

КОНТРАКТ №1
на оказание услуг по организации горячего питания детей дошкольного возраста

г. Геленджик

«18» июля 2024 г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида №6 «Ромашка» муниципального образования город-курорт Геленджик (МБДОУ д/с № 6 «Ромашка»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Тереножкиной Елены Петровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Дудина Валерия Игоревна (ИП Дудина В.И.), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующий на основании свидетельства №008524485 от 24.05.2012 г., с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», с соблюдением требований Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), на основании (протокола № 0318300079924000001 от «15» июля 2024г), заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

- 1.1. По условиям настоящего контракта Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации горячего питания детей дошкольного возраста в МБДОУ д/с № 6 «Ромашка» (далее - услуги) по заявке Заказчика, в объеме, указанном в заявке и с характеристиками согласно техническому заданию (приложение № 1), являющемся неотъемлемой частью настоящего контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить указанные услуги в порядке и размере, установленном настоящим контрактом.
- 1.2. Объем услуг, указанный в пункте 1.1 настоящего контракта, определяется потребностью Заказчика на сумму, не превышающую максимальное значение цены контракта, указанную в пункте 2.1 настоящего контракта, исходя из количества единицы услуги.
- 1.3. Идентификационный код закупки (ИКЗ) – 24 32304016567230401001 0006 001 5629 244.

2. МАКСИМАЛЬНОЕ ЗНАЧЕНИЕ ЦЕНЫ КОНТРАКТА

- 2.1. Сумма цен единиц услуги составляет 590,00 (пятьсот девяносто) рублей 00 копеек. (Организации горячего питания детей дошкольного возраста (3-7 лет) 305,00 (триста пять) рублей 00 копеек + Организации горячего питания детей дошкольного возраста (1-3 лет) 285,00 (двести восемьдесят пять) рублей 00 копеек = 590,00 рублей 00 копеек). НДС не облагается в связи с применением УСН. Максимальное значение цены Контракта составляет 950300,00 (девятьсот пятьдесят тысяч триста) рублей 00 копеек.
- 2.2. Цена единицы услуги, указанная в пункте 2.1 раздела 2 настоящего контракта, является твердой и определяется на весь срок его исполнения.
- 2.3. Цена включает в себя все налоги, сборы и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством Российской Федерации, а также все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг, являющиеся предметом настоящего контракта, в том числе расходы Исполнителя прямо не предусмотренные, но которые могут возникнуть в ходе исполнения Контракта.
- 2.4. Цена за единицу услуги может быть снижена по соглашению Сторон без изменения качества услуг, и иных условий контракта.
- 2.5. Источник финансирования Контракта – Местный бюджет, внебюджетные средства.
- 2.6. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

3. СРОКИ, УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- 3.1. Оказание услуг осуществляется в период с даты заключения контракта по 30.11.2024 г., по заявке Заказчика. Оказание услуг осуществляется в соответствии с графиком оказания услуг (пункт 1.4 график оказания услуг приложения № 1 к настоящему контракту).
- 3.2. Приготовление питания осуществляется на базе пищеблока Исполнителя по адресу: 353461, Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Крымская, дом 3, корпус 4, помещение 8. Исполнитель производит доставку готового питания своими силами и за свой счет до мест выдачи по адресу: 353466, Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Почтовая, 6.
- 3.3. Оплата по контракту осуществляется по безналичному расчёту платёжным поручением путём перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счёт Исполнителя, указанный в настоящем контракте. В случае изменения расчетного счета Исполнителя он обязан в двухдневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчётного счёта. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем контракте счёт Исполнителя, несёт Исполнитель. Днем оплаты оказанной услуги считается день списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.
- 3.4. Срок оплаты заказчиком оказанной услуги составляет не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания заказчиком документа о приемке, за исключением случаев, если иной срок оплаты установлен законодательством Российской Федерации. Оплата за ноябрь 2024 года приводится Заказчиком не позднее 31.12.2024 года.

4. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

4.1. Исполнитель обязуется:

- 4.1.1. Оказывать услуги питания детей в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

- 4.1.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
- 4.1.3. Устранить недостатки оказанных услуг в течение 3-х дней с момента заявления о них Заказчиком, если иной срок не установлен Контрактом, нести расходы, связанные с устранением данных недостатков.
- 4.1.4. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.
- 4.1.5. Предоставлять Заказчику полную и точную информацию об услугах, а также о ходе исполнения своих обязательств по настоящему контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.
- 4.1.6. Приступить к оказанию услуг с даты заключения контракта, по заявке Заказчика.
- 4.1.7. Предоставлять Заказчику информацию и документы, необходимые для осуществления Заказчиком контроля за ходом исполнения Исполнителем условий исполнения контракта, а также обеспечить доступ на территорию (в помещения) для проверки исполнения Исполнителем обязательств по настоящему контракту, не вмешиваясь в хозяйственную деятельность Исполнителя.
- 4.1.8. Оказывать услуги по настоящему Контракту с привлечением работников, имеющих необходимую квалификацию для оказания услуг, своевременно обеспечивает обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников с учетом требований ГОСТ от 22.11.2013 г. N 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.
- 4.1.9. Контролировать состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, внешний вид работников. Исполнитель за свой счет обеспечивает персонал специальной санитарной одеждой (халат/ куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, одноразовые перчатки).
- 4.1.10. Все транспортные средства, используемые при перевозке продуктов питания, должны проходить периодическую санитарную обработку. Водители и экспедиторы, доставляющие продукты питания, должны иметь медицинские книжки (медицинские книжки на водителей-экспедиторов (Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999).
- 4.1.11. В случае если действующим законодательством Российской Федерации и извещением о закупке предусмотрены требования, предъявляемые к лицам, оказывающим услуги, составляющие предмет настоящего контракта (объект закупки), - соответствовать таким требованиям.
- 4.1.12. Предоставлять по требованию Заказчика полную и точную информацию о ходе исполнения своих обязательств по настоящему контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта, а также к установленному контрактом сроку обязан предоставить заказчику результаты отдельного этапа исполнения Контракта.
- 4.1.13. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей контролирующих органов и руководства организации к буфета-раздаточной с моечной, производственным и складским помещениям Исполнителя.
- 4.1.14. Нести полную ответственность перед налоговой инспекцией, санэпиднадзором, Роспотребнадзором и другими контролирующими органами по организации питания и содержанию помещений и оборудования.
- 4.1.15. Осуществлять доставку горячего питания своими силами. Каждая партия должна сопровождаться документами: меню и накладной, где указана стоимость на одного человека и количество отпущенных порций. Транспорт для перевозки продуктов должен соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством.
- 4.1.16. Использовать технологическое, холодильное, моечное оборудование, инвентарь, посуду, которые отвечают санитарно-эпидемиологическим требованиям.
- 4.1.17. После приема пищи обеспечить сбор и надлежащую санитарную обработку посуды в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 4.1.18. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.
- 4.1.19. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- 4.1.20. В случае недопоставки питания, поставки некачественного питания и/или не соответствующего меню Исполнитель обязан заменить его в течение 40 минут от времени уведомления и/или времени записи в бракеражном журнале. Замена и/или допоставка питания осуществляется силами и за счет Исполнителя.
- 4.1.21. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе) сведения о соответствии требованиям к качеству используемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

4.2. Исполнитель вправе:

- 4.2.1. Требовать от Заказчика своевременного исполнения обязательств по приемке и оплате стоимости услуг по настоящему контракту.
- 4.2.2. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.
- 4.2.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с ГК РФ.
- 4.3. Заказчик обязуется:**
- 4.3.1. Принять оказанные услуги по документу о приемке оказанных услуг в соответствии с разделом 6 настоящего контракта.
- 4.3.2. Оплатить стоимость услуг, оказанных Исполнителем, согласно условиям настоящего контракта.
- 4.3.3. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг Исполнителем.
- 4.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.
- 4.3.5. В день заключения Контракта Заказчик передает Исполнителю меню, необходимое для оказания услуг, указанных в п. 1.1. Контракта.
- 4.3.6. Осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказываемой услуги, соблюдением сроков, технологией оказания услуг и качеством пищевых продуктов.
- 4.3.7. Представлять ежедневно Исполнителю письменную заявку о количестве питающихся детей (раздельно по видам и нормам), вести учет потребления питания.
- 4.3.8. Все указания и замечания, касающиеся оказания услуг по Контракту, Заказчик обязан оформлять в письменном виде путем направления писем, в том числе факсимильных, уведомлений, телеграмм и т.д.
- 4.3.9. Постоянно действующая бракеражная комиссия обязана снимать пробы приготовленных блюд, контролировать массу порций блюд, ценообразование в соответствии с действующими нормативными актами.
- 4.3.10. Уменьшить сумму, подлежащую уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.
- 4.4. Заказчик вправе:**
- 4.4.1. Требовать от Исполнителя исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, надлежащим образом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим контрактом.
- 4.4.2. Отказать Исполнителю в приемке оказанных услуг в случае их ненадлежащего качества.
- 4.4.3. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.
- 4.5. При исполнении контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.
- 4.6. Решение Сторон об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным ГК РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, принимается и реализуется в порядке и сроки, предусмотренные статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.
- 4.7. Стороны обязуются получать почтовые отправления, направляемые друг другу, не позднее 10 дней с даты получения извещения (уведомления).

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

- 5.1. Обеспечение исполнения Контракта не предусмотрено.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 6.1. За качество оказанных услуг Исполнитель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).
Штраф начисляется в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление № 1042).
- 6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, взыскивается штраф в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, (при наличии в контракте таких обязательств) взыскивается штраф в размере 1 000 (одна тысяча) рублей 00 копеек, определенном согласно Постановлению № 1042:

1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей.

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

6.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства.

6.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, устанавливается штраф в размере 1 000 (одна тысяча) рублей 00 копеек, определенном согласно Постановлению № 1042:

1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно).

6.8. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.9. Уплата штрафа, пени не освобождает Стороны от необходимости исполнения обязательств или устранения нарушений.

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

6.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

6.13. Заказчиком могут быть удержаны суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных в соответствии с настоящим разделом, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

7. ПОРЯДОК И СРОК ПРИЕМКИ УСЛУГ

7.1. Приемка результата исполнения Контракта осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

Приемка оказанных услуг проводится ежемесячно. По результатам оказания услуги Исполнитель не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным, формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – усиленной электронной подписью) лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в ЕИС документ о приемке, который должен содержать:

а) включенные в Контракт в соответствии с пунктом 1 части 2 статьи 51 Федерального закона № 44-ФЗ идентификационный код закупки, наименование, место нахождения Заказчика, наименование объекта закупки, место поставки товара, информацию о поставщике, предусмотренную подпунктами «а», «г» и «е» части 1 статьи 43 Федерального закона № 44-ФЗ, единицу измерения поставленного товара;

б) наименование поставленного товара;

в) наименование страны происхождения поставленного товара;

г) информацию о количестве поставленного товара;

д) стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, с указанием цены за единицу поставленного товара;

е) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона № 44-ФЗ.

7.2. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 7.1 Контракта, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке, предусмотренном пунктом 7.1 Контракта.

7.3. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с пунктом 7.1. Контракта такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

7.4. Заказчик в течение 10 рабочих дней с даты, следующей за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 7.3. Контракта осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

б) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

7.5. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

7.6. В случае получения в соответствии с пунктом 7.4 Контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику исправленный документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом Контракта.

7.7. Датой приемки поставленного товара считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

7.8. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с настоящим разделом Контракта, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

7.9. Для проверки поставленного Исполнителем Товара, предусмотренного Контрактом, в части его соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

7.10. Оформление результата проведения приемочных мероприятий осуществляется в порядке и в сроки, указанные в пункте 7.4 Контракта.

7.11. В случае выявления несоответствия условиям Контракта Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанной услуги, если выявленное несоответствие не препятствует приемке и устранено Исполнителем.

7.12. В случае оказания услуги ненадлежащего качества Исполнитель обязан безвозмездно устранить недостатки в течение 3 дней с даты заявления о них Заказчиком.

8. ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА УСЛУГ

7.1. Качество услуг, оказываемых по настоящему контракту, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего контракта, изложенным в показателях качества Спецификации.

7.2. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в соответствии с требованиями действующего законодательства.

7.3. При выявлении Заказчиком недостатков оказанных услуг составляется акт. Для участия в составлении акта, фиксирующего недостатки (дефекты) оказанных услуг, согласования порядка и сроков их устранения, Исполнитель обязан направить своего представителя не позднее 3 дней со дня получения письменного извещения Заказчика.

9. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия, забастовки, массовые заболевания (эпидемия), повлекшие введение режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации.

9.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему контракту одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону не позднее 5 дней с момента возникновения таких обстоятельств. Извещение должно содержать данные о характере указанных обстоятельств, оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по контракту. К извещению должно прилагаться документальное подтверждение наступления указанных обстоятельств (официальные документы, выданные лицом, уполномоченным выдавать такие документы).

При этом срок выполнения обязательств по контракту переносится соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. В случае если такие обстоятельства длятся более одного календарного месяца Стороны вправе расторгнуть настоящий контракт по соглашению Сторон.

9.3. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пункте 9.2 настоящего раздела, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему контракту.

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров (в досудебном порядке).

10.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Краснодарского края.

10.3. Претензия Сторон, направленная в досудебном порядке, подлежит рассмотрению в течение 14 дней с даты поступления.

11. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

11.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или

ценностей прямо или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

11.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.3. В случае возникновения у Стороны обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошли или не произойдут. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

11.4. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

11.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделах настоящего контракта действий и (или) неполучения другой Стороной в установленный настоящим контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошли или не произойдут, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы в соответствии с применимым законодательством.

12. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

12.1. Настоящий Контракт действует с даты заключения до полного исполнения Сторонами обязательств по нему. Окончание срока действия Контракта не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

12.2. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами. В случае изменения у какой-либо из Сторон места нахождения, названия она обязана в течение двух дней письменно известить об этом другую Сторону.

12.3. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

12.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

12.5. Изменение и (или) расторжение Контракта осуществляется в порядке, сроки, случаях и на условиях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ.

12.6. Стороны предусмотрели, что изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случае, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем товара не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренное контрактом количество товара не более чем на десять процентов.

(При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему товара исходя из установленной в контракте цены товара, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом количества товара Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы товара.)

12.7. Стороны предусмотрели возможность изменения существенных условий Контракта при его исполнении согласно положениям пункта 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объема товара, предусмотренного контрактом.

В этом случае сокращение объема товара при уменьшении цены Контракта осуществляется в соответствии с методикой, утвержденной Правительством Российской Федерации.

12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

13.1. При исполнении настоящего Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, когда новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

13.2. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по настоящему контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

13.3. Контракт составлен в форме электронного документа и подписан усиленными электронными подписями Сторон.

13.4. Приложения, указанные в контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Спецификация;

Приложение № 2 – Техническое задание;

Приложение № 3 - Цикличное двухнедельное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов (возрастная группа от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет включительно)

14. МЕСТА НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

| | |
|---|--|
| <p>Заказчик: МБДОУ д/с № 6 «Ромашка» 353466, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Почтовая, 6 ИНН 2304016567/КПП 230401001 ОГРН 1022300774352 Банк получателя: Южное ГУ Банка России // УФК по Краснодарскому краю г. Краснодар БИК:010349101 Единый казначейский расч./счет: 40102810945370000010 Расч./сч.:03234643037080001800 л /с 925510070 Тел. 8(86141)2-82-59</p> <p>Заведующий</p> <p>_____/Е. П. Тереножкина/ М.П./Эл. подпись</p> | <p>Исполнитель: ИП Дудина В.И. Адрес места нахождения: 353461, Россия, Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Тельмана, д.72 Почтовый адрес: 353461, Россия, Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Крымская, д. 21, кв. 109 ИНН 230409154290 ОГРНИП 312230414500030 Тел. 8-905-4762133, 230409154290@mail.ru р/с 40802810330004081572 к/с 30101810100000000602 Краснодарское отделение №8619 ОАО Сбербанка России БИК 040349602 Дата постановки на учет в ИФНС 18.05.2012</p> <p>Индивидуальный предприниматель</p> <p>_____/В. И. Дудина/ М.П./Эл. подпись</p> |
|---|--|

Документ подписан электронной подписью
16.07.2024 11:18:40 (МСК)

Пользователь: ДУДИНА ВАЛЕРИЯ ИГОРЕВНА
Сертификат: 02e9d0fe0071b10eab40bd814c762b205f

Выдан: Федеральная налоговая служба
Период действия сертификата: с 15.05.2024 по 15.08.2025
18.07.2024 09:48:55 (МСК)

Пользователь: Тереножкина Елена Петровна, заведующий
Сертификат: 25873146fd8a3b616e25586d991d4691
Выдан: Казначейство России

Период действия сертификата: с 30.01.2024 по 24.04.2025

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 6
"РОМАШКА" МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД-КУРОРТ ГЕЛЕНДЖИК

Спецификация
на оказание услуг по организации горячего питания детей дошкольного возраста

| № п/п | Наименование товара (работы, услуги) | Ед. изм. | Цена единицы услуги |
|--|---|-----------|---------------------|
| 1. | Организации горячего питания детей дошкольного возраста (3-7 лет), в том числе: | Дето-день | 305,00 |
| | сырьевой набор | Дето-день | 176,00 |
| | организация питания | Дето-день | 129,00 |
| 2 | Организации горячего питания детей дошкольного возраста (1-3 лет), в том числе: | Дето-день | 285,00 |
| | сырьевой набор | Дето-день | 156,00 |
| | организация питания | Дето-день | 129,00 |
| Сумма цен единиц услуги, руб. | | | 590,00 |
| Максимальное значение цены Контракта, руб. | | | 950300,00 |

| | |
|---|--|
| Заказчик: МБДОУ д/с № 6 «Ромашка» Заведующий _____/Е. П. Тереножкина/ М.П./Эл. подпись | Исполнитель: ИП Дудина В.И. Индивидуальный предприниматель _____/В. И. Дудина/ М.П./Эл. подпись |
|---|--|

Техническое задание

Услуги по организации горячего питания детей дошкольного возраста

Код по ОКПД 2/Код позиции КТРУ* - 56.29.19.000 – Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие

Требования к оказываемым услугам, входящим в объект закупки.

| № п/п | Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам закупаемых услуг, входящих в объект закупки | |
|-------|---|---|
| | Наименование показателя | Описание, значение |
| 1.1 | Категория питающихся граждан | Дети дошкольного возраста |
| 1.2 | Объем услуг | Определяется заявками Заказчика |
| 1.4 | График оказания услуг | Услуга оказывается в соответствии с графиками доставки питания и графиками приема пищи. Изменения в графики доставки и графики приема пищи могут вноситься по инициативе Заказчика с обязательным уведомлением Исполнителя не менее чем за 2 дня до предполагаемой дата начала действия нового графика. Заказчик предоставляет заявку о количестве питающихся детей ежедневно до 7 ч. 45 мин дня питания. 4-х разовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) питание согласно поданной заявке 5 дней в неделю, кроме выходных и праздничных дней. Доставки еды осуществляется за 20-25 минут до начала приема пищи. График приема пищи: Завтрак: 8 ч 15 мин - 8 ч 30 мин Второй завтрак: 9 ч 45 мин - 10 ч 00 мин Обед: 11 ч 35 мин - 12 ч 35 мин Полдник: 15 ч 25 мин - 15 ч 45 мин |
| 1.5 | Место оказания услуг | Приготовление питания осуществляется на базе пищеблока Исполнителя. Исполнитель производит доставку готового питания своими силами и за свой счет до места выдачи. Раздача готового питания осуществляется силами Заказчика. |
| 1.6 | Требования к организации питания | 1. Меню согласовывается Заказчиком для каждой возрастной группы детей/ Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед): • Разработка блюд, составляющих меню, производится из среднесуточного набора пищевых продуктов, рекомендуемого СанПиН 2.3/2.4.3590-20; |

| | | |
|-----|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Не допускается пищевая продукция, указанная в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; • Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается; • Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются; • Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления; • Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню утвержденным руководителем заказчика. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности; • Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6. Исполнитель своими силами закупает и предоставляет специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами на основании согласованного с заказчиком меню. • Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. <p>2. При организации питания обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания, • соблюдение технологии приготовления блюд, рецептуры блюд, действующих в системе общественного питания, • приготовление необходимого количества блюд на основании предварительной заявки, направляемой заказчиком, • соблюдение условий перевозки и хранения пищевого сырья, используемого для приготовления блюд, • соблюдение сроков реализации готовых блюд, • соблюдение санитарно-эпидемиологических требований. |
| 1.7 | Соблюдение исполнителем требований законодательства Российской Федерации и санитарных нормативов | <ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» 3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», 4. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевых продуктов, 5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», 7. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений». <p>1. Иные правовые акты Российской Федерации, к которым относятся постановления Правительства РФ, приказы министерств и ведомств, а также указания, распоряжения и письма государственных органов, чья компетенция затрагивает вопросы, касающиеся оказания услуг питания и условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> |
| 1.8 | Иные требования | <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания обучающихся, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2111 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880). 2. Транспортные средства, используемые при перевозке продуктов питания, должны проходить периодическую санитарную обработку. |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>3. Выдачу готовых блюд и кулинарных изделий производить только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля должны регистрироваться в журнале бракеража готовой кулинарной продукции</p> <p>4. Осуществлять доставку готовой еды своими силами. Каждая партия продукта должна сопровождаться документами: меню и накладной, где указана стоимость на одного человека и количество отпущенных порций.</p> |
|--|--|--|

2. Требования к продукции, используемой для приготовления питания.

2.1. Качество и безопасность продукции, предназначенной для приготовления питания, должно соответствовать обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или Российской Федерации (техническим регламентам, ГОСТам, СанПиН) и подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, или ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями.

2.2. Маркировка упаковки и транспортной тары готовой пищевой продукции и сырья, используемого при производстве питания, должна соответствовать требованиям, установленным Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими процессы производства, обращения и реализации пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

2.3. Используемые при оказании услуг пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи, фрукты), на момент приготовления питания (закладки в котел) должны иметь резерв срока годности, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»).

Требования, предъявляемые к продуктам питания, используемые для изготовления продукции (готовых блюд)

| № п/п | Наименование продуктов питания | Потребительские свойства, требования к качеству продуктов питания | Запас срока годности продуктов питания на момент изготовления продукции (готовых блюд) (% от срока годности) | Требования к таре, упаковке |
|-------|---------------------------------------|---|--|---|
| 1 | Молоко питьевое ультрапастеризованное | ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия" Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Нормализованное молоко. Массовая доля жира 2,5 %. | 100 % от срока годности | Полиэтиленовая упаковка (мягкая), бумажная упаковка плотная и не прозрачная |
| 2 | Сметана | ГОСТ 31452-2012 "Сметана. Технические условия". Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) Массовая доля жира 15 %. | 100 % от срока годности | Твердая упаковка, пластиковый стакан |
| 3 | Творог | ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия", Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), Массовая доля жирности 9%. | 100 % от срока годности | Картонная коробка, внутри пищевая пленка, весовой |
| 4 | Ряженка | ГОСТ 31455-2012 "Ряженка. Технические условия", Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Массовая доля жирности 2,5%. | 100 % от срока годности | Твердая упаковка, пластиковый стакан, п/пакет, |
| 5 | Сыр (отечественного производства) | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 32260-2013 "Сыры полутвердые. Технические условия" | 90% от срока годности | Вакуумная упаковка, весовой |

| | | | | |
|----|--|---|------------------------|--|
| 6 | Кефир | ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия", Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Массовая доля жира 2,5 %. | 100% от срока годности | Полиэтиленовая упаковка (мягкая), плотная и не прозрачная, п/пакет |
| 7 | Напиток кисломолочный «Снежок» | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), Технические условия. Массовая доля жирности 2,5%. | 100% от срока годности | Твердая упаковка, пластиковый стакан, п/пакет, 450гр |
| 8 | Картофель продовольственный | ГОСТ 7176-2017 "Картофель продовольственный. Технические условия". Клубни целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. | 80 % от срока годности | Сетка овощная, синтетическая, весовой |
| 9 | Свекла столовая свежая | ГОСТ 32285-2013 "Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия". Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски. | 80 % от срока годности | Сетка овощная, синтетическая, весовая |
| 10 | Морковь столовая | ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски. | 80 % от срока годности | Сетка овощная, синтетическая, весовая |
| 11 | Капуста белокочанная свежая | ГОСТ Р 51809-2001 "Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия". Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений. Кочаны должны быть зачищены до плотного облегающих зеленых и белых листьев, кочерыжки с чистым срезом. | 80 % от срока годности | Сетка овощная, синтетическая, весовая |
| 12 | Лук репчатый свежий | ГОСТ 34306-2017 "Лук репчатый. Технические условия". Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой. | 80 % от срока годности | Сетка овощная, синтетическая, весовой |
| 13 | Говядина бескостная, мякоть замороженная | Мясо говядины бескостное, 1 категории, замороженное. ГОСТ 31797-2012 "Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия". Мясо говядины должно быть от молодых животных. | 80 % от срока годности | Упаковка - ящик из гофрированного картона, с внутренней стороны – пищевая пленка, куски в среднем по 5 кг. |
| 14 | Цыплята-бройлеры охлажденные | ГОСТ 31962-2013 "Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия". | 80 % от срока годности | Упаковка- ящик из гофрированного картона, с внутренней |

| | | | | |
|----|--|---|------------------------|--|
| | | Тушка цыпленка-бройлера 1 категории, (охлажденная), потрошённая, костная система без переломов и деформаций. Каждая тушка запакованная в пакет и уложена в общую тару (коробка) с указанием даты выработки на каждой тушки. | | стороны –пищевая пленка. |
| 15 | Бедро куриное охлажденное | ГОСТ 31962-2013 "Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия". Бедро куриное без переломов и деформаций. | 80 % от срока годности | Упаковка- ящик из гофрированного картона, с внутренней стороны –пищевая пленка. |
| 16 | Печень говяжья замороженная | ГОСТ Р 54366-2011 "Блоки субпродуктов замороженные. Технические условия" | 80 % от срока годности | Упаковка- ящик из гофрированного картона, с внутренней стороны –пищевая пленка, куски в среднем по 5 кг. |
| 17 | Томатная паста | ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия». Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов, цвет - ярко выраженный, красный или малиново-красный, равномерный по всей массе, допускается бурый или коричневый оттенок. | 80 % от срока годности | Стеклянная банка |
| 18 | Горошек зеленый консервированный | ГОСТ 34112-2017 "Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия". Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха. | 80 % от срока годности | Стеклянная или жестяная банка |
| 19 | Икра овощная, в т. ч. из кабачков, из баклажан | ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия». Внешний вид и консистенция должна быть однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся, свойственная кабачковой икре, не допускается наличие уксуса и жгучих специй. | 80 % от срока годности | Стеклянная банка |
| 20 | Сок восстановленный фруктовый | Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011), ГОСТ 32103-2013 "Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия" | 80 % от срока годности | Тетра-пак или стеклянная банка |
| 21 | Сок восстановленный осветленный | Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011), ГОСТ 32103-2013 "Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия" | 80 % от срока годности | Тетра-пак или стеклянная банка |
| 22 | Молоко цельное сгущенное с сахаром | ГОСТ 31688-2012 "Консервы молочные. Молоко и сливки сгущённые с сахаром. Технические условия». Внешний вид, консистенция, цвет - однородная, жидкая, цвет белый или белый с кремовым оттенком, равномерным по всей массе. Массовая доля жира – 8,5%. | 80 % от срока годности | Жестяная банка |
| 23 | Какао-порошок | ГОСТ 108-2014 "Какао-порошок. Технические условия". Цвет (в зависимости от партии): от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, | 80 % от срока годности | Полиэтиленовая упаковка |

| | | | | |
|----|--|--|-------------------------|--|
| | | без тусклого серого оттенка, вкус и аромат - свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. | | |
| 24 | Дрожжи хлебопекарные сушеные | ГОСТ Р 54845-2011 "Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия". | 80 % от срока годности | Полиэтиленовая упаковка |
| 25 | Кофейный напиток | ГОСТ Р 50364-92 "Концентраты, пищевые напитки. Технические условия" | 80 % от срока годности | Полиэтиленовая упаковка |
| 26 | Крупа манная Марки М | ГОСТ 7022-2019 "Крупа манная. Технические условия". Внешний вид и цвет – соответствует марке крупы, запах - нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов, вкус - нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, минеральные примеси - при разжевывании крупы не ощущается хруста. | 80 % от срока годности | Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой |
| 27 | Горох шлифованный Сорт 1 | ГОСТ 6201-2020 "Горох шлифованный. Технические условия" Цвет – желтый, вкус - нормальный, свойственный гороху, не кислый, не горький, запах – нормальный, свойственный гороху. | 80 % от срока годности | Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой |
| 28 | Хлопья овсяные Вид - Геркулес | ГОСТ 21149-2022 "Хлопья овсяные. Технические условия" Цвет (в зависимости от партии): белый с оттенками от кремового до желтоватого, запах и вкус – свойственный овсяной крупе. | 80 % от срока годности | Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой |
| 29 | Крупа рисовая Сорт 1 | ГОСТ Р 55289-2012 «Рис. Технические условия», ГОСТ 6292-93 "Крупа рисовая. Технические условия". Цвет – белый. Вид – рис шлифованный, запах и вкус - свойственный рисовой крупе, не кислый, не горький, не затхлый, не плесневый. | 80 % от срока годности | Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой |
| 30 | Крупа гречневая Ядрица Сорт 1 | ГОСТ 5550-2021 "Крупа гречневая. Общие технические условия". Цвет (в зависимости от партии): коричневый с желтоватым или зеленоватым оттенком, запах и вкус - свойственный гречневой крупе, не затхлый, не плесневый, не кислый, не горький. | 80 % от срока годности | Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой |
| 31 | Макаронные изделия Группа А, Сорт высший | ГОСТ 31743-2017 "Изделия макаронные. Общие технические условия". Цвет соответствует сорту муки, вкус и запах свойственный данному изделию. | 80 % от срока годности | Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой |
| 32 | Мука пшеничная, Сорт высший | ГОСТ 26574-2017 "Мука пшеничная. Общие технические условия" Вкус и запах свойственный пшеничной муке. | 80 % от срока годности | Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой |
| 33 | Хлеб пшеничный из пшеничной муки 1 сорта | ГОСТ 26987-86 "Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия". Форма - соответствует хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов, без крупных трещин и подрывов, пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без отслоения корки от мякиша, вкус и запах – свойственный виду хлеба. | 100 % от срока годности | Деревянный лоток |

| | | | | |
|----|--------------------------------------|---|-------------------------|--|
| 34 | Хлеб ржаной | ГОСТ 2077-84 "Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия". Форма - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов, пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без отслоения корки от мякиша, вкус и запах – свойственный виду хлеба. | 100% от срока годности | Деревянный лоток |
| 35 | Яблоки свежие | ГОСТ 34314-2017 "Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия". Не ниже первого сорта, плоды целые, чистые, типичной для помологического сорта формы и окраски, однородные по степени зрелости, мякоть доброкачественная, вкус и запах - свойственные помологическому сорту, | 80 % от срока годности | Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет |
| 36 | Лимоны свежие | ГОСТ 34307-2017 "Плоды citrusовых культур. Технические условия" Сорт не ниже первого, плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений, ушибов или зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски. | 80 % от срока годности | Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет |
| 37 | Масло сливочное | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия». Массовая доля жира 72,5 %. Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов, консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая или слабоблестящая, или слегка матовая, цвет - однородный по всей массе от светло-желтого до желтого. | 100 % от срока годности | П/пакет, фасованное, картонная упаковка |
| 38 | Яйцо куриное пищевое 1 категория | ГОСТ 31654-2012 "Яйца куриные пищевые. Технические условия" Скорлупа чистая, без пятен и крови и помета, неповрежденная, яйца без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). | 100 % от срока годности | Картонная коробка, гофра |
| 39 | Соль поваренная пищевая йодированная | ГОСТ Р 51574-2018 "Соль пищевая. Общие технические условия" Первый сорт. Без посторонних запахов. | 80 % от срока годности | Бумажная пачка, полиэтиленовый пакет |
| 40 | Сахар-песок | ГОСТ 33222-2015 "Сахар белый. Технические условия". Вкус и запах - свойственный сахару, сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе, однородная сыпучая масса кристаллов, раствор прозрачный без нерастворимого осадка, механических и других примесей. | 80 % от срока годности | Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой |
| 41 | Масло подсолнечное | Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия». Рафинированное, дезодорированное первого сорта, прозрачное без осадков, без запаха, обезличенный вкус. | 80 % от срока годности | Пластиковая бутылка |

| | | | | |
|----|---|--|------------------------|--|
| 42 | Чай черный-байховый | ГОСТ 32573-2013 "Чай черный. Технические условия". Крупный или средний листовой. | 80 % от срока годности | Полиэтиленовая упаковка |
| 43 | Капуста квашеная | ГОСТ 34220-2017 "Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия". Равномерно нашинкованная, без крупных кусков кочерыжек и кусков листьев, цвет светло-соломенный, желтоватым оттенком, консистенция плотная, упругая, хрустящая, рассол мутноватый, приятного аромата, солоновато-кислый, без уксуса и жгучих специй. | 80 % от срока годности | Пластиковое ведро |
| 44 | Минтай мороженный потрошенный без головы, Сорт 1,+ 25 | ГОСТ 32366-2013 "Рыба мороженная. Технические условия". Без наружных повреждений; поверхность чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы; чешуя легко отделяется от кожи, консистенция мяса после размораживания - плотная, свойственная данному виду рыбы, цвет - свойственный данному виду рыбы, запах после размораживания – свойственный свежей рыбе данного вида. | 80 % от срока годности | Упаковка - картон, с внутренней стороны – пищевая пленка |
| 45 | Филе горбуши мороженное н/к | ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия». Филе глазировано поштучно. Без наружных повреждений. Консистенция мяса после размораживания – плотная. Цвет и запах после размораживания - свойственные данному виду рыбы. | 80 % от срока годности | Упаковка - картон, с внутренней стороны – пищевая пленка |
| 46 | Огурцы соленые | ГОСТ 34220-2017 "Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия". Крепкие, мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми семенами, полностью пропитанные рассолом, хрустящие, вкус и запах - солоновато-кислый, с ароматом и привкусом пряностей, без постороннего привкуса и запаха, рассол мутноватый, приятного аромата, солоноватый, цвет зеленовато-оливковый, без пятен и ожогов, без уксуса и жгучих специй. | 80 % от срока годности | Пластиковое ведро |
| 47 | Сухари панировочные | ГОСТ 28402-89 "Сухари панировочные. Общие технические условия". Хлебные сухари высшего сорта, крупа однородная по размеру, от светло-желтого до светло-коричневого, запах свойственный панировочным сухарям без постороннего привкуса и запаха | 80 % от срока годности | Весовые, фасованные в полиэтиленовый пакет |
| 48 | Смесь сушеных фруктов (компотная смесь) | ГОСТ 32896-2014 "Фрукты сушеные. Общие технические условия". Сорт не ниже первого. Целые сушеные фрукты без косточки, половинки фруктов, боковые срезы, кружки. Без посторонних включений и примеси. | 80 % от срока годности | Весовая, фасованная в полиэтиленовый пакет |
| 49 | Плоды шиповника сушеные | ГОСТ 1994-93 "Плоды шиповника. Технические условия". Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек плоды разнообразной формы, цвет (в зависимости от партии): от оранжево-красного до буровато-красного, вкус кисловато-сладкий, слегка вяжущий, массовая доля почерневших, пригоревших, поврежденных вредителями и болезнями плодов не более 1%. | 80 % от срока годности | Весовые, фасованные в полиэтиленовый пакет |
| 50 | Томаты свежие | ГОСТ 34298-2017 "Томаты свежие. Технические условия". Сорт не ниже первого, плоды красные, плоды свежие, чистые, здоровые, плотные, | 80 % от срока годности | Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет |

| | | | | |
|----|--------------------------------------|---|------------------------|--|
| | | типичной для ботанического сорта формы, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями. | | |
| 51 | Огурцы свежие | ГОСТ 33932-2016 "Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия". Сорт не ниже первого, луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой. | 80 % от срока годности | Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет |
| 52 | Печенье | ГОСТ 24901-2014 "Печенье. Общие технические условия". Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью, поверхность гладкая, с четким не расплывшемся оттиском рисунка, форма плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края, выраженный свойственный вкусу и запаху входящих в рецептуру печенья, цвет равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей, не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина | 80 % от срока годности | Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет |
| 53 | Виноград сушеный видов изюм и кишмиш | ГОСТ 6882-88 "Виноград сушеный. Технические условия". Высший сорт, масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования и плодоножек. Без посторонних примесей и включений, вкус и запах - свойственный сушеному винограду, без примеси и посторонних запахов, от золотистого до коричневого. | 80 % от срока годности | Весовой, фасованная в полиэтиленовый пакет |
| 54 | Кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 "Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия". Кристаллы или порошок без комков, от бесцветного до белого цвета, вкус кислый, без постороннего привкуса, запах отсутствует. | 80 % от срока годности | Бумажная/полиэтиленовая упаковка |
| 55 | Крахмал | ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия». Однородный порошкообразный продукт, белый, свойственный крахмалу, без постороннего запаха. | 80 % от срока годности | Весовой, фасованный в полиэтиленовый пакет |

Безопасность и пищевая ценность продуктов должна соответствовать требованиям нормативных документов (технических регламентов, ГОСТ, СанПиН), действующих на территории Российской Федерации.

Товар поставляется в упаковке, обеспечивающей защиту товара от внешних воздействующих факторов (в т. ч. климатических, механических) при транспортировании, хранении и погрузочно-разгрузочных работах. Товар передается с необходимыми принадлежностями к нему, включая, но, не ограничиваясь, копии сертификатов на русском языке и т.п.

В случае, если при исполнении контракта ГОСТ утратил силу, то используется ГОСТ, принятый взамен утратившего силу.

Допускается использование продуктов питания, соответствующих требованиям утвержденных технических условий (ТУ) производителя, разработанных в соответствии с ГОСТ Р 51740-2016. При этом значения показателей качества и безопасности, установленные в ТУ, не должны быть ниже (хуже) регламентированных в государственных стандартах общих технических условий. Требования ТУ должны соответствовать государственным стандартам на методы контроля маркировку, упаковку, хранение, распространяющиеся на продукцию.

| | |
|---|--|
| Заказчик: МБДОУ д/с № 6 «Ромашка» Заведующий _____/Е. П. Тереножкина/ М.П./Эл. подпись | Исполнитель: ИП Дудина В.И. Индивидуальный предприниматель _____/В. И. Дудина/ М.П./Эл. подпись |
|---|--|

Циклическое двухнедельное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов (возрастная группа от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет включительно))

1 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | № рецептуры | Сборник рецептов |
|---|--------------|------------------|-------------|-------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|------------|----------------------|-------------|--------------|------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы | | В1, мг | С, мг | А, мг | Е, мг | Са, мг | Мг | Р, мг | Fe, мг | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ | 30/6 | 2 | 5,8 | 15,3 | 113,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| КАША ЖИДКАЯ (ПШЕННАЯ) | 200 | 7,8 | 4,3 | 30,9 | 162,8 | 0,3 | 0,7 | 0 | 1 | 143,8 | 44,6 | 176,7 | | 185 | 2012 |
| КАКАО С МОЛОКОМ | 180 | 3,7 | 3,1 | 15,1 | 102,3 | 0 | 0,6 | 0 | 0 | 118,5 | 22,5 | 94 | 0,6 | 397 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 416 | 13,5 | 13,2 | 61,3 | 378,6 | 0,3 | 1,3 | 0 | 1 | 262,3 | 67,1 | 270,7 | | | |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 399 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 110 | 0 | 0 | 11,7 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 28 | 1,8 | 0,3 | 13,2 | 65,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | 37 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ | 180 | 5,2 | 1,8 | 10,8 | 90,3 | 0,1 | 4 | 0,2 | 0,1 | 16,9 | 15,3 | 32,2 | 0,6 | 87 | 2012 |
| ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ | 220 | 11,6 | 25,4 | 22,7 | 375,4 | 0,2 | 11,8 | 0 | 0,2 | 15,8 | 30,8 | 77,3 | 1,4 | 276 | 2012 |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | 60 | 1,1 | 0,1 | 1,7 | 13,4 | 0 | 7,2 | 0 | 0 | 25,9 | 8,6 | 16,7 | 0,4 | | |
| КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С" | 180 | 0,5 | 0 | 20,3 | 62,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6,9 | 1,4 | 0 | 0 | 376 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 705 | 22,3 | 28,1 | 83,2 | 685,6 | 0,3 | 23 | 0,2 | 0,3 | 65,5 | 56,1 | 126,2 | 2,4 | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | |
| КЕФИР | 180 | 4,4 | | | 89 | 0,1 | 0,5 | 0 | 0,1 | 183,6 | 20,2 | 136,8 | 0,2 | 401 | 2012 |
| ДРАЧЕНА | 70 | 5 | 10,5 | | 143,7 | 0 | 0,1 | 0,1 | 1,1 | 49,8 | 8,6 | 105,4 | 1,1 | 228 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 250 | 9,4 | 14,9 | 11,8 | 232,7 | 0,1 | 0,6 | 0,1 | 1,2 | 233,4 | 28,8 | 242,2 | 1,3 | | |
| Всего за день: | | 45,2 | 56,2 | 168 | 1344,9 | 0,7 | 24,9 | 0,3 | 2,5 | 561,2 | 152 | 639,1 | 5,5 | | |

2 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | № рецептуры | Сборник рецептов |
|--|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|------------|----------------------|--------------|--------------|------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углевод, д | | В1, мг | С, мг | А, мг | Е, мг | Са, мг | Мг | Р, мг | Fe, мг | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ | 30/6 | 2 | 5,8 | 15,3 | 113,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ | 150 | 7,1 | 10,9 | 29,4 | 233,2 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 172 | 12,4 | 121,7 | 1 | 206 | 2012 |
| ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ | 60 | 0,6 | 0,6 | 4,1 | 46,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 55 | 2012 |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ | 180 | 2,8 | 2,2 | 13,6 | 84,7 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 98,9 | 15,2 | 74,3 | 0,3 | 395 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 426 | 12,5 | 19,5 | 62,4 | 478 | 0,1 | 0,6 | 0,1 | 1 | 270,9 | 27,6 | 196 | 1,3 | | |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ | 100 | 0 | 0,4 | 9,5 | 45,6 | 0 | 4 | 0 | 0,6 | 14,4 | 7,2 | 9,9 | 2 | 368 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 100 | 0 | 0,4 | 9,5 | 45,6 | 0 | 4 | 0 | 0,6 | 14,4 | 7,2 | 9,9 | 2 | | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 28 | 1,8 | 0,3 | 13,2 | 65,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | 37 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ | 180 | 3 | 0,4 | 13 | 79,5 | 0 | 3,4 | 0,2 | 0,1 | 14,4 | 12,7 | 27,1 | 0,6 | 81 | 2012 |
| ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ | 160/30 | 8,5 | 14,5 | 12,4 | 227,3 | 0 | 17,9 | 0 | 0,2 | 54,4 | 17,2 | 46,3 | 1,1 | 298 | 2012 |
| САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ | 60 | 0,9 | 0,1 | 4,9 | 23,2 | 0 | 2,3 | 0 | 0,1 | 19 | 11,3 | 22,1 | 0,7 | 33 | 2012 |
| КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ С ВИТАМИНОМ | 180 | 0,1 | 0,1 | 15,8 | 46,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6,9 | 1,5 | 0 | 0 | 378 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 675 | 16,4 | 15,9 | 73,8 | 520,7 | 0 | 23,6 | 0,2 | 0,4 | 94,7 | 42,7 | 95,5 | 2,4 | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | |
| РЯЖЕНКА | 180 | 5 | 4,4 | 7,4 | 90,8 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 189,7 | 20,2 | 132,5 | 0,2 | 401 | 2012 |
| ВАТРУШКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА | 75 | 4,2 | 4,3 | 48,3 | 233,4 | 0,1 | 0,1 | 0 | 0,1 | 13,5 | 8,4 | 42,2 | 0,8 | 453 | 2008 |
| Итого за прием пищи: | 255 | 9,2 | 8,7 | 55,7 | 324,2 | 0,1 | 0,3 | 0 | 0,1 | 203,2 | 28,6 | 174,7 | 1,0 | | |
| Всего за день: | | 38,1 | 44,5 | 201,4 | 1368,5 | 0,2 | 28,5 | 0,3 | 2,1 | 583,2 | 106,1 | 476,1 | 6,7 | | |

3 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | № рецептуры | Сборник рецептов | |
|--|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|------------|----------------------|--------------|--------------|------------|-------------|------------------|--|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углевод | | В1, мг | С, мг | А, мг | Е, мг | Са, мг | Мг | Р, мг | Fe, мг | | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ | 30/6 | 2 | 5,8 | 15,3 | 113,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ | 160/30 | 10 | 14,1 | 32,2 | 291,2 | 0,1 | 0,6 | 0,1 | 0,1 | 218,1 | 34,7 | 292,8 | 1,3 | 237 | 2012 | |
| ЧАЙ С МОЛОКОМ | 180 | 2,5 | 2,2 | 13,9 | 85 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 95,2 | 10,8 | 64,8 | 0,1 | 394 | 2012 | |
| Итого за прием пищи: | 406 | 14,5 | 22,1 | 61,4 | 489,7 | 0,1 | 1,1 | 0,1 | 0,1 | 313,3 | 45,5 | 357,6 | 1,4 | | | |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 399 | 2012 | |
| Итого за прием пищи: | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 28 | 1,8 | 0,3 | 13,2 | 65,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | 37 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| БОРЩ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ (МЕЛКОШИНКОВАННЫЙ) | 180 | 2 | 0,6 | 10,3 | 61,8 | 0 | 10,2 | 0,2 | 0,2 | 43,3 | 22,6 | 45,1 | 1,2 | 59 | 2012 | |
| КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ | 150 | 2,9 | 4,9 | 23,8 | 150,1 | 0,2 | 12 | 0 | 0,2 | 13,5 | 31,1 | 78,3 | 1,4 | 318 | 2011 | |
| РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ | 80 | 2,8 | 2,5 | 2,4 | 77,8 | 0 | 0,8 | 0,6 | 0,2 | 16,6 | 11,7 | 17,9 | 0,3 | 244 | 2011 | |
| САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) | 60 | 1,8 | 0,1 | 11,6 | 23,3 | 0,1 | 2,4 | 0 | 0,7 | 10,8 | 11,3 | 33,5 | 0,4 | | 2012 | |
| ЧАЙ С ЛИМОНОМ | 180 | 0,1 | 0 | 8 | 33,2 | 0 | 1,1 | 0 | 0 | 9,4 | 2,2 | 1,4 | 0,1 | 393 | 2012 | |
| Итого за прием пищи: | 715 | 13,5 | 8,9 | 83,8 | 490,4 | 0,3 | 26,5 | 0,8 | 1,3 | 93,6 | 78,9 | 176,2 | 3,4 | | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СНЕЖОК | 180 | 5 | 4,4 | 8,7 | 104,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 401 | 2012 | |
| ПЕЧЕНЬЕ | 36 | 2,6 | 5,9 | 23,1 | 157,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | к/к | к/к | |
| ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ | 100 | 0 | 0,4 | 9,5 | 45,6 | 0 | 4 | 0 | 0,6 | 14,4 | 7,2 | 9,9 | 2 | 368 | 2012 | |
| Итого за прием пищи: | 316 | 7,6 | 10,7 | 41,3 | 307,5 | 0 | 4 | 0 | 0,6 | 14,4 | 7,2 | 9,9 | 2,0 | | | |
| Всего за день: | | 35,6 | 41,7 | 198,2 | 1335,6 | 0,4 | 31,6 | 0,9 | 2 | 421 | 131,6 | 543,7 | 6,8 | | | |

4 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | В1, мг | Витамины | | | Минеральные вещества | | | | № рецептуры | Сборник рецептов |
|---|--------------|------------------|-------------|-------------|-------------------------------|------------|-------------|----------|------------|----------------------|--------------|--------------|------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углевод | | | С, мг | А, мг | Е, мг | Са, мг | Мг | Р, мг | Fe, мг | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ | 30/6 | 2 | 5,8 | 15,3 | 113,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| КАША ЖИДКАЯ (МАННАЯ) | 200 | 4 | 3,5 | 26,2 | 164,6 | 0,1 | 0,7 | 0 | 0 | 134,2 | 15 | 93,6 | 0,1 | 185 | 2012 |
| ЧАЙ С МОЛОКОМ | 180 | 2,5 | 2,2 | 13,9 | 85 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 95,2 | 10,8 | 64,8 | 0,1 | 394 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 416 | 8,5 | 11,5 | 55,4 | 363,1 | 0,1 | 1,2 | 0 | 0 | 229,4 | 25,8 | 158,4 | 0,2 | | |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ | 100 | 0 | 0,4 | 9,5 | 45,6 | 0 | 4 | 0 | 0,6 | 14,4 | 7,2 | 9,9 | 2 | 368 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 100 | 0 | 0,4 | 9,5 | 45,6 | 0 | 4 | 0 | 0,6 | 14,4 | 7,2 | 9,9 | 2 | | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 28 | 1,8 | 0,3 | 13,2 | 65,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | 37 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ | 180 | 1,5 | 1 | 10,5 | 57 | 0 | 3,4 | 0,2 | 0 | 15,9 | 13,1 | 32,6 | 0,7 | 85 | 2012 |
| ПТИЦ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ | 230 | 6,6 | 4,7 | 23,1 | 352,9 | 0,1 | 9,3 | 0,8 | 0,4 | 43,1 | 37,7 | 89,9 | 1,4 | 302 | 2012 |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | 60 | 1,1 | 0,1 | 1,7 | 13,4 | 0 | 7,2 | 0 | 0 | 25,9 | 8,6 | 16,7 | 0,4 | | |
| КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С" | 180 | 0,5 | 0 | 20,3 | 62,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6,9 | 1,4 | 0 | 0 | 376 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 715 | 13,6 | 6,6 | 83,3 | 629,8 | 0,1 | 19,9 | 1 | 0,4 | 91,8 | 60,8 | 139,2 | 2,5 | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | |
| РЯЖЕНО | 180 | 5 | 4,4 | 7,4 | 90,8 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 189,7 | 20,2 | 132,5 | 0,2 | 401 | 2012 |
| ВАТРУШКА ТВОРОЖНАЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА | 75 | 6 | 5,8 | 5,8 | 190,9 | 0,1 | 0,1 | 0 | 0,9 | 52,7 | 12,5 | 95,2 | 0,6 | 458 | 2008 |
| Итого за прием пищи: | 255 | 11 | 10,2 | 38,8 | 281,7 | 0,1 | 0,3 | 0 | 0,9 | 242,4 | 32,7 | 227,7 | 0,8 | | |
| Всего за день: | | 33,1 | 28,7 | 187 | 1320,2 | 0,3 | 25,4 | 1 | 1,9 | 578 | 126,5 | 535,2 | 5,5 | | |

5 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | В1, мг | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | № рецептуры | Сборник рецептов |
|---|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|------------|--------------|----------------------|--------------|------------|-----|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углевод | | | С, мг | А, мг | Е, мг | Са, мг | Мг | Р, мг | Fe, мг | | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ | 30/6 | 2 | 5,8 | 15,3 | 113,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ | 150 | 3 | 5,3 | 20 | 137,8 | 0,1 | 9,7 | 0 | 0,1 | 35,1 | 27,4 | 79,7 | 1,1 | 321 | 2012 | |
| РЫБА СОЛЕНАЯ (ПОРЦИЯМИ) | 50 | 6,8 | 4,2 | 0 | 82,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 2012 | |
| ЧАЙ С МОЛОКОМ | 180 | 2,5 | 2,2 | 13,9 | 85 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 95,2 | 10,8 | 64,8 | 0,1 | 394 | 2012 | |
| Итого за прием пищи: | 416 | 14,3 | 17,5 | 49,2 | 418,8 | 0,1 | 10,2 | 0 | 0,1 | 130,3 | 38,2 | 144,5 | 1,2 | | | |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 399 | 2012 | |
| Итого за прием пищи: | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 28 | 1,8 | 0,3 | 13,2 | 65,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | 37 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| ЩИ С МЯСОМ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЕМ | 180 | 3,7 | 6 | 6,5 | 106,1 | 0 | 8,9 | 0,2 | 0,1 | 32,4 | 15,7 | 32,1 | 0,8 | 67 | 2012 | |
| КАША РАССЫПЧАТАЯ | 130 | 6,4 | 6,2 | 36,5 | 181,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 313 | 2012 | |
| ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ | 60/30 | 5,7 | 9,4 | 6 | 165,2 | 0,2 | 12,1 | 5,6 | 1,1 | 15,1 | 15,2 | 230,6 | 5,1 | 256 | 2008 | |
| ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ | 60 | 0,5 | 0,1 | 1 | 7,6 | 0 | 1,2 | 0 | 0 | 12,4 | 7,6 | 13 | 0,4 | | | |
| ЧАЙ С ЛИМОНОМ | 180 | 0,1 | 0 | 8 | 33,2 | 0 | 1,1 | 0 | 0 | 9,4 | 2,2 | 1,4 | 0,1 | 393 | 2012 | |
| Итого за прием пищи: | 705 | 20,3 | 22,5 | 85,7 | 637,9 | 0,2 | 23,3 | 5,8 | 1,2 | 69,3 | 40,7 | 277,1 | 6,4 | | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ | 180 | 5 | 4,4 | 8,3 | 92,5 | 0,1 | 0,9 | 0 | 0 | 183,6 | 20,2 | 129,6 | 0,2 | 400 | 2012 | |
| КОНФЕТЫ | 32 | 1 | 9,6 | 19,8 | 166,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ | 100 | 0 | 0,4 | 9,5 | 45,6 | 0 | 4 | 0 | 0,6 | 14,4 | 7,2 | 9,9 | 2 | 368 | 2012 | |
| Итого за прием пищи: | 312 | 6 | 14,4 | 37,6 | 304,6 | 0,1 | 4,9 | 0 | 0,6 | 198 | 27,4 | 139,5 | 2,0 | | | |
| Всего за день: | | 40,6 | 54,4 | 184,2 | 1409,3 | 0,4 | 38,4 | 5,8 | 1,9 | 397,6 | 106,3 | 561,1 | 9,8 | | | |

6 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | В1, мг | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | № рецептуры | Сборник рецептов |
|---|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|------------|--------------|----------------------|--------------|------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углевод | | | С, мг | А, мг | Е, мг | Са, мг | Мг | Р, мг | Fe, мг | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ | 30/6 | 2 | 5,8 | 15,3 | 113,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| КАША ЖИДКАЯ (РИСОВАЯ) | 200 | 5,5 | 3,5 | 27 | 142,0 | 0,1 | 0,7 | 0 | 0 | 134,2 | 15 | 93,6 | 0,1 | 185 | 2012 |
| КАКАО С МОЛОКОМ | 180 | 3,7 | 3,7 | 15,1 | 102,3 | 0 | 0,6 | 0 | 0 | 118,5 | 22,5 | 94 | 0,6 | 397 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 416 | 11,2 | 12,4 | 57,4 | 357,8 | 0,1 | 1,3 | 0 | 0 | 252,7 | 37,5 | 187,6 | 0,7 | | |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 399 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 28 | 1,8 | 0,3 | 13,2 | 65,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | 37 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ | 180 | 1,6 | 0,2 | 11,3 | 49,9 | 0,1 | 4,6 | 0,2 | 0,2 | 18 | 17 | 44,7 | 0,8 | 76 | 2012 |
| РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ) | 150 | 2,7 | 6,9 | 14,4 | 125 | 0 | 13,1 | 0,4 | 0,2 | 29 | 18,5 | 48,3 | 0,8 | 342 | 2012 |
| КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ | 80 | 7,5 | 12,5 | 11,4 | 196,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4,2 | 7,6 | 25,6 | 0,5 | 282 | 2012 |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | 60 | 1,1 | 0,1 | 1,7 | 13,4 | 0 | 7,2 | 0 | 0 | 25,9 | 8,6 | 16,7 | 0,4 | | |
| КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ | 180 | 0,5 | 0 | 20,3 | 62,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6,9 | 1,4 | 0 | 0 | 376 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 715 | 17,3 | 20,5 | 86,8 | 591,1 | 0,1 | 24,9 | 0,6 | 0,4 | 84 | 53,5 | 135,3 | 2,5 | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | |
| КЕФИР | 180 | 4,4 | 4,4 | 7 | 89 | 0,1 | 0,5 | 0 | 0,1 | 183,6 | 20,2 | 136,8 | 0,2 | 401 | 2012 |
| КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ | 70 | 4,2 | 8,9 | 37,7 | 237,4 | 0,1 | 0 | 0 | 2,1 | 11,2 | 6,8 | 41,3 | 0,5 | 460 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 250 | 8,6 | 13,3 | 44,7 | 326,4 | 0,2 | 0,5 | 0 | 2,2 | 194,8 | 27 | 178,1 | 0,7 | | |
| Всего за день: | | 37,1 | 46,2 | 200,6 | 1323,3 | 0,4 | 26,7 | 0,6 | 2,6 | 531,5 | 118,0 | 501,9 | 3,9 | | |

7 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | В1, мг | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | № рецептуры | Сборник рецептов |
|--|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|------------|--------------|----------------------|--------------|------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углевод | | | С, мг | А, мг | Е, мг | Са, мг | Мг | Р, мг | Fe, мг | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ | 30/6 | 2 | 5,8 | 15,3 | 113,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) | 160/30 | 9,7 | 16 | 34,8 | 315,3 | 0 | 0,3 | 0,1 | 0,1 | 206,3 | 32,7 | 267 | 1,1 | 235 | 2012 |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ | 180 | 2,8 | 2,2 | 13,6 | 84,7 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 98,9 | 15,2 | 74,3 | 0,3 | 395 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 406 | 14,5 | 24 | 63,7 | 513,5 | 0 | 0,8 | 0,1 | 0,1 | 305,2 | 47,9 | 341 | 1,4 | | |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 399 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 28 | 1,8 | 0,3 | 13,2 | 65,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | 37 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ | 180 | 2,1 | 0,3 | 14,5 | 70,2 | 0,1 | 4,8 | 0,2 | 0,3 | 16,6 | 16,8 | 41,3 | 0,8 | 82 | 2012 |
| КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ | 130 | 2,5 | 4,8 | 16,3 | 126,6 | 0,1 | 6,8 | 0 | 0,1 | 38,1 | 20,1 | 63,4 | 0,8 | 151 | 2012 |
| РЫБА ОТВАРНАЯ | 80 | 5,8 | 6,2 | 0,6 | 155,7 | 0 | 0,3 | 0,1 | 0 | 2,8 | 1,7 | 4,1 | 0,1 | 242 | 2012 |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | 60 | 1,1 | 0,1 | 1,7 | 13,4 | 0 | 7,2 | 0 | 0 | 25,9 | 8,6 | 16,7 | 0,4 | | |
| ЧАЙ С ЛИМОНОМ | 180 | 0,1 | 0 | 8 | 33,2 | 0 | 1,1 | 0 | 0 | 9,4 | 2,2 | 1,4 | 0,1 | 393 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 695 | 15,5 | 12,2 | 68,8 | 543,3 | 0,2 | 20,2 | 0,3 | 0,4 | 92,8 | 49,4 | 126,9 | 2,2 | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | |
| РЯЖЕНКА | 180 | 5 | 4,4 | 7,4 | 90,8 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 189,7 | 20,2 | 132,5 | 0,2 | 401 | 2012 |
| ОМЛЕТ ПАРОВОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ | 85 | 4,7 | 15,6 | 1,8 | 165 | 0 | 0,1 | 0,1 | 1,2 | 50,7 | 8,3 | 108,2 | 1,2 | 223 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 265 | 9,7 | 20 | 9,2 | 255,8 | 0 | 0,3 | 0,1 | 1,2 | 240,4 | 28,5 | 240,7 | 1,4 | | |
| Всего за день: | | 39,7 | 56,2 | 153,4 | 1360,6 | 0,2 | 21,3 | 0,5 | 1,7 | 638,4 | 125,8 | 708,9 | 5 | | |

8 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | № рецептуры | Сборник рецептур |
|-----------------------------------|--------------|------------------|-------------|-------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|------------|----------------------|-------------|--------------|------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углевод, д | | В1, мг | С, мг | А, мг | Е, мг | Са, мг | Мг | Р, мг | Fe, мг | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ | 30/6 | 2 | 5,8 | 15,3 | 113,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| КАША ЖИДКАЯ (ГРЕЧНЕВАЯ) | 200 | 7,8 | 4,4 | 29,6 | 163,8 | 0,1 | 0,7 | 0 | 0 | 134,2 | 15 | 93,6 | 0,1 | 185 | 2012 |
| ЧАЙ С МОЛОКОМ | 180 | 2,5 | 2,2 | 13,9 | 85 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 95,2 | 10,8 | 64,8 | 0,1 | 394 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 416 | 12,3 | 12,4 | 58,8 | 362,3 | 0,1 | 1,2 | 0 | 0 | 229,4 | 25,8 | 158,4 | 0,2 | | |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 399 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 110 | 0 | 0 | 11,7 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 28 | 1,8 | 0,3 | 13,2 | 65,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | 37 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ | 180 | 1,7 | 0,3 | 11,8 | 57,9 | 0,1 | 4,8 | 0,2 | 0,2 | 16,2 | 18,4 | 43,2 | 0,8 | 80 | 2012 |
| ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ | 210 | 9,6 | 12,3 | 33,4 | 604,8 | 0 | 1,2 | 0,2 | 0,1 | 8,9 | 7 | 13,2 | 0,3 | 304 | 2012 |
| ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ | 60 | 0,5 | 0,1 | 1 | 7,6 | 0 | 1,2 | 0 | 0 | 12,4 | 7,6 | 13 | 0,4 | | |
| ЧАЙ С ЛИМОНОМ | 180 | 0,1 | 0 | 8 | 33,2 | 0 | 1,1 | 0 | 0 | 9,4 | 2,2 | 1,4 | 0,1 | 393 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 695 | 15,8 | 13,5 | 81,9 | 847,7 | 0,1 | 8,3 | 0,4 | 0,3 | 46,9 | 35,2 | 70,8 | 1,6 | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | |
| СНЕЖОК | 180 | 5 | 4,4 | 8,7 | 104,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 401 | 2012 |
| ВАФЛИ | 50 | 2,4 | 14,1 | 30,6 | 25,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ | 100 | 0 | 0,4 | 9,5 | 45,6 | 0 | 4 | 0 | 0,6 | 14,4 | 7,2 | 9,9 | 2 | 368 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 330 | 7,4 | 18,9 | 48,8 | 175,6 | 0 | 4 | 0 | 0,6 | 14,4 | 7,2 | 9,9 | 2,0 | | |
| Всего за день: | | 35,5 | 44,8 | 201 | 1433,6 | 0,2 | 13,5 | 0,4 | 0,9 | 290,7 | 68,2 | 239,1 | 3,8 | | |

9 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | В1, мг | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | № рецептуры | Сборник рецептов |
|--|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|------------|--------------|----------------------|--------------|------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углевод, д | | | С, мг | А, мг | Е, мг | Са, мг | Мг | Р, мг | Fe, мг | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ | 30/6 | 2 | 5,8 | 15,3 | 113,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ОМЛЕТ С СЫРОМ | 130 | 9,2 | 21,4 | 2,6 | 261,9 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 1,9 | 211,5 | 17,6 | 237,1 | 2 | 216 | 2012 |
| САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО | 60 | 1,2 | 0,1 | 14,6 | 17,5 | 0,1 | 2,4 | 0 | 0,7 | 10,8 | 11,3 | 33,5 | 0,4 | | 2012 |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ | 180 | 2,8 | 2,2 | 13,6 | 84,7 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 98,9 | 15,2 | 74,3 | 0,3 | 395 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 406 | 15,2 | 29,5 | 46,1 | 477,6 | 0,2 | 3,1 | 0,3 | 2,6 | 321 | 44,1 | 344,9 | 2,7 | | |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ | 100 | | | | 45,6 | | | | | 14,4 | | | | 368 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 100 | | | | 45,6 | | | | | 14,4 | | | | | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 28 | 1,8 | 0,3 | 13,2 | 65,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | 37 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ | 180 | 4,1 | 5,9 | 12,8 | 130 | 0,1 | 6,6 | 0,2 | 0,1 | 18,6 | 20,4 | 49,6 | 0,8 | 83 | 2012 |
| КАПУСТА ТУШЕНАЯ | 150 | 3,5 | 0,2 | 10,9 | 72,5 | 0,1 | 32,2 | 0,1 | 0,2 | 78,6 | 29,1 | 57,2 | 1,7 | 336 | 2012 |
| ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ | 80 | 15,4 | 4,9 | 7,4 | 135,2 | 0,1 | 0,8 | 0 | 0,1 | 27,9 | 30,2 | 170,6 | 1,3 | 258 | 2012 |
| САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) | 60 | 1,8 | 0,1 | 11,6 | 23,3 | 0,1 | 2,4 | 0 | 0,7 | 10,8 | 11,3 | 33,5 | 0,4 | | |
| КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ С ВИТАМИНОМ | 180 | 0,3 | 0,2 | 17,1 | 54,2 | 0 | 14,4 | 0 | 0,1 | 12,8 | 5,3 | 5,3 | 0,2 | 378 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 715 | 29 | 12,1 | 87,5 | 559,4 | 0,4 | 56,4 | 0,3 | 1,2 | 148,7 | 97,5 | 316,2 | 4,4 | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | |
| РЯЖЕНКА | 180 | 5 | 4,4 | 7,4 | 90,8 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 189,7 | 20,2 | 132,5 | 0,2 | 401 | 2012 |
| БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ | 75 | 6,6 | 3,8 | 38,9 | 204,4 | 0,1 | 0,1 | 0 | 0,4 | 52,5 | 12,7 | 93,4 | 0,7 | 483 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 255 | 11,6 | 8,2 | 46,3 | 295,2 | 0,1 | 0,3 | 0 | 0,4 | 242,2 | 32,9 | 225,9 | 0,9 | | |
| Всего за день: | | 55,8 | 50,2 | 189,4 | 1377,8 | 0,7 | 63,8 | 0,6 | 4,8 | 726,5 | 181,7 | 896,9 | 10 | | |

10 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | № рецептуры | Сборник рецептов |
|---|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|------------|-------------|------------|------------|----------------------|--------------|--------------|-------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углевод | | В1, мг | С, мг | А, мг | Е, мг | Са, мг | Мг | Р, мг | Fe, мг | | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ | 30/6 | 2 | 5,8 | 15,3 | 113,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ | 100 | 3,8 | 0,5 | 24 | 101,9 | 0,1 | 0 | 0 | 0,7 | 8,4 | 5,5 | 27,5 | 0,6 | 204 | 2012 |
| ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ | 40 | 2,7 | 4,5 | 0,4 | 62,5 | 0 | 0 | 0,1 | 0,8 | 18,8 | 3,8 | 61,8 | 0,8 | 213 | 2012 |
| ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ | 60 | 0,6 | 0,6 | 4,1 | 46,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 55 | 2012 |
| ЧАЙ С МОЛОКОМ | 180 | 2,5 | 2,2 | 13,9 | 85 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 95,2 | 10,8 | 64,8 | 0,1 | 394 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 416 | 11,6 | 13,6 | 57,7 | 409,5 | 0,1 | 0,5 | 0,1 | 1,5 | 122,4 | 20,1 | 154,1 | 1,5 | | |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ | 110 | | | 11,7 | 48 | | | | | | | | | 399 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 110 | | | 11,7 | 48 | | | | | | | | | | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 28 | 1,8 | 0,3 | 13,2 | 65,2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | 37 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| БОРЩ С МЯСОМ | 180 | 4,4 | 6 | 10,7 | 124,9 | 0 | 9 | 0,2 | 0,1 | 39 | 23,9 | 48 | 1,2 | 62 | 2012 |
| ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ | 170/30 | 9,4 | 10,4 | 24,1 | 262,4 | 0,2 | 15,8 | 6,7 | 1,8 | 32,4 | 23 | 314,1 | 6,7 | 294 | 2012 |
| САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ | 60 | 0,9 | 0,1 | | 23,2 | 0 | 2,3 | 0 | 0,1 | 19 | 11,3 | 22,1 | 0,7 | 33 | 2012 |
| КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ | 180 | 0,5 | 0 | 20,3 | 62,3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6,9 | 1,4 | 0 | 0 | 376 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 685 | 19,1 | 17,3 | 87,7 | 617 | 0,2 | 27,1 | 6,9 | 2 | 97,3 | 59,6 | 384,2 | 8,6 | | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | |
| КЕФИР | 180 | 4,4 | 4,4 | 7 | 89 | 0,1 | 0,5 | 0 | 0,1 | 183,6 | 20,2 | 136,8 | 0,2 | 401 | 2012 |
| ПЕЧЕНЬЕ | 36 | 2,6 | 5,9 | 23,1 | 157,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ | 100 | 0 | 0,4 | 9,5 | 45,6 | 0 | 4 | 0 | 0,6 | 14,4 | 7,2 | 9,9 | 2 | 483 | 2012 |
| Итого за прием пищи: | 316 | 7 | 10,7 | 39,6 | 291,7 | 0,1 | 4,5 | 0 | 0,7 | 198 | 27,4 | 146,7 | 2,2 | | |
| Всего за день: | | 37,7 | 41 | 196,7 | 1366,2 | 0,4 | 32,1 | 7 | 4,2 | 417,7 | 107,1 | 685 | 12,3 | | |

Среднесуточный набор продуктов питания на одного воспитанника

| Наименование продукта | Норма на 1 реб., г | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | факт. за 10 дн., г | факт. за день, г | Выполнение, г | Выполнение, % | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------------------------|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-------|-------|--------------------|------------------|---------------|---------------|----------|---------|-------------|-------------------------------|
| Молоко свежее | 337,5 | 438 | 270 | 270 | 400 | 294 | 420 | 316 | 400 | 323 | 270 | 3401 | 340 | 2,5 | 101 | 9,3 | 8,3 | 15,1 | 175,5 |
| Творог | 30 | | | 147 | 30 | | | 122 | | 20 | | 319 | 32 | 2 | 106 | 1,9 | 1,6 | 0,9 | 24,8 |
| Сметана | 8,3 | 7 | 7 | 10 | 10 | 12,2 | 12,5 | 18,6 | | | 10,8 | 88,1 | 8,8 | 0,5 | 106 | 0,2 | 1,3 | 0,3 | 17,5 |
| Сыр | 4,5 | | 22 | | | | | 2,6 | | 17,9 | | 42,5 | 4,3 | -0,2 | 94 | 0,5 | 1,2 | | 15,3 |
| Мясо | 41,3 | 129 | 81 | | | 35 | 80 | | | 35,2 | 35 | 395,2 | 39,5 | -1,8 | 96 | 2,7 | 6,1 | | 69,4 |
| Птица | 18 | | | | 57 | | | | 112 | | | 169 | 16,9 | -1,1 | 94 | 1,1 | 0,8 | | 65,6 |
| Рыба | 27,8 | 28,8 | | 40 | | 50 | | 98 | | 68 | | 284,8 | 28,5 | 0,7 | 102 | 3,2 | 1,9 | | 42,8 |
| Яйцо, шт. | 30 | 55,9 | 10,5 | 6,4 | 7 | | 5,7 | 66,4 | | 104,5 | 52,5 | 308,9 | 30,9 | 0,9 | 103 | 2,1 | 3,5 | 0,3 | 47,9 |
| Картофель | 105 | 175,8 | 36 | 172,5 | 126,3 | 141,4 | 80,4 | 139,6 | 54 | 72 | 36 | 1034 | 103,4 | -1,6 | 98 | 2 | 0,4 | 16,4 | 82,2 |
| Овощи разные | 165 | 93,3 | 243,4 | 180,5 | 143,2 | 115,6 | 160,1 | 82,5 | 99,6 | 337 | 226,9 | 1682,1 | 168,2 | 3,2 | 102 | 2,8 | 0,3 | 12,7 | 63,6 |
| Фрукты свежие | 75 | | 118 | 114 | 100 | 107 | | 7 | 107 | 118 | 100 | 771 | 77 | 2 | 103 | 0,1 | 0,3 | 6,9 | 33,9 |
| Фрукты сухие | 8,3 | 16,2 | | | 16,2 | | 16,2 | | | | 16,2 | 64,8 | 6,5 | -1,8 | 78 | 0,2 | | 4,2 | 9,4 |
| Соки фруктовые (овощные) | 75 | 110 | | 110 | | 110 | 110 | 110 | 110 | | 110 | 770 | 77 | 2 | 103 | | | 8,2 | 33,6 |
| Напитки витаминизированные | 37,5 | | | | | | | | | | | | | -37,5 | 0 | | | | |
| Хлеб ржаной | 37,5 | 37 | 37 | 37 | 37 | 37 | 37 | 37 | 37 | 37 | 37 | 370 | 37 | -0,5 | 99 | 2,1 | 0,5 | 14,5 | 79 |
| Хлеб пшеничный | 60 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 72 | 58 | 58 | 58 | 58 | 594 | 59 | -1 | 99 | 3,9 | 1,2 | 29,2 | 147,1 |
| Крупа (злаки), бобовые | 32,3 | 43,2 | 22,3 | 9,6 | 31 | 61,9 | 34,6 | 12,8 | 89,2 | | 21,7 | 326,3 | 32,6 | 0,3 | 101 | 2,4 | 0,6 | 20,5 | 83,4 |
| Макаронные изделия | 9 | | 43 | | | | | 7,2 | | | 35 | 85,2 | 8,5 | -0,5 | 95 | 0,9 | 0,1 | 5,8 | 24,8 |
| Мука пшеничная | 21,8 | 4,7 | 40,7 | 7,7 | 50 | 2,6 | 51 | 13 | | 58,2 | 2,2 | 230,1 | 23 | 1,2 | 106 | 2,3 | 0,2 | 15,4 | 66,9 |
| Мука картофельная | 2,25 | | 8 | 0,9 | | | | | | | | 16,9 | 1,7 | -0,55 | 75 | | | 1,3 | 1,7 |
| Масло сливочное | 15,75 | 15,5 | 15 | 17,7 | 6,7 | 22,6 | 12 | 28,6 | 14 | 12,5 | 10,7 | 155,3 | 15,5 | -0,25 | 99 | | 12,6 | 0,1 | 90,4 |
| Масло растительное | 8,3 | 2,6 | 11,5 | 3,6 | 2,1 | 3,6 | 9 | 1,8 | 1,8 | 10,2 | 7,2 | 53,4 | 5,3 | -3 | 64 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|-------|-----|------|------|------|-----|------|-----|-----|------|-----|-------|------|-------|-----|------|------|-------|----------|
| Кондитерские изделия | 15 | | | 36 | | 33 | | | 50 | | 36 | 155 | 16 | 1 | 103 | 0,9 | 3,6 | 9,7 | 50,6 |
| Чай | 0,5 | | | 0,8 | 0,4 | 0,8 | | 0,4 | 0,8 | | 0,4 | 3,6 | 0,4 | -0,1 | 72 | | | | |
| Какао-порошок | 0,5 | 2,5 | | | | | 2,5 | | | | | 5 | 5 | | 100 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 1,4 |
| Кофейный напиток | 0,9 | | 3 | | | | | 3 | | 3 | | 9 | 0,9 | | 100 | 0,1 | | 0,5 | 2,3 |
| Дрожжи | 0,13 | | 0,3 | | 0,3 | | 0,4 | | | 0,3 | | 1,3 | 0,1 | -0,03 | 100 | | | | 0,1 |
| Сахарный песок | 22,5 | 20 | 20,7 | 34,6 | 22,9 | 18 | 31,2 | 32 | 18 | 24,3 | 20 | 241,7 | 24,2 | 1,7 | 107 | | | 23,5 | 93,5 |
| Соль | 3,75 | 3,8 | 3,8 | 3,8 | 3,8 | 3,8 | 3,2 | 3,8 | 3,8 | 3,7 | 3,8 | 37,3 | 3,7 | -0,05 | 99 | | | | |
| Субпродукты (печень, язык, сердце) | 18,75 | | | | | 89 | | | | | 107 | 196 | 20 | 1,25 | 105 | 1,1 | 0,7 | 0,8 | 22,8 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 39,8 | 45,3 | 186,4 | 1 345,50 |

Заказчик: МБДОУ д/с № 6 «Ромашка»
Заведующий

_____/Е. П. Тереножкина/
М.П./Эл. подпись

Исполнитель: ИП Дудина В.И.
Индивидуальный предприниматель

_____/В. И. Дудина/
М.П./Эл. подпись

