № 62 от 09.01.2023г. 09.01.2023г.: 2 753153,49 (два миллиона семьсот пятьдесят три тысячи сто пятьдесят три рубля 49 копеек). В том числе за счет средств автономных учреждений (субсидий из бюджета БМР) - 2 753153,49 (два миллиона семьсот пятьдесят три тысячи сто пятьдесят три рубля 49 копеек). НДС не облагается.

МАОУ СОШ № 5

Директор

Н.В. Старовойтова



ООО «Большая перемена»

Директор

С.Д. Волков



Приложение № 7 в соответствии с региональным стандартом на оказание услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Саратовской области

Рацион диабет

с 7 до 11 лет		Масса порции	Пищевые вещества, г					Витамин, мг				Минеральные вещества, мг				ЭЦ
Прием пищи наименование блюда			Б	Ж	У	В1	В2	С	А	Бета-каротин	Са	Р	Mg	Fe		
1 день	Завтрак															
TK №42	Омлет натуральный с сыром	120	13,90	21,60	2,00	0,07	0,50	0,40	0,30	0,50	216,00	237,00	19,00	3,00	259,00	
TK №31	Какао с молоком (без сахара)	200	4,60	4,40	6,10	0,40	0,17	0,68	0,02	0,00	142,90	130,00	34,30	1,10	81,80	
TK №40	Бутерброд с маслом	60	4,30	8,65	19,23	0,09	0,05	0,00	0,07	30,00	25,90	78,00	23,50	1,97	137,00	
пром	Апельсины свежие	120	1,08	0,24	9,72	0,05	0,04	72,00	0,01	0,06	40,80	27,60	15,60	0,36	51,60	
	Итого за завтрак	500	23,88	34,89	37,05	0,60	0,76	73,08	0,40	30,56	425,60	492,60	92,40	6,43	529,40	
	Обед															
пром	Огурцы в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	0,02	0,02	6,00	0,00	0,036	13,80	25,20	8,40	0,36	8,40	
TK №8	Щи из свежей капусты с картофелем на м/к бульоне /сметана	200/10	6,48	4,01	4,87	0,03	0,03	14,09	0,50	1012,93	416,90	31,93	16,07	0,55	65,75	
TK №19	Гуляш из говядины	100	14,40	9,30	2,60	0,08	0,15	0,80	0,04	0,05	38,00	180,00	24,00	1,90	151,10	
TK №4	Капуста тушеная	150	3,90	0,80	12,00	0,08	0,15	115,44	0,53	3,26	102,12	82,05	42,26	1,44	71,70	
TK №30	Икра баклажанная	60	1,62	3,66	3,06	0,02	0,11	1,80	0,01	0,01	13,20	23,40	7,20	0,36	51,60	
TK №32	Чай с сиропом стевии	200	0,20	0,00	1,50	0,00	0,01	0,04	0,00	0,00	4,36	7,18	3,83	1,10	7,20	
пром	Хлеб ржаной	30	2,04	0,39	11,94	0,05	0,02	0,00	1,50	1,50	14,10	47,10	14,70	1,17	60,60	
	Итого за обед	810	29,14	18,26	37,47	0,29	0,41	138,17	2,57	1017,75	602,48	396,86	116,45	6,49	416,35	
2 день	Завтрак															
TK №1	Каша перловая рассыпчатая с маслом	150	4,50	0,60	32,40	0,04	0,02	0,00	0,00	0,01	62,79	157,05	29,21	0,88	152,20	
пром	Сыр	20	4,64	5,90	0,00	0,01	0,01	0,14	0	34,00	176,00	100,00	7,00	0,20	72,00	
пром	Булочка диабетическая	30	2,10	0,84	11,46	0,05	0,02	0,00	0,00	0,00	14,10	45,00	14,10	1,17	42,60	
пром	Сливы свежие	100	0,80	0,30	9,60	0,06	0,04	10,00	0,01	0,10	20,00	20,00	9,00	0,50	49,00	
TK №37	Кофейный напиток с молоком без сахара	200	3,80	3,50	4,80	0,03	0,13	0,52	0,01	0,00	110,90	107,00	30,70	1,10	65,80	
	Итого за завтрак	500	15,84	11,14	58,26	0,19	0,22	10,66	52,02	34,11	383,79	429,05	90,01	3,85	381,60	
	Обед															
TK №12	Рассольник ленинградский с перловой крупой на м/к бульоне/ со сметаной	200/10	1,63	4,15	9,80	0,07	0,05	6,81	0,00	995,65	432,15	46,35	19,74	0,75	87,59	
TK №20	Жирное по-домашнему из говядины	150	8,88	9,92	9,09	0,07	0,09	3,71	0,00	45,42	16,73	112,87	23,30	2,11	161,83	
пром	Нарезка из свежего огурца и сладкого перца	100	1,10	1,70	3,90	0,06	0,04	85,65	0,11	0,66	15,81	29,10	11,29	0,54	35,60	
TK №39	Чай зеленый с сиропом стевии	200	0,20	0,00	1,50	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	4,40	7,20	3,80	0,70	6,80	
пром	Хлеб ржаной	40	2,72	0,52	15,92	0,07	0,03	0,00	2,00	2,00	18,80	62,80	19,60	1,56	80,80	
	Итого за обед	700	14,53	16,29	40,31	0,26	0,21	96,20	2,11	1043,73	487,89	258,31	77,73	5,66	372,61	
3 день	Завтрак															
TK №2	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	200/10	8,40	7,60	37,60	0,21	0,12	0,00	0,03	0,03	26,88	202,44	135,70	4,53	251,40	
пром	Нектарин	30	0,30	0,10	2,70	0,01	0,01	1,62	0,01	0,05	1,80	7,80	2,70	0,80	13,20	
TK №31	Какао с молоком (без сахара)	200	6,20	4,60	4,40	0,00	0,10	0,68	0,01	0,01	92,50	173,00	90,70	4,30	98,80	

TK №3	Каша гречневая с молоком	200	8,0 0	11, 48	31, 04	0,1 9	0,2 6	1,44	57,7 8	14,30	161, 48	217, 04	87,4 1	2,5 2	260, 00
TK №43	Яйцо отварное	40	5,0 8	4,6 0	0,2 8	0,0 3	0,1 8	0,00	100, 00	24,00	22,0 0	76,8 0	4,80 0	1,0 0	63,0 0
TK №41	Бутерброд с сыром	45	4,5 0	8,7 0	7,4 0	0,0 2	0,0 2	0,00	0,08	0,03	135, 00	86,0 0	7,00 0	0,3 0	131, 00
TK №31	Какао с молоком (без сахара)	200	4,6 0	4,4 0	6,1 0	0,4 0	0,1 7	0,68	0,02	0,00	142, 90	130, 00	34,3 0	1,1 0	81,8 0
пром	Яблоки свежие	60	0,2 0	0,2 0	5,9 0	0,0 2	0,0 1	6,00	0,03	0,02	9,60	6,60	5,40	1,3 2	28,2 0
	Итого за завтрак	545	22, 38	29, 38	50, 72	0,6 5	0,6 4	8,12	157, 91	38,34	470, 98	516, 44	138, 91	6,2 4	564, 00
	Обед														
TK №29	Икра кабачковая	60	1,5 6	3,1 8	3,4 2	0,0 2	0,0 1	6,60	0,01	0,01	19,8 0	15,6 0	9,60	0,4 8	47,4 0
TK №13	Борщ с капустой и картофелем на м/к бульоне / со сметаной	200/1 0	1,5 0	4,0 2	8,9 2	0,0 4	0,0 4	8,71	0,00	1063,7 1	40,6 1	44,5 9	21,4 7	0,9 0	84,7 3
TK №1	Каша перловка рассыпчатая	150	4,5 0	0,6 0	32, 40	0,0 4	0,0 2	0,00	0,00	0,01	62,7 9	157, 05	29,2 1	0,8 8	152, 20
TK №26	Котлеты рубленные из птицы	55	9,3 0	7,1 0	8,5 0	0,0 5	0,0 4	8,00	0,07	4,62	41,0 0	82,0 0	19,0 0	1,0 0	135, 00
TK №39	Чай зеленый с сиропом стевии	200	0,2 0	0,0 0	1,6 0	0,0 0	0,0 0	0,04	0,00	0,00	4,40	7,20	3,80	0,7 0	6,80
пром	Хлеб ржаной	30	2,0 4	0,3 9	11, 94	0,0 5	0,0 2	0,00	1,50	1,50	14,1 0	47,1 0	14,7 0	1,1 7	60,6 0
	Итого за обед	705	19, 10	15, 29	66, 78	0,2 0	0,1 4	23,3 5	1,58	1069,8 4	182, 70	353, 54	97,7 8	5,1 3	486, 73
7 день	Завтрак														
TK №44	Пудинг из творога с яблоками	150	19, 90	15, 00	11, 90	0,0 6	0,2 8	1,59	0,08	3,83	167, 00	234, 00	28,0 0	1,6 0	243, 60
пром	Сыр	20	4,6 4	5,9 0	0,0 0	0,0 1	0,0 1	0,14	52,0 0	34,00	176, 00	100, 00	7,00	0,4 5	12,0 0
пром	Булочка диабетическая	30	2,1 0	0,8 4	11, 46	0,0 5	0,0 2	0,00	0,00	0,00	14,1 0	45,0 0	14,1 0	1,1 7	42,6 0
пром	Сливы свежие	100	0,8 0	0,3 0	9,6 0	0,0 6	0,0 4	10,0 0	0,01	0,10	20,0 0	20,0 0	9,00	0,5 0	49,0 0
TK №35	Чай с молоком и сиропом стевии	200	1,6 0	1,4 0	3,7 0	0,0 1	0,0 7	0,30	6,90	0,00	57,2 0	46,3 0	9,90	0,8 0	33,9 0
	Итого за завтрак	500	29, 04	23, 44	36, 66	0,1 9	0,4 2	12,0 3	123, 42	123,42	434, 30	445, 30	68,0 0	4,5 2	381, 10
	Обед														
TK №17	Суп картофельный на курином бульоне	200	1,8 7	1,8 6	13, 53	0,1 3	0,0 7	9,60	0,00	978,00	24,3 6	62,6 0	25,1 3	1,0 0	91,3 3
TK №30	Икра баклажанная	60	1,6 2	3,6 6	3,0 6	0,0 2	0,0 1	1,80	0,01	0,01	13,2 0	23,4 0	7,20	0,3 6	51,6 0
TK №27/24	Куры тушеные в соусе	50/50	13, 33	10, 83	2,9 2	0,0 3	0,0 8	0,35	30,0 0	15,00	29,0 0	75,8 3	14,0 8	0,5 8	125, 00
TK №4	Капуста тушеная	150	3,9 0	0,8 0	12, 00	0,0 8	0,1 5	115, 44	0,53	3,26	102, 12	82,0 5	42,2 6	1,4 4	71,7 0
TK №34	Чай с облепихой и сиропом стевии	200	0,3 0	0,6 0	2,1 0	0,0 0	0,0 1	9,64	0,02	0,02	6,68	8,12	6,96	0,8 6	15,4 0
пром	Хлеб ржаной	30	2,0 4	0,3 9	11, 94	0,0 5	0,0 2	0,00	1,50	1,50	14,1 0	47,1 0	14,7 0	1,1 7	60,6 0
	Итого за обед	740	23, 06	18, 14	45, 55	0,3 2	0,3 4	136, 83	32,0 6	997,79	189, 46	299, 10	110, 33	5,4 1	415, 63
8 день:	Завтрак														
TK №42	Омлет натуральный с сыром	120	13, 90	21, 60	2,0 0	0,0 7	0,5 0	0,40	0,30	0,50	216, 00	257, 00	19,0 0	3,0 0	259, 00
TK №40	Бутерброд с маслом	60	4,3 0	8,6 5	19, 23	0,0 9	0,0 5	0,00	0,07	30,00	25,9 0	78,0 0	23,5 0	1,9 7	137, 00
пром	Апельсины свежие	120	1,0 8	0,2 4	9,7 2	0,0 5	0,0 4	72,0 0	0,01	0,06	40,8 0	27,6 0	15,6 0	0,3 6	51,6 0
TK №37	Кофейный напиток с молоком без сахара	200	3,8 0	3,5 0	4,8 0	0,0 3	0,1 3	0,52	0,01	0,00	110, 90	107, 00	30,7 0	1,1 0	65,8 0
	Итого за завтрак	500	23, 08	33, 99	35, 75	0,2 3	0,7 2	72,9 2	0,39	30,56	393, 60	469, 60	88,8 0	6,4 3	513, 40
	Обед														
TK №18	Суп рыбный с пшенной крупой	200	9,2 0	6,1 0	6,1 0	0,1 8	0,1 1	9,03	0,07	0,37	35,1 5	115, 08	26,8 0	0,7 0	245, 70
TK №19	Гуляш из говядины	100	14, 40	9,3 0	2,6 0	0,0 8	0,1 5	0,80	0,04	0,05	38,0 0	180, 00	24,0 0	1,9 0	151, 10
TK №7	Фасоль стручковая отварная	150	2,9 0	0,3 0	8,0 0	0,1 6	0,1 5	20,6 3	0,03	0,50	83,8 4	52,6 5	37,6 7	1,4 2	52,8 0
пром	Салад из кукурузы консервированной	60	1,3 0	0,2 0	6,7 0	0,0 1	0,0 3	2,88	0,00	0,01	25,2 0	24,6 0	7,80	0,2 2	34,8 0
TK №32	Чай с сиропом стевии	200	0,2 0	0,0 0	1,5 0	0,0 0	0,0 1	0,04	0,00	0,00	4,36	7,18	3,83	0,7 1	7,20
пром	Хлеб ржаной	30	2,0 4	0,3 9	11, 94	0,0 5	0,0 2	0,00	1,50	1,50	14,1 0	47,1 0	14,7 0	1,1 7	60,6 0

			4	9	94	5	2				0	0	0	7	0	
	Итого за обед	740	30,04	16,29	36,84	0,49	0,47	33,38	1,64	2,43	200,65	426,61	114,79	6,11	552,20	
9 день:																
	Завтрак															
TK №41	Бутерброд с сыром	45	4,50	8,70	7,40	0,02	0,02	0,00	0,08	0,03	135,00	86,00	7,00	0,30	131,00	
TK №3	Капа гречневая с молоком	200	8,00	11,48	31,04	0,19	0,26	1,44	57,78	14,30	161,48	217,04	87,41	2,52	260,00	
пром	Киви свежие	60	0,50	0,20	4,90	0,01	0,02	0,00	108,00	0,01	24,00	20,40	15,00	0,48	28,20	
TK №33	Чай со смородиной и сиропом стевии	200	0,30	0,60	2,10	0,00	0,01	9,64	1,52	0,00	8,16	10,60	7,07	0,85	15,40	
	Итого за завтрак	505	13,30	20,98	45,44	0,22	0,31	119,08	59,39	14,38	328,64	334,04	116,48	4,15	434,60	
	Обед															
TK №9	Щи по-уральски на м/к бульоне / сметана	200 \ 10	1,52	4,49	3,47	0,02	0,02	8,05	0,00	0,00	1102,58	38,64	30,04	15,74	0,68	56,18
TK №20	Жаркое по-домашнему из говядины	150	10,36	11,57	10,61	0,08	0,11	4,33	0,00	52,99	19,52	131,68	27,19	2,46	188,80	
пром	Салат дальневосточный из морской капусты (консервы)	100	1,00	0,17	0,50	0,03	0,04	6,67	0,05	0,05	50,00	50,00	145,00	13,50	8,33	
TK №36	Чай с малиной и сиропом стевии	200	0,30	0,10	2,40	0,00	0,01	1,24	2,68	0,00	8,58	11,00	6,13	0,84	11,70	
пром	Хлеб ржаной	30	2,04	0,39	11,94	0,05	0,02	0,00	1,50	1,50	14,10	47,10	14,70	1,17	60,60	
	Итого за обед	690	15,22	16,72	28,92	0,19	0,20	20,28	4,23	1157,04	130,87	269,82	208,76	18,59	325,61	
10 день																
	Завтрак															
TK №42	Омлет натуральный с сыром	120	13,90	21,60	2,00	0,07	0,00	0,40	0,30	0,50	216,00	257,00	19,00	3,00	239,00	
пром	Булочка диабетическая	100	7,00	2,80	38,20	0,17	0,08	0,00	0,00	0,00	47,00	150,00	47,00	3,90	142,00	
пром	Масло сливочное	10	0,08	7,50	0,13	0,00	0,01	0,00	40,00	0,00	30,00	2,40	3,00	0,00	66,00	
TK №35	Чай с молоком и сиропом стевии	200	1,60	1,40	3,70	0,01	0,07	0,30	6,90	0,00	57,20	46,30	9,90	0,80	33,90	
пром	Апельсины свежие	120	1,08	0,24	9,72	0,05	0,04	72,00	0,01	0,06	40,80	27,60	15,60	0,36	51,60	
	Итого за завтрак	550	23,66	33,54	53,75	0,30	0,70	72,70	47,21	30,56	363,40	483,90	91,50	8,26	552,50	
	Обед															
TK №10	Борщ с фасолью и картофелем на м/к бульоне	200	2,74	3,89	10,78	0,06	0,04	5,13	0,00	994,68	41,48	76,18	26,35	1,32	97,81	
TK №28/24	Печень по-строгановски с соусом сметанным	130	11,10	7,50	3,30	0,28	1,09	14,79	6,55	2,89	29,54	162,70	23,64	9,13	125,70	
TK №1	Капа перловка рассыпчатая	150	4,50	0,60	32,40	0,04	0,02	0,00	0,00	0,01	62,79	157,05	29,21	0,88	152,20	
пром	Огурец консерв нарезка	60,0	0,80	0,20	3,20	0,01	0,01	3,00	0,00	0,02	1,80	1,80	8,40	1,80	18,60	
TK №32	Чай с сиропом стевии	200	0,20	0,00	1,50	0,00	0,01	0,04	0,00	0,00	4,36	7,18	3,83	0,71	7,20	
пром	Хлеб ржаной	30	2,04	0,39	11,94	0,05	0,02	0,00	1,50	1,50	14,10	47,10	14,70	1,17	60,60	
	Итого за обед	770	21,38	12,58	63,12	0,45	1,20	22,96	8,05	999,09	154,07	452,01	106,13	15,01	462,11	

Приложение №3: Рацион фенилкетонурия

Приложение № 7 в соответствии с региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Саратовской области

Рацион фенилкетонурия

7-11 лет дети		Масса порции	Пищевые вещества			Витамины				Минеральные вещества				ЭЦ
Прием пищи наименование блюда			Б	Ж	У	В1	В2	С	А / Кар	Са	Р	Mg	Fe	
1 день	Завтрак													
	Каша рисовая с яблоком на воде	150/10	2,3	5,4	29,4	0,08	0,035	2,91	0,044	25,23	90,9	36,44	2,34	177
	Салат из свежих фруктов	100	0,8	4,9	12,9	0,03	0,03	20,2	0	24,1	18,6	11,8	2	95,2
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	60
	Итого за завтрак	460												
	Обед													
	Нарезка из огурцов	100	0,7	0,1	2	0,036	0,024	14	0,27	70	31	36	0,7	104
	Борщ зеленый украинский	250,00	3,13	4,68	9,38	0,04	0,04	5,60	216,30	28,98	35,50	18,43	0,72	88,45
	Котлеты картофельные	150,00	5,60	19,40	23,40	0,15	0,15	20,40	105,00	40,20	123,60	37,35	1,65	283,80
	Рис отварной/ масло слив	200/10	6,18	2,86	50,66	0,00	0,00	0,00	0,00	6,00	74,00	26,00	0,40	255,16
	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,1	27,8	0,1	0,1	2	0,1	13	10	5	0,1	115
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки	50	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Итого за обед	750,00												
2 день	Завтрак													
	Каша гречневая с сахаром и маслом сливочным	150/10/10	9,90	27,90	53,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	480,00
	Яблочное пюре	20	0,1	0	3,8	0,0002	0,0004	0,32	0	2,4	3,4	1,4	0,26	16,4
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	60
	Итого за завтрак	390,00												
	Обед													
	Суп картофельный с крупой (на воде)	250,00	3,30	3,00	25,00	0,13	0,08	9,75	1000	22,50	102,50	34,00	1,25	134,00
	Вермишель безбелковая	200,00	0,4	0,8	63,4	0	0	0	0	24,08	1,8	5,52	0,072	262
	Нарезка из свежих томатов	100	1,1	0,2	3,8	0,06	0,04	25	0	14	26	20	0,9	24
	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,1	27,8	0,1	0,1	2	0,1	13	10	5	0,1	115
	Масло сливочное	10	0,08	7,5	0,13	0	0,01	0	40/30	32,4	3	0	0,2	66
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки	50	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Итого за обед	810,00												
3 день	Завтрак													
	Каша рисовая безмолочная, с маслом и сахаром	150/10/10	2,3	5,4	29,4	0,08	0,035	2,91	0,044	25,23	90,9	36,44	2,34	177

	Салат из свежих фруктов	100	0,8	4,9	12,9	0,03	0,03	20,2	0	24,1	18,6	11,8	2	95,2
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	15	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	60
	Итого за завтрак	470												
	<u>Обед</u>													
	Борщ зеленый украинский	250,00	3,13	4,68	9,38	0,04	0,04	5,60	216,30	28,98	35,50	18,43	0,72	88,45
	Каша пшеничная	200,00	23,00	2,60	124,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	632,00
	Шницель из капусты	100,00	3,30	10,90	10,10	0,04	0,09	23,70	60,00	57,00	51,70	16,90	0,90	149,20
	Свекла отварная кусочками	80	1,49	4,01	7,77	0,03	0,04	1	4,48/9,6	35,03	39,36	14,93	1,07	72,32
	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,1	27,8	0,1	0,1	2	0,1	13	10	5	0,1	115
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки	50	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Итого за обед	880,00												
4 день														
	<u>Завтрак</u>													
	Каша гречневая с сахаром и маслом сливочным	150/10/10	9,90	27,90	53,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	480,00
	Пюре сливочное	20	0,3	0,1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	18,6
	Масло сливочное	10	0,08	7,5	0,13	0	0,01	0	40/30	32,4	3	0	0,2	66
	Салат из свежих фруктов	100	0,8	4,9	12,9	0,03	0,03	20,2	0	24,1	18,6	11,8	2	95,2
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	60
	Итого за завтрак	500,00												
	<u>Обед</u>													
	Суп овощной (на воде)	250,00	42,50	12,50	139,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	897,50
	Вермишель безбелковая	200,00	0,4	0,8	63,4	0	0	0	0	24,08	1,8	5,52	0,072	262
	Котлеты овощные	150	2,3	19,5	15	0	0	0	0	0	0	0	0	240
	Нарезка из свежих томатов	100,00	1,10	0,20	3,80	0,06	0,04	25,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,90	24,00
	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,1	27,8	0,1	0,1	2	0,1	13	10	5	0,1	115
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки	50	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Итого за обед	950,00												
5 день														
	<u>Завтрак</u>													
	Каша овсяная на воде с фруктами	150/10	3,00	1,20	24,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	120,00
	Икра кабачковая	30	0,6	2,7	2,3	0,006	0,015	2,1	45,9	12,3	11,1	4,5	0,21	35,7
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки	50	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Масло сливочное	10	0,08	7,5	0,13	0	0,01	0	40/30	32,4	3	0	0,2	66
	Чай фруктовый	200	0,4	0,1	19,1	0	0	1	0	8	10	6	1,3	60
	Итого за завтрак	450,00												
	<u>Обед</u>													
	Нарезка из огурцов	100	0,7	0,1	2	0,036	0,024	14	0,27	70	31	36	0,7	104
	Щи зеленые вегетарианские	250,00	1,30	2,00	5,50	0,03	0,03	11,50	500,00	34,75	30,30	15,50	0,50	42,80
	Голубцы овощные	150	5,1	25	11	0,06	0,015	28,05	300	87,9	104,6	24	1,2	286,4
	Пюре картофельное (на воде)	200,00	2,80	0,60	22,80	0,14	0,09	20,96	4,40	19,84	78,00	32,34	1,16	108,40

	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,1	27,8	0,1	0,1	2	0,1	13	10	5	0,1	115
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки	50	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Итого за обед	950												
6 день	Завтрак													
	Каша рисовая с яблоком на воде	150/10	2,3	5,4	29,4	0,08	0,035	2,91	0,044	25,23	90,9	36,44	2,34	177
	Фруктово-ягодное пюре	30												
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки с джемом	50/10	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,02	15	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	60
	Итого за завтрак	460,00												
	Обед													
	Суп овощной (на воде)	250,00	42,50	12,50	139,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	897,50
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки	50,00	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Рис отварной	200,00	4,40	1,00	49,8	0,04	0,02	0,00	0,00	20,00	102,00	36,00	0,80	232,00
	Котлеты овощные	150,00	3,9	4,20	13,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	106,50
	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,1	27,8	0,1	0,1	2	0,1	13	10	5	0,1	115
	Салат дальневосточный из морской капусты (консервы)	60	0,6	0,1	0,3	0,02	0,024	4	0,03	30	30	87	8,1	5
	Итого за обед	910,00												
7 день	Завтрак													
	Каша гречневая с сахаром и маслом сливочным	150/10/10	9,90	27,90	53,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	480,00
	Фруктово-ягодное пюре	30												
	Низкобелковые оладьи	50												
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	60
	Итого за завтрак	450,00												
	Обед													
	Суп картофельный вегетарианский	250,00	3,30	2,80	23,50	0,15	0,10	15,00	500,00	27,75	90,80	37,00	1,50	126,50
	Свекла отварная кусочками	80,00	1,49	4,01	7,77	0,03	0,04	1,00	4,48/9,6	35,03	39,36	14,93	1,07	72,32
	Рагу овощное	350,00	16,50	18,20	56,40	0,35	0,35	44,10	7350,00	131,95	317,50	122,50	6,65	440,70
	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,1	27,8	0,1	0,1	2	0,1	13	10	5	0,1	115
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки	50	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Итого за обед	930,00												
8 день	Завтрак													
	Каша рисовая с яблоком на воде	150/10	2,3	5,4	29,4	0,08	0,035	2,91	0,044	25,23	90,9	36,44	2,34	177

	Фруктово-ягодное пюре	30												
	Масло сливочное	10	0,08	7,5	0,13	0	0,01	0	40/30	32,4	3	0	0,2	66
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки с джемом	50/10	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Чай фруктовый	200	0,4	0,1	19,1	0	0	1	0	8	10	6	1,3	60
	Итого за завтрак	470,00												
	Обед													
	Щи вегетарианские	250,00	1,30	2,00	5,50	0,03	0,03	11,50	500,00	34,75	30,30	15,50	0,50	42,80
	Голубцы овощные	150,00	5,1	25	11	0,06	0,015	28,05	300	87,9	104,6	24	1,2	286,4
	Макаронны отварные безбелковые	200	0,4	0,8	63,4	0	0	0	0	24,08	1,8	5,52	0,072	262
	Нарезка из томатов	100,00	1,10	0,20	3,80	0,06	0,04	25,00	0,00	14,00	26,00	20,00	0,90	24,00
	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,1	27,8	0,1	0,1	2	0,1	13	10	5	0,1	115
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки	50	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Итого за обед	950,00												
9 день														
	Завтрак													
	Каша овсяная на воде с яблоком	150/10	3,00	1,20	24,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	120,00
	Масло сливочное	10	0,08	7,5	0,13	0	0,01	0	40/30	32,4	3	0	0,2	66
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки с джемом	50/10	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,07	0,02	15	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	60
	Итого за завтрак	430												
	Обед													
	Суп овощной	250	42,50	12,50	139,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	897,50
	Картофельное пюре на воде	200,00	2,80	0,60	22,80	0,14	0,09	20,96	4,40	19,84	78,00	32,34	1,16	108,40
	Салат дальневосточный из морской капусты (консервы)	60,00	0,60	0,10	0,30	0,02	0,02	4,00	0,03	30,00	30,00	87,00	8,10	5,00
	Компот из свежих плодов	100	0,3	0,1	27,8	0,1	0,1	2	0,1	13	10	5	0,1	115
	Капуста тушеная	200	5,1625	8,1	23,5625	0,0625	0,1	42,9	0/770,25	138,625	100,35	51,6	2,0125	187,75
	Хлеб из низкобелковой смеси для выпечки	50	0,2	0,3	41,5	0	0	0	0	0	0	0	0	169,5
	Итого за обед	860												
10 день														
	Завтрак													
	Вермишель безбелковая отварная с маслом сливочным	200/10	1,00	2,00	170,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	702,00
	Ягоды с сиропом	50	0	0	33,5	0	0	0	0	0	0	0	0	134
	Низкобелковые оладьи	50												
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,07	0,02	15	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	60
	Итого за завтрак	410,00												
	Обед													
	Нарезка из огурцов	100,00	0,70	0,10	2,00	0,04	0,02	14,00	0,27	70,00	31,00	36,00	0,70	104,00
	Щи вегетарианские	250	1,30	2,00	5,50	0,03	0,03	11,50	500,00	34,75	30,30	15,50	0,50	42,80
	Картофельное пюре на воде	200,00	2,80	0,60	22,80	0,14	0,09	20,96	4,40	19,84	78,00	32,34	1,16	108,40

Завтрак															
Понедельник День 1															
TK N 7	Каша рассыпчатая пшенная с фруктами (без молока) с маслом, сахаром	300/5/5	11,265	15,948	70,536	487,5	0,2375	0,7125	1,755	87,69	207	276	10,5	1,89	
	Пряник	30	1,92	5,04	20,52	120	0,03	0,018	0	36	7,2	19,2	3	0,24	
TK N 48	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	
		540	311,99	315,06	345,52	490	310,03	310,018	310,03	#ЗНАЧ!	328,3	332	314,4	310,52	24%
Обед															
	Нарезка из огурцов	50	0,5	0,0625	1,56	8,75	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375	
TK N 14	Щи из свежей капусты с картофелем на м/к бульоне/сметана прокипяченная	250/15	2,5	2,8	16,3	92	0,1	0,08	8,2		32	200	300	1	
TK N 22	Гуляш из говядины	150	30	24,9	4,2	300	0,0138	0,075	1,95	0,17275	39,3	58,95	33,75	3,3	
TK N 9	Рис отварной/масло сливочное	150/10	3,6	5,25	38,7	158	0,03	0,015	0	0	15	76,5	27	0,6	
TK N 68	компот из свежих плодов	200	0,66	30	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		955	46,7	64,5525	147,71	971,15	0,3978	0,299	17,13	1400,87	188,13	554,74	443,16	10,095	37%
Вторник День 2															
Завтрак															
TK N 1	Каша из манной крупы молочная жидкая с маслом и сахаром	300/5/5	6,912	3,97	48,372	257,7	0,096	0,168	1,344	20,6/10,3	150,828	131,94	23,256	0,552	
TK N 57	Батон с сыром и маслом сливочным	30/10/5/	10,6	24,6	28,5	147	0,5	0,02	0,001	10	20	12,3	0,7	13,6	
TK N 54	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12,22	152,22	124,56	21,34	0,48	
		505	21,592	32,11	94,452	523,3	0,656	0,378	2,935	72,39	323,048	268,8	45,296	14,632	21,70%
Обед															
	Суп гороховый на м/к бульоне	300	9,396	57,6	19,092	662,7	0,396	0,078	1,2	0/1443,96	63,6	114,504	44,4	3,216	
TK N 21	Жаркое домашнему из говядины	280	18,2	11,2	31,08	302,4	0,224	0,28	12,88	28	44,8	263,2	83,6	3,92	
TK N 36	Икра баклажанная	60	1,9	4,7	65	74,3	0,05	0,07	78	20	20	44,6	0,7	14,5	

TK N 74	кисель плодово-ягодный	200	1	0,2	20,2	92	0,02	0,02	4		14			2,8		
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1		
		970	39,936	75,24	191,312	1411	0,914	0,532	96,08	52	192	591,904	184,9	28,556	53%	
Среда День 3																
Завтрак																
TK N 4	Каша молочная вязкая "Дружба" с маслом и сахаром	300/5/5	7,296	13,416	52,152	360	0,12	0,168	1,152	65,75/48,252	160,416	188,064	44,664	1,008		
TK N 56	Батон с повидлом	30/30	1,81/0,1	2,3/0	20,4/19,2	80,1/72,5	0/0,003	0/0,006	3/0,48	0/180	26/3,57	3,3/2,9	55,3/0,9	0/0,12		
TK N 50	Чай с молоком и сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28		
		520	9,176	15,736	106,752	572,6	0,1003	0,146	4,662	275,01	201,086	197,064	102,264	1,408	21,70%	
Обед																
TK N 19	Суп куриный с лапшой домашней	300	7,8	5,4	10,2	120,6										
TK N 26	Тефтели/соус сметанный	90/60	13,1	10,3	8,3	178,5	0,064	0,086	1,6	194	23,01	137,9	48,6	1,586		
TK N 12	Капуста тушеная	130	3,1	4,86	14,14	112,65	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206		
	Нарезка из помидоров и перца	50	0,5	0,0625	1,56	10	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375		
TK N 69	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7		
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1		
		910	34,6	22,2525	121,15	834,15	0,358	0,276	34,31	905,35	184,93	417,4	161,91	7,987	34,50%	
Четверг День 4																
Завтрак																
TK N 65	Омлет с сыром	300	48,9	89,1	7,86	480	0,24	1,5	1,3	1500	570	820,8	63,6	7,8		
	Консервированная кукуруза	50	1,75	0	5,5	30										
TK N 55	Батон с маслом	30/5/	2,3	0,9/2,95	15,4/0	78,6/36	0,033/0	0,009/0	0/0,06	0/26	5,7/88	19,5/55	3,9/3,5	0,36/0,1		
TK N 51	Чай ягодный	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32		
		585	53,09	93,13	42,72	644,46	0,233	1,259	3,55	1252	676,49	899,26	73,16	8,58	24%	
Обед																
TK N 17	Суп крестьянский с крупой на м/к бульоне	250	1,48	4,953	6,09	76,25	0,04	0,3	9,88	0/61	35,88	8,85	14,175	0,58		
TK N 29	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	300	40,5	35,7	26,1	581,4	0,3	0	9	300	260,4	504,9	111,9	3,6		
	Нарезка из	50	0,5	0,0625	1,56	8,75	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375		

	огурцов														
ТК N 68	компот из свежих плодов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		930	52,58	42,3455	120,7	1078,8	0,594	0,429	25,86	610,2	398,11	733,04	208,485	9,375	37,60%
Пятница День 5															
Завтрак															
ТК N 2	Каша жидкая молочная пшеничная с маслом, с сахаром	250/5/5	9,7	4,8	63,7	340	0,15	0,2	1,25	16,8	165,3	248,8	50,9	2,78	
ТК N 54	Какао с молоком, с сахаром	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12,22	152,22	124,56	21,34	0,48	
ТК N 57	Батон с маслом, с сыром	30/5/15/	2,3/2,32/ 0,4	0,9/2,95/ 3,6	15,4/0/0, 65	78,6/36/33	0,033/0/ 0	0,009/0/0, 05	0/0,06/ 0	0/26/20	5,7/88/1 2	19,5/55/1 5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/ 0,01	
		620	18,8	15,79	97,33	606,2	0,243	0,39	2,84	53,42	450	449,36	79,64	3,73	25,70%
Обед															
ТК N 18	Суп с мясными фрикадельками	300	16,5	14,4	8,7	228,9	0,104	0,168	11,55	39,6	36,45	188,7	31,02	2,448	
ТК N 31	Плов из птицы	180	15,1	27	18,5	376,2	0,04	0,079	2,82	363,9	16,41	79,9	16,68	1,137	
	Нарезка из свежих помидоров	50	0,8	2,2	4,15	8	0,03	0,0035	8,15	550	21,15	25,9	0,5	11,3	
ТК N 74	Кисель фруктовый	200	0,1	0,07	29,83	117,4	0	0,002	0,34	0/0	13,28	7,08	2,92	0,31	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		860	41,94	45,21	117,12	1010,1	0,398	0,3365	22,86	957,5	136,89	471,18	107,32	19,315	42,60%
2 неделя															
Понедельник День 1															
Завтрак															
ТК N 75	Манник без молока/Масло сливочное/повидло	300/10/20	18,6	10,8	137,7	524,16	0,168	0,24	0,24	96	125,52	186,24	39,6	2,64	
ТК N 49	Чай с лимоном и сахаром	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
	Пряник	30.	1,92	5,04	20,52	120	0,03	0,015	0	36	6	19,2	3	0,24	
		480.	20,66	16,02	172,18	700,02	0,198	0,255	2,79	132	144,31	209,4	44,76	3,2	27,40%
Обед															
ТК N 13	Борщ с фасолью и картофелем/сметана прокипяченная	200/15	1,8	4,92	10,93	103,75	0,05	0,05	10,68	0/1302,25	49,73	54,6	26,13	1,23	
ТК N 32	Курица тушеная в соусе	200	26,56	21,68	5,8	322,67	0,8	0,22	0,96	82,77/22	81,18	112,8	20,621	0,89	

TK N 10	сметанном Макароны отварные с маслом сливочным	150	5,52	4,5	26,45	168,45	0,06	0,03	0	0/15,75	4,86	37,17	21,12	1,11	
	Нарезка из огурцов	50	0,5	0,0625	1,56	8,75	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375	
TK N 74	Кисель из свежих плодов или ягод свежих (или ягод замороженных)	200	0,1	0,07	29,83	117,4	0	0,002	0,34	0/0	13,28	7,08	2,92	0,31	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		915	41,88	32,3825	118,57	940,02	1,09	0,397	18,23	2,5	198,3	360,4	121,041	6,865	31,70%
Вторник День 2															
Завтрак															
TK N 5	Каша вязкая молочная из хлольев "Геркулес" с маслом сливочным	150/5	5,69	8,96	30,3	224,31	0,12	0,115	0,75	37,36/24 ,4	150,72	235,68	71,32	1,86	
TK N 56	Батон с повидлом	30/30	1,81/0,1	2,3/0	20,4/19,2	80,1/72,5	0/0,003	0/0,006	3/0,48	0/180	26/3,57	3,3/2,9	55,3/0,9	0/0,12	
TK N 53	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	0,16	1,3	20	125,78	90	14	0,13	
		415	10,67	13,94	85,85	477,51	0,163	0,281	5,53	261,36	306,07	331,88	141,52	2,11	20,00%
Обед															
TK N 15	Рассольник ленинградский с перловой крупой на м/к бульоне/сметана прокипяченная	300/15	2,5125	6,108	15,768	180	0,12	0,078	15,75	1468,2	47,64	78,996	33,696	1,29	
TK N 30	Рагу из птицы (курица/индейка)	300	5,052	31,392	24,564	238,992	0,18	0,2196	31,450 8	115,644/ 700,116	93,438	113,15	40,884	1,51356	
	Нарезка из огурцов	40	0,5	0,0625	1,56	8	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375	
TK N 68	Компот из свежих плодов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	40	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		845	16,1245	38,8025	116,902	778,792	0,5	0,4126	54,180 8	4298,9	228,808	364,336	142,29	6,82856	27,80%
Среда День 3															
Завтрак															
TK N 3	Каша рисовая молочная с	200/5/5	5,1	10,72	43,4	295	0,06	1,17	58/39	130,39	138,14	30,12	30,12	0,5	

	маслом и сахаром															
TK N 57	Батон с маслом и сыром	30/5/15/	2,3/2,32/0,4	0,9/2,95/3,6	15,4/0/0,65	78,6/36/33	0,033/0/0	0,009/0/0,05	0/0,06/0	0/26/20	5,7/88/1,2	19,5/55/1,5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/0,01		
TK N 54	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12,22	152,22	124,56	21,34	0,48		
		460	13,8	21,71	77,03	561,2	0,153	1,36	98,65	219,03	290,36	154,68	51,46	0,98		25%
Обед																
	Суп харчо	200	4,4	4,2	8,6	100	0,02	0,04	8	60	29,4	52,6	17,8	1		
TK N 25	Коллеты польшовски	160	33,2	41,8	10,8	548,6	0,32	0,32	5,6	48	48,64	365	101,76	5,12		
TK N 12	Капуста отварная (цветная) с маслом и соусом	150	3,1	4,86	14,14	150	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206		
TK N 37	Икра кабачковая	40	1,1	2,8	3,9	44,6	0,03	0,042	4,68	12	12	26,8	8,7	0,42		
TK N 74	Кисель фруктовый	200	0,1	0,07	29,83	117,4	0	0,002	0,34	0/0	13,28	7,08	2,92	0,31		
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1		
		850	49,3	54,88	111,27	1179,6	0,58	0,535	44,35	584,65	221,92	634,19	203,58	11,006		38,50%
Четверг День 4																
Завтрак																
TK N 6	Каша гречневая вязкая с маслом и сахаром	200/5	14	120	50	306	0,2	0,14	0	37,5/32,78	32,9	262,9	175,12	5,9		
TK N 57	Батон с маслом и сыром	30/5/15/	2,3/2,32/0,4	0,9/2,95/3,6	15,4/0/0,65	78,6/36/33	0,033/0/0	0,009/0/0,05	0/0,06/0	0/26/20	5,7/88/1,2	19,5/55/1,5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/0,01		
TK N 49	Чай с лимоном и сахаром	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32		
		500	18,76	127,63	80,01	509,46	0,023	0,17	2,55	80	50	267	200	6		21,60%
Обед																
	Суп с пшеничной крупой и рыбой (горбуша)	300	21,15	13,95	22,5	300	0,345	0,105	7,995	0/2268	64,02	132,15	53,37	3,075		
TK N 24	Биточки из птицы/соус сметанный	100/40	13	15,3	44,67	358,3	0,0817	0,1167	0,46	81,67	28	184,167	40,6	18,76		
TK N 11	Пюре картофельное	120	3,2	7,1	15,5	134,4	0,12	0,108	16,8	60	33,96	89,3	28,92	1,08		
	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,65	10,25	35										
TK N 70	Компот из кураги	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7		
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1		
		870	46,91	38,24	167,93	1179,5	0,7367	0,4197	25,985	144,17	135,94	551,557	181,85	26,565		40%
Пятница День 5																
Завтрак																

TK N 64	Омлет патуральный	300	17,6	13,6	12,8	244,8	0,1322	0,694	284	17,4	116,8	300	30,68	3,456	
	Салат из зеленого консервированн ого горошка	30	1,75	0	5,5	12									
TK N 55	Батон с маслом	30/5/	2,3/2,32	0,9/2,95	15,4/0	78,6/36	0,033/0	0,009/0	0/0,06	0/26	5,7/88	19,5/55	3,9/3,5	0,36/0,1	
TK N 51	Чай ягодный	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
		565	21,79	16,73	47,66	427,26	0,091	0,348	145	34	220	220	32,84	3,776	13,7
Обед															
TK N 16	Суп картофельный из птицы	250	2,3	2,83	16,27	144	0,13	0,08	12	0/1222,5	30,45	77,73	31,4	1,2	
TK N 27	Оладьи из печени по- купецки	220	39	24	15,2	429,4	0,594	4,29	17,82	17402	150,8	602,8	44	12,54	
TK N 12	Капуста тушеная	120	3,1	4,86	14,14	112,65	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206	
	Нарезка из свежих огурцов	40	0,5	0,0625	1,56	8	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375	
TK N 71	Напиток из плодов шиповника	200	1	0,2	20,2	92	0,02	0,02	4		14			2,8	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		930	53,3	33,1025	111,37	1005,05	0,964	4,546	65,8	17866,7	327,6	889,49	156,55	21,071	34,90%

Рацион муковисцидоз - зима

Рацион питания 7-11 лет (1 неделя)															
День недели/при- ем пищи	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Эц	Витамины				Минеральные вещества				% от суточной калорийности
							B1	B2	C	A/Кар	Ca	P	Mg	Fe	
Завтрак															
Понедель- ник День 1															
TK N 7	Каша рассыпчатая глицкая с фруктами (без молока) с маслом, сахаром	300/5/5	11,265	15,948	70,536	487,5	0,2375	0,7125	1,755	87,69	207	276	10,5	1,89	
	Пряник	30	1,92	5,04	20,32	120	0,03	0,018	0	36	7,2	19,2	3	0,24	
TK N 48	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	
		490	13,255	21,008	106,056	667,5	0,2675	0,7305	1,785	123,69	225,3	298	14,9	2,41	24%
Обед															
	Свекла отварная	50	0,9	0,1	4,9	24	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375	
TK N 14	Щи из свежей капусты с картофелем на м/к бульоне/сметана	250/15	2,5	2,8	16,3	92	0,1	0,08	8,2		32	200	300	1	

	лапшой домашней														
TK N 26	Тэфтели/соус сметанный	90/60	13,1	10,3	8,3	178,5	0,064	0,086	1,6	194	23,01	137,9	48,6	1,586	
TK N 12	Капуста тушеная	130	3,1	4,86	14,14	112,65	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206	
	Морковь тертая с яблоками и курагой с раст. маслом	50	0,5	2	10	6,5	0,02	0,02	8	0	14	27	9,3	0,375	
TK N 34	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		960	34,6	24,19	129,59	830,65	0,368	0,271	36,06	905,35	185,18	418,15	162,46	7,987	34,50%
Четверг День 4															
Завтрак															
TK N 65	Омлет с сыром	300	48,9	89,1	7,86	480	0,24	1,5	1,3	1500	570	820,8	63,6	7,8	
	Зеленый консервированный горошек	50	1,75	0	5,5	30									
TK N 55	Батон с маслом	30/5/	2,3	0,9/2,95	15,4/0	78,6/36	0,033/0	0,009/0	0/0,06	0/26	5,7/88	19,5/55	3,9/3,5	0,36/0,1	
TK N 51	Чай ягодный	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
		535	53,09	93,13	42,72	644,46	0,233	1,259	3,55	1252	676,49	899,26	73,16	8,38	24%
Обед															
TK N 17	Суп крестьянский с крупой на м/к бульоне	250	1,48	4,953	6,09	76,25	0,04	0,03	9,88	0/61	35,88	8,85	14,175	0,58	
TK N 29	Рыба, запеченная с картофелем порусски	300	40,5	35,7	26,1	581,4	0,3	0	9	300	260,4	504,9	111,9	3,6	
	Морковь прогретая	50	0,5	0,0625	1,56	50	0,24	0,03	8	0	15	28	9	0,375	
TK N 68	Компот из свежих плодов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		930	52,58	42,3455	120,7	1120,05	0,824	0,164	27,61	610,2	399,36	734,79	208,735	9,375	37,60%
Пятница День 5															
Завтрак															
TK N 2	Кама жидкая молочная пшеничная с маслом, с сахаром	250/5/5	9,7	4,8	63,7	340	0,15	0,2	1,25	16,8	165,3	248,8	50,9	2,78	
TK N 54	Какао с молоком, с сахаром	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12,22	152,22	124,56	21,34	0,48	

День 2																
Завтрак																
TK N 5	Каша вязкая молочная из хлопьев "Геркулес" с маслом сливочным	150/5	5,69	8,96	30,3	224,31	0,12	0,115	0,75	37,36/24,4	150,72	235,68	71,32	1,86		
TK N 56	Батон с повидлом	30/30	1,81/0,1	2,3/0	20,4/19,2	80,1/72,5	0/0,003	0/0,006	3/0,48	0/180	26/3,57	3,3/2,9	55,3/0,9	0/0,12		
TK N 53	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	0,16	1,3	20	125,78	90	14	0,13		
		415	10,67	13,94	85,85	477,51	0,163	0,281	5,53	261,36	306,07	331,88	141,52	2,11		20,00%
Обед																
TK N 15	Рассольник ленинградский с перловой крупой на м/к бульоне/сметана прокипяченная	300/15	2,5125	6,108	15,768	180	0,12	0,078	15,75	1468,2	47,64	78,996	33,696	1,29		
TK N 30	Рагу из птицы (курица/индейка)	300	5,052	31,392	24,564	238,992	0,18	0,2196	31,4508	115,644/700,116	93,438	113,15	40,884	1,51356		
	Морковь прогретая	40	0,5	5	4	14	0,01	0,28	8	0	14	26,3	8,75	0,375		
TK N 68	Компот из свежих плодов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7		
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95		
	Хлеб пшеничный	40	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1		
		845	16,1245	43,74	119,342	784,792	0,5	0,6676	55,9308	4298,9	229,058	364,386	142,29	6,82856		27,80%
Среда День 3																
Завтрак																
TK N 3	Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	200/5/5	5,1	10,72	43,4	295	0,06	1,17	58/39	130,39	138,14	30,12	30,12	0,5		
TK N 57	Батон с маслом и сыром	30/5/15/	2,3/2,32/0,4	0,9/2,93/3,6	15,4/0/0,65	78,6/36/33	0,033/0/0	0,009/0/0,05	0/0,06/0	0/26/20	5,7/88/1,2	19,5/55/1,5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/0,01		
TK N 54	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,38	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12,22	152,22	124,56	21,34	0,48		
		480	13,8	21,71	77,03	561,2	0,153	1,36	98,65	219,03	290,36	154,68	51,46	0,98		25%
Обед																
	Суп харчо	200	4,4	4,2	8,6	100	0,02	0,04	8	60	29,4	52,6	17,8	1		
TK N 25	Котлеты по-хмельновски	160	33,2	41,8	10,8	548,6	0,32	0,32	5,6	48	48,64	365	101,76	5,12		
TK N 12	Капуста тушеная	150	3,1	4,86	14,14	150	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206		
TK N 37	Икра кабачковая	40	1,1	2,8	3,9	44,6	0,03	0,042	4,68	12	12	26,8	8,7	0,42		
TK N 74	Кисель фруктовый	200	0,1	0,07	29,83	117,4	0	0,002	0,34	0/0	13,28	7,08	2,92	0,31		
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95		

	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
Четверг День 4		850	49,3	54,88	111,27	1179,6	0,58	0,535	44,35	584,65	221,92	634,19	203,58	11,006	38,50%
Завтрак															
ТК N 6	Каша гречневая вязкая с маслом и сахаром	200/5	14	120	50	306	0,2	0,14	0	37,5/32,78	32,9	262,9	175,12	5,9	
ТК N 57	Батон с маслом и сыром	30/5/15/	2,3/2,32/0,4	0,9/2,95/3,6	15,4/0/0,65	78,6/36/33	0,033/0/0	0,009/0/0,05	0/0,06/0	0/26/20	5,7/88/1,2	19,5/55/1,5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/0,01	
ТК N 49	Чай с лимоном и сахаром	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
		455	18,76	127,63	80,01	509,46	0,023	0,17	2,55	80	50	267	200	6	21,60%
Обед															
	Суп с пшеничной крупой и рыбой (горбуша)	300	21,15	13,95	22,5	300	0,345	0,105	7,995	0/2268	64,02	132,15	53,37	3,075	
ТК N 24	Биточки из птицы/соус сметанный	100/40	13	15,3	44,67	358,3	0,0817	0,1167	0,46	81,67	28	184,167	40,6	18,76	
ТК N 11	Пюре картофельное	120	3,2	7,1	15,5	134,4	0,12	0,108	16,8	60	33,96	89,3	28,92	1,08	
	Кукуруза консервированная	50	1,5	0,65	10,25	25									
ТК N 70	Компот из кураги	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
Пятница День 5		870	46,91	38,24	167,93	1169,5	0,7367	0,4197	25,985	144,17	135,94	551,557	181,85	26,565	40%
Завтрак															
ТК N 64	Омлет натуральный	300	17,6	13,6	12,8	244,8	0,1322	0,694	284	17,4	116,8	300	30,68	3,456	
	Зеленый консервированный горошек	30	1,75	0	5,5	10									
ТК N 55	Батон с маслом	30/5/	2,3/2,32	0,9/2,95	15,4/0	78,6/36	0,033/0	0,009/0	0/0,06	0/26	5,7/88	19,5/55	3,9/3,5	0,36/0,1	
ТК N 51	Чай ягодный	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
		415	21,79	16,73	47,66	425,26	0,091	0,348	145	34	220	220	32,84	3,776	13,7
Обед															
ТК N 16	Суп картофельный из птицы	250	2,3	2,83	16,27	144	0,13	0,08	12	0/1222,5	30,45	77,73	31,4	1,2	
ТК N 27	Оладьи из печени по-купецки	220	39	24	15,2	429,4	0,594	4,29	17,82	17402	150,8	602,8	44	12,54	
ТК N 12	Капуста тушеная или оводца, припущенные в молочном или	120	3,1	4,86	14,14	112,65	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206	

День 2																
Завтрак																
TK N 1	Каша из манной крупы молочная жидкая с маслом и сахаром	250/5/5	5,76	3,31	40,31	214,77	0,08	0,14	1,12	17,18/8,59	125,69	109,95	19,38	0,46		
TK N 41	Батон с сыром и маслом сливочным	30/10/5/	10,6	24,6	28,5	147	0,5	0,02	0,001	10	20	12,3	0,7	13,6		
TK N 38	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12,22	152,22	124,56	21,34	0,48		
		505	20,44	31,45	86,39	480,37	0,64	0,35	2,711	72,39	297,91	246,81	41,42	14,54		21,00%
Обед																
TK N 79	Суп гороховый на м/к бульоне	250	7,83	48	15,91	552,25	0,33	0,065	1	0/1203,33	53	95,42	37	2,68		
TK N 21	Жаркое подомашнему из говядины	240	15,6	9,6	26,64	259,2	0,192	0,24	11,04	24	38,4	225,6	52,8	3,36		
TK N 85	Икра баклажанная	60	1,9	4,7	65	74,3	0,05	0,07	78	20	20	44,6	0,7	14,5		
TK N 72	кисель плодово-ягодный	200	1	0,2	20,2	92	0,02	0,02	4		14			2,8		
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1		
		880	35,77	64,04	183,69	1257,35	0,816	0,479	94,04	48	175	535,22	146,7	27,46		55%
Завтрак																
TK N 4	Каша молочная вязкая "Дружба" с маслом и сахаром	250/5/5	6,08	11,18	43,46	300	0,1	0,14	0,96	54,8/40,21	133,68	156,72	37,22	0,84		
TK N 40	Батон с повидлом	30/30	1,81/0,1	2,3/0	20,4/19,2	80,1/72,5	0/0,003	0/0,006	3/0,48	0/180	26/3,57	3,3/2,9	55,3/0,9	0/0,12		
TK N 34	Чай с молоком и сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28		
		520	7,96	13,5	98,06	512,6	0,1003	0,146	4,47	275,01	174,35	165,72	94,82	1,24		22,80%
Обед																
TK N 19	Суп куриный с лапшой домашней	250	6,5	4,5	8,5	100,5										
TK N 26	Тегфелди/соус сметанный	90/60	13,1	10,3	8,3	178,5	0,064	0,086	1,6	194	23,01	137,9	48,6	1,586		
TK N 12	Капуста тушеная	130	3,1	4,86	14,14	112,65	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206		
TK N 76	Нарезка из помидоров	60	0,5	0,0625	1,56	10	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375		
TK N 66	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7		
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1		
		860	33,3	21,3525	119,45	814,05	0,358	0,276	34,31	905,35	184,93	417,4	161,91	7,987		36,00%
Четверг																

День 4															
Завтрак															
TK N 81	Капа жидкая молочная кукурузная	250	40,75	74,25	6,55	400	0,2	1,25	1	1250	475	672,5	53	6,5	
	Консервированная кукуруза	60	1,75	0	5,5	30									
TK N 39	Батон с маслом	30 май	2,3	0,9/2,95	15,4/0	78,6/36	0,033/0	0,009/0	0/0,06	0/26	5,7/88	19,5/55	3,9/3,5	0,36/0,1	
TK N 35	Чай ягодный	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
		545	44,94	78,28	41,41	564,46	0,233	1,259	3,55	1252	581,49	750,96	62,56	7,28	24%
Обед															
TK N 17	Суп крестьянский с крупой на м/к бульоне	250	1,48	4,953	6,09	76,25	0,04	0,03	9,88	0/61	35,88	8,85	14,175	0,58	
TK N 28	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	200	27	23,8	17,4	387,6	0,2	0,2	6,2	200	173,6	336,6	74,6	2,4	
TK N 75	Нарезка из огурцов	60	0,5	0,0625	1,56	8,75	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375	
TK N 66	компот из свежих плодов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		840	39,08	30,4455	112	885	0,494	0,359	23,06	510,2	311,31	564,74	171,185	8,175	37,60%
Пятница День 5															
Завтрак															
TK N 2	Капа жидкая молочная пшеничная с маслом, с сахаром	250/5/5	9,7	4,8	63,7	340	0,15	0,2	1,25	16,8	165,3	248,8	50,9	2,78	
TK N 38	Какао с молоком, с сахаром	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12,22	152,22	124,56	21,34	0,48	
TK N 41	Батон с маслом, с сыром	30/5/15/	2,3/2,32/0,4	0,9/2,95/3,6	15,4/0/0,65	78,6/36/33	0,033/0/0	0,009/0/0,05	0/0,06/0	0/26/20	5,7/88/1,2	19,5/55/1,5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/0,01	
		620	18,8	15,79	97,33	606,2	0,243	0,39	2,84	53,42	450	449,36	79,64	3,73	28,90%
Обед															
TK N 18	Суп с мясными фрикадельками	250	13,75	12	7,25	190,75	0,087	0,14	9,625	33	30,375	157,25	25,85	2,04	
TK N 30	Илов из птицы	180	15,1	27	18,5	376,2	0,04	0,079	2,82	363,9	16,41	79,9	16,68	1,137	
TK N 76	Нарезка из свежих помидоров	60	0,8	2,2	4,15	8	0,03	0,0035	8,15	550	21,15	25,9	0,5	11,3	
TK N 72	Кисель фруктовый	200	0,1	0,07	29,83	117,4	0	0,002	0,34	0/0	13,28	7,08	2,92	0,31	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		820	39,19	42,81	115,67	971,95	0,381	0,3085	20,935	950,9	130,815	439,73	102,15	18,907	42,60%
2 недели															

Понедельник День 1																
Завтрак																
ТК N 82	Суп молочный с макаронными изд.	200/10/20	12,4	4,8	91,8	436,8	0,14	0,2	0,2	80	104,6	155,2	33	2,2		
ТК N 33	Чай с лимоном и сахаром	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32		
	Пряник	30.	1,92	5,04	20,52	120	0,03	0,015	0	36	6	19,2	3	0,24		
		480.	14,46	10,02	126,28	612,66	0,17	0,215	2,75	116	123,39	178,36	38,16	2,76		29,80%
Обед																
ТК N 13	Борщ с фасолью и картофелем/сметана прокипяченная	200/15	1,8	4,92	10,93	103,75	0,05	0,05	10,68	0/1302,25	49,73	54,6	26,13	1,23		
ТК N 31	Курица тушеная в соусе сметанном	100	11,856	9,36	2,32	135	0,032	0,088	0,385	33,11/16,5	32,472	84,623	15,466	0,671		
ТК N 10	Макароны отварные с маслом сливочным	150	5,52	4,5	26,45	168,45	0,06	0,03	0	0/15,75	4,86	37,17	21,12	1,11		
ТК N 75	Нарезка из огурцов	60	0,5	0,0625	1,56	8,75	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375		
ТК N 72	Кисель из свежих плодов или ягод свежих (или ягод замороженных)	200	0,1	0,07	29,83	117,4	0	0,002	0,34	0/0	13,28	7,08	2,92	0,31		
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1		
		825	27,176	20,0625	115,09	752,35	0,322	0,265	17,655	2,5	149,592	332,223	115,886	6,646		36,70%
Вторник День 2																
Завтрак																
ТК N 5	Каша вязкая молочная из хлопьев "Геркулес" с маслом сливочным	150/5	5,69	8,96	30,3	224,31	0,12	0,115	0,75	37,36/24,4	150,72	235,68	71,32	1,86		
ТК N 56	Батон с повидлом	30/30	1,81/0,1	2,3/0	20,4/19,2	80,1/72,5	0/0,003	0/0,006	3/0,48	0/180	26/3,57	3,3/2,9	55,3/0,9	0/0,12		
ТК N 53	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	0,16	1,3	20	125,78	90	14	0,13		
		415	10,67	13,94	85,85	477,51	0,163	0,281	5,53	261,36	306,07	331,88	141,52	2,11		25,20%
Обед																
ТК N 15	Рассольник ленинградский с перловой крупой на м/к	200/15	1,675	4,072	10,152	120	0,08	0,052	10,5	978,8	31,76	52,664	22,464	0,86		

	бульоне/сметана прокипяченная															
TK N 40	Рагу из птицы (курица/индейка)	180	3,03	18,84	14,74	143,4	0,108	0,132	26,209 3	96,37/25 83,43	77,8653	94,292	34,0707	1,26133		
TK N 75	Нарезка из огурцов	60	0,5	0,0625	1,56	8	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375		
TK N 66	Компот из свежих плодов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7		
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95		
	Хлеб пшеничный	40	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1		
		745	13,265	24,2145	101,462	623,2	0,388	0,299	43,689 3	3809,5	197,355	319,146	124,245	6,14633	33,00%	
Среда День 3																
Завтрак																
TK N 3	Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	200/5/5	5,1	10,72	43,4	295	0,06	1,17	58/39	130,39	138,14	30,12	30,12	0,5		
TK N 41	Батон с маслом и сыром	30/5/15/	2,3/2,32/ 0,4	0,9/2,95/ 3,6	15,4/0/0, 65	78,6/36/33	0,033/0/ 0	0,009/0/0, 05	0/0,06/ 0	0/26/20	5,7/88/1 2	19,5/55/1 5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/ 0,01		
TK N 38	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12, 22	152,22	124,56	21,34	0,48		
		460	13,8	21,71	77,03	561,2	0,153	1,36	98,65	219,03	290,36	154,68	51,46	0,98	29%	
Обед																
TK N 80	Суп харчо	200	4,4	4,2	8,6	100	0,02	0,04	8	60	29,4	52,6	17,8	1		
TK N 25	Котлеты по-хмельновски	80	16,6	20,9	5,4	274,3	0,16	0,16	2,8	24	24,32	182,5	25,44	2,56		
TK N 12	Капуста отварная (цветная) с маслом и соусом	150	3,1	4,86	14,14	150	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206		
TK N 86	Икра кабачковая	60	1,1	2,8	3,9	44,6	0,03	0,042	4,68	12	12	26,8	8,7	0,42		
TK N 72	Кисель фруктовый	200	0,1	0,07	29,83	117,4	0	0,002	0,34	0/0	13,28	7,08	2,92	0,31		
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95		
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1		
		790	32,7	33,98	105,87	905,3	0,42	0,375	41,55	560,65	197,6	451,69	127,26	8,446	41,50%	
Четверг День 4																
Завтрак																
TK N 6	Каша гречневая вязкая с маслом и сахаром	200/5	14	120	50	306	0,2	0,14	0	37,5/32, 78	32,9	262,9	175,12	5,9		
TK N 41	Батон с маслом и сыром	30/5/15/	2,3/2,32/ 0,4	0,9/2,95/ 3,6	15,4/0/0, 65	78,6/36/33	0,033/0/ 0	0,009/0/0, 05	0/0,06/ 0	0/26/20	5,7/88/1 2	19,5/55/1 5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/ 0,01		
TK N 33	Чай с лимоном и сахаром	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32		
		500	18,76	127,63	80,01	509,46	0,023	0,17	2,55	80	50	267	200	6	24,63%	
Обед																
	Суп с пшенной	200	14,1	9,3	15	200	0,23	0,07	5,33	0/1512	42,68	88,1	35,58	2,05		

	крупой и рыбой (горбуша)														
TK N 24	Биточки из птицы/соус сметанный	60/40	7,8	9,2	26,8	215	0,049	0,07	0,28	49	16,8	110,5	24,36	11,26	
TK N 11	Пюре картофельное	120	3,2	7,1	15,5	134,4	0,12	0,108	16,8	60	33,96	89,3	28,92	1,08	
	Кукуруза консервированная	60	1,5	0,65	10,25	35									
TK N 66	Компот из кураги	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		780	34,66	27,49	142,56	936,2	0,589	0,338	23,14	111,5	167,42	433,84	147,82	18,04	43%
Пятница День 5															
Завтрак															
TK N 7	Каша рассыпчатая пшеница с фруктами (без молока) с маслом, сахаром	150	8,8	6,8	6,4	122,4	0,061	0,347	142	8,7	58,4	150	15,34	1,728	
	Салат из зеленого консервированного горошка	60	3	0	10,2	24									
TK N 39	Батон с маслом	30/5/	2,3/2,32	0,9/2,95	15,4/0	78,6/36	0,033/0	0,009/0	0/0,06	0/26	5,7/88	19,5/55	3,9/3,5	0,36/0,1	
TK N 35	Чай ягодный	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
		445	14,24	9,93	45,96	316,86	0,091	0,348	145	34	220	220	17,5	2,048	17,50%
Обед															
TK N 16	Суп картофельный из птицы	250	2,3	2,83	16,27	144	0,13	0,08	12	0/1222,5	30,45	77,73	31,4	1,2	
TK N 27	Оладьи из печени по-купечески	110	19,5	12	7,6	214,7	0,297	2,145	8,91	8701	75,4	301,4	22	6,27	
TK N 12	Капуста тушеная	120	3,1	4,86	14,14	112,65	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206	
TK N 75	Нарезка из свежих огурцов	60	0,5	0,0625	1,56	8	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375	
TK N 67	Напиток из плодов шиповника	200	1	0,2	20,2	92	0,02	0,02	4		14			2,8	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		840	33,8	21,1025	103,77	790,35	0,667	2,401	56,89	9165,65	252,2	588,09	134,55	14,801	43,80%

Рацион - пищевая непереносимость (ййца) - зима

Рацион питания 7-11 лет (1 неделя)															
День недели/прием пищи	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Эд	Витамины				Минеральные вещества				% от суточной калорийности
							B1	B2	C	A/Кар	Ca	P	Mg	Fe	
Завтрак															
Понедельник День 1															
TK N 7	Каша рассыпчатая пшениная с фруктами (без молока) с маслом, сахаром	250/5/5	9,3875	13,29	58,78	406,25	0,2375	0,2125	1,4625	73,075	172,5	230	8,75	1,575	
	Пряник	30	1,92	5,04	20,52	120	0,03	0,018	0	36	7,2	19,2	3	0,24	
TK N 32	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	
		490	11,3775	18,35	94,3	586,25	0,2675	0,2305	1,4925	109,075	190,8	252	13,15	2,095	28%
Обед															
TK N 79	Свекла отварная	60	0,9	0,1	4,9	24	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375	
TK N 14	Щи из свежей капусты с картофелем на м/к бульоне/сметана прокипяченная	250/15	2,5	2,8	16,3	92	0,1	0,08	8,2		32	200	300	1	
TK N 22	Гуляш из говядины	100	20	16,6	2,8	200	0,0092	0,05	1,3	0/1151,67	26,2	133,3	22,5	2,2	
TK N 9	Рис отварной/масло сливочное	150/10	3,6	5,25	38,7	158	0,03	0,015	0	0	15	76,5	27	0,6	
TK N 68	Компот из кураги	200	1	0,2	47,8	192	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		915	37,44	26,49	166,44	945,6	0,3932	0,274	16,48	1400,87	175,03	629,09	431,91	8,995	44%
Вторник День 2															
Завтрак															
TK N 1	Каша из манной крупы молочная жидкая с маслом и сахаром	250/5/5	5,76	3,31	40,31	214,77	0,08	0,14	1,12	17,18/8,59	125,69	109,95	19,38	0,46	
TK N 41	Батон с сыром и маслом сливочным	30/10/5/	10,6	24,6	28,5	147	0,5	0,02	0,001	10	20	12,3	0,7	13,6	
TK N 38	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12,22	152,22	124,56	21,34	0,48	
		530	20,44	31,45	86,39	480,37	0,64	0,35	2,711	72,39	297,91	246,81	41,42	14,54	20,00%
Обед															
TK N 79	Суп гороховый на м/к бульоне	250	7,83	48	15,91	552,25	0,33	0,065	1	0/1203,33	53	95,42	37	2,68	

ТК N 21	Жаркое по-домашнему из говядины	240	15,6	9,6	26,64	259,2	0,192	0,24	11,04	24	38,4	225,6	52,8	3,36	
ТК N 85	Икра баклажанная	60	1,9	4,7	65	74,3	0,05	0,07	78	20	20	44,6	0,7	14,5	
ТК N 69	Напиток из плодов цитрусовника	200	1	0,2	20,2	92	0,02	0,02	4		14			2,8	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		880	35,77	64,04	183,69	1257,35	0,816	0,479	94,04	48	175	535,22	146,7	27,46	54%
Среда День 3															
Завтрак															
ТК N 4	Каша молочная вязкая "Дружба" с маслом и сахаром	250/5/5	6,08	11,18	43,46	300	0,1	0,14	0,96	54,8/40,21	133,68	156,72	37,22	0,84	
ТК N 40	Батон с ливидлом	30/30	1,81/0,1	2,3/0	20,4/19,2	80,1/72,5	0/0,003	0/0,006	3/0,48	0/180	26/3,57	3,3/2,9	55,3/0,9	0/0,12	
ТК N 44	Чай с молоком и сахаром	200	0,07	0,02	15	60	0	0	0,03	0/0	11,1	2,8	1,4	0,28	
		520	7,96	13,5	98,06	512,6	0,1003	0,146	4,47	275,01	174,35	165,72	94,82	1,24	22,00%
Обед															
ТК N 19	Суп куриный с лапшой домашней	250	6,5	4,5	8,5	100,5									
ТК N 26	Гёфтели/соус сметанный	90/60	13,1	10,3	8,3	178,5	0,064	0,086	1,6	194	23,01	137,9	48,6	1,586	
ТК N 12	Капуста тушеная	130	3,1	4,86	14,14	112,65	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206	
	Морковь тертая с яблоками и курагой с раст. маслом	60	0,5	2	10	6,5	0,02	0,02	8	0	14	27	9,3	0,375	
ТК N 67	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		920	33,3	23,29	127,89	810,55	0,368	0,271	36,06	905,35	185,18	418,15	162,46	7,987	35,00%
Четверг День 4															
Завтрак															
ТК N 81	Каша жидкая молочная кукурузная	250	40,75	74,25	6,55	400	0,2	1,25	1	1250	475	672,5	53	6,5	
	Зеленый консервированный горошек	60	1,75	0	5,5	30									
ТК N 39	Батон с маслом	30/5/	2,3	0,9/2,95	15,4/0	78,6/36	0,033/0	0,009/0	0/0,06	0/26	5,7/88	19,5/55	3,9/3,5	0,36/0,1	
ТК N 35	Чай ягодный	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
		535	44,94	78,28	41,41	564,46	0,233	1,259	3,55	1252	581,49	750,96	62,56	7,28	25%

Обед															
TK N 17	Суп крестьянский с крутой на м/к бульоне	250	1,48	4,953	6,09	76,25	0,04	0,03	9,88	0,61	35,88	8,85	14,175	0,58	
TK N 28	Рыба, запеченная с картофелем порусски	200	27	23,8	17,4	387,6	0,2	0,2	6,2	200	173,6	336,6	74,6	2,4	
TK N 77	Морковь прогретая	60	0,5	0,0625	1,56	50	0,24	0,03	8	0	15	28	9	0,375	
TK N 69	Компот из свежих плодов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		840	39,08	30,4455	112	926,25	0,724	0,364	24,81	510,2	312,56	566,49	171,435	8,175	40,00%
Пятница День 5															
Завтрак															
TK N 2	Каша жидкая молочная пшеничная с маслом, с сахаром	250/5/5	9,7	4,8	63,7	340	0,15	0,2	1,25	16,8	165,3	248,8	50,9	2,78	
TK N 38	Какао с молоком, с сахаром	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12,22	152,22	124,56	21,34	0,48	
TK N 41	Батон с маслом, с сыром	30/5/15/	2,3/2,32/0,4	0,9/2,95/3,6	15,4/0/0,65	78,6/36/33	0,033/0/0	0,009/0/0,05	0/0,06/0	0/26/20	5,7/88/1,2	19,5/55/1,5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/0,01	
		550,	18,8	15,79	97,33	606,2	0,243	0,39	2,84	53,42	450	449,36	79,64	3,73	27,00%
Обед															
TK N 18	Суп с мясными фрикадельками	250	13,75	12	7,25	190,75	0,087	0,14	9,625	33	30,375	157,25	25,85	2,04	
TK N 30	Глюз из птицы	180	15,1	27	18,5	376,2	0,04	0,079	2,82	363,9	16,41	79,9	16,68	1,137	
TK N 88	Сельдь с картофелем и раст. маслом	60	0,8	2,2	15,8	70	0,03	0,025	8,15	550	21,15	25,9	0,5	11,3	
TK N 72	Кисель фруктовый	200	0,1	0,07	29,83	117,4	0	0,002	0,34	0/0	13,28	7,08	2,92	0,31	
	Хлеб ржаной	80	5,44	1,04	31,84	161,6	0,144	0,054	0	4	37,6	125,6	39,2	3,12	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		820	39,19	42,81	127,32	1033,95	0,381	0,33	20,935	950,9	130,815	439,73	102,15	18,907	46,00%
2 неделя															
Понедельник День 1															
Завтрак															
TK N 82	Суп молочный с макаронными изд.	200/10/20	12,4	4,8	91,8	436,8	0,14	0,2	0,2	80	104,6	155,2	33	2,2	
TK N 33	Чай с лимоном и сахаром	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
	Пршник	20.	1,92	5,04	20,52	120	0,03	0,015	0	36	6	19,2	3	0,24	

		470.	14,46	10,02	126,28	612,66	0,17	0,215	2,75	116	123,39	178,36	38,16	2,76	29,70%
Обед															
TK N 13	Борщ с фасолью и картофелем/сметана прокипяченная	200/15	1,8	4,92	10,93	103,75	0,05	0,05	10,68	0/1302,25	49,73	54,6	26,13	1,23	
TK N 31	Курица тушеная в соусе сметанном	100	12,256	9,605	4,5	139	0,032	0,088	0,385	33,11/16,5	32,472	84,623	15,466	0,671	
TK N 10	Макаронки отварные с маслом сливочным	150	5,52	4,5	26,45	168,45	0,06	0,03	0	0/15,75	4,86	37,17	21,12	1,11	
	Нарезка огурец консервированный	60	0,5	2,5	1,3	7	0,05	0,23	8	0	13,75	26,25	8,75	0,375	
TK N 72	Кисель из свежих плодов или ягод свежих (или ягод замороженных)	200	0,1	0,07	29,83	117,4	0	0,002	0,34	0/0	13,28	7,08	2,92	0,31	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		625	27,576	22,745	117,01	754,6	0,362	0,47	19,405	2,5	149,592	332,223	115,886	6,646	36,60%
Вторник День 2															
Завтрак															
TK N 5	Каша вязкая молочная из хлопьев "Геркулес" с маслом сливочным	150/5	5,69	8,96	30,3	224,31	0,12	0,115	0,75	37,36/24,4	150,72	235,68	71,32	1,86	
TK N 40	Батон с повидлом	30/30	1,81/0,1	2,3/0	20,4/19,2	80,1/72,5	0/0,003	0/0,006	3/0,48	0/180	26/3,57	3,3/2,9	55,3/0,9	0/0,12	
TK N 37	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	0,16	1,3	20	125,78	90	14	0,13	
		415	10,67	13,94	85,85	477,51	0,163	0,281	5,53	261,36	306,07	331,88	141,52	2,11	20,00%
Обед															
TK N 15	Рассольник ленинградский с перловой крупой на м/к бульоне/сметана прокипяченная	200/15	1,675	4,072	10,152	120	0,08	0,052	10,5	978,8	31,76	52,664	22,464	0,86	
TK N 29	Рагу из птицы (курица/индейка)	180	3,03	18,84	14,74	143,4	0,108	0,132	26,2093	96,37/2583,43	77,8653	94,292	34,0707	1,26133	
TK N 77	Морковь прогретая	60	0,5	5	4	14	0,01	0,28	8	0	14	26,3	8,75	0,375	
TK N 66	Компот из свежих плодов	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	

	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	40	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		745	13,265	29,152	103,902	629,2	0,388	0,554	45,439 3	3809,5	197,605	319,196	124,245	6,14633	26,70%
Среда День 3															
Завтрак															
ТК N 3	Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	200/5/5	5,1	10,72	43,4	295	0,06	1,17	58,39	130,39	138,14	30,12	30,12	0,5	
ТК N 41	Батон с маслом и сыром	30/5/15/	2,3/2,32/ 0,4	0,9/2,95/ 3,6	15,4/0/0, 65	78,6/36/33	0,033/0/ 0	0,009/0/0, 05	0/0,06/ 0	0/26/20	5,7/88/1 2	19,5/55/1 5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/ 0,01	
ТК N 54	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	0,06	0,19	1,59	24,4/12, 22	152,22	124,56	21,34	0,48	
		480	13,8	21,71	77,03	561,2	0,153	1,36	98,65	219,03	290,36	154,68	51,46	0,98	27%
Обед															
ТК N 80	Суп харчо	200	4,4	4,2	8,6	100	0,02	0,04	8	60	29,4	52,6	17,8	1	
ТК N 25	Котлеты картофельные	80	16,6	20,9	5,4	274,3	0,16	0,16	2,8	24	24,32	182,5	25,44	2,56	
ТК N 12	Канюта тушеная	150	3,1	4,86	14,14	150	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206	
ТК N 86	Икра кабачковая	60	1,1	2,8	3,9	44,6	0,03	0,042	4,68	12	12	26,8	8,7	0,42	
ТК N 72	Кисель фруктовый	200	0,1	0,07	29,83	117,4	0	0,002	0,34	0/0	13,28	7,08	2,92	0,31	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		790	32,7	33,98	105,87	905,3	0,42	0,375	41,55	560,65	197,6	451,69	127,26	8,446	44,00%
Четверг День 4															
Завтрак															
ТК N 6	Каша гречневая вязкая с маслом и сахаром	200/5	14	120	50	306	0,2	0,14	0	37,5/32, 78	32,9	262,9	175,12	5,9	
ТК N 41	Батон с маслом и сыром	30/5/15/	2,3/2,32/ 0,4	0,9/2,95/ 3,6	15,4/0/0, 65	78,6/36/33	0,033/0/ 0	0,009/0/0, 05	0/0,06/ 0	0/26/20	5,7/88/1 2	19,5/55/1 5	3,9/3,5/0	0,36/0,1/ 0,01	
ТК N 33	Чай с лимоном и сахаром	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
		455	18,76	127,63	80,01	509,46	0,023	0,17	2,55	80	50	267	200	6	24,50%
Обед															
	Суп с пшенной крупой и рыбой (горбуша)	200	14,1	9,3	15	200	0,23	0,07	5,33	0/1512	42,68	88,1	35,58	2,05	
ТК N 24	Блишки из птицы/соус сметанный	60/40	7,8	9,2	26,8	215	0,049	0,07	0,28	49	16,8	110,5	24,36	11,26	
ТК 11	Пюре картофельное	120	3,2	7,1	15,5	134,4	0,12	0,108	16,8	60	33,96	89,3	28,92	1,08	
	Кукуруза консервированная	60	1,5	0,65	10,25	25									
ТК N 68	Компот из кураги	200	0,66	0,09	31,01	132,8	0,02	0,02	0,73	0/245,2	38,48	23,44	17,46	0,7	

	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		780	34,66	27,49	142,56	926,2	0,589	0,338	23,14	111,5	167,42	433,84	147,82	18,04	45%
Пятница День 5															
Завтрак															
TK N 7	Каша рассыпчатая пшеница с фруктами (без молока) с маслом, сахаром	150	8,8	6,8	6,4	122,4	0,061	0,347	142	8,7	58,4	150	15,34	1,728	
	Зеленый консервированный горошек	60	3,75	0	10,5	40									
TK N 39	Батон с маслом	30/5/	2,3/2,32	0,9/2,95	15,4/0	78,6/36	0,033/0	0,009/0	0/0,06	0/26	5,7/88	19,5/55	3,9/3,5	0,36/0,1	
TK N 35	Чай ягодный	200	0,14	0,18	13,96	55,86	0	0	2,55	0/0,9	12,79	3,96	2,16	0,32	
		415	14,99	9,93	46,26	332,86	0,091	0,348	145	34	220	220	17,5	2,048	18,20%
Обед															
TK N 16	Суп картофельный из птицы	250	2,3	2,83	16,27	144	0,13	0,08	12	0/1222,5	30,45	77,73	31,4	1,2	
TK N 27	Оладьи из печени по-кунцевски	110	19,5	12	7,6	214,7	0,297	2,145	8,91	8701	75,4	301,4	22	6,27	
TK N 12	Капуста тушеная или овощи, припущенные в молочном или сметанном соусе	120	3,1	4,86	14,14	112,65	0,04	0,061	25,73	462,15	83,1	60,21	30,9	1,206	
TK N 77	Припущенная морковь	60	0,5	0,0625	1,56	15	0,01	0,025	6,25	0	13,75	26,25	8,75	0,375	
TK N 69	Напиток из плодов шиповника	200	1	0,2	20,2	92	0,02	0,02	12		14			2,8	
	Хлеб ржаной	50	3,4	0,65	19,9	101	0,09	0,04	0	2,5	23,5	78,5	24,5	1,95	
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	24,1	118	0,08	0,03	0	0	12	44	17	1	
		840	33,8	21,1025	103,77	797,33	0,667	2,401	64,89	9165,65	252,2	588,09	134,55	14,801	43,80%

МАОУ СОШ № 5

Директор Н.В. Старовойтова

ООО «Большая перемена»

Директор С.Н. Волков

