

КОНТРАКТ №45
на оказание услуг по организации горячего питания воспитанников

г-к. Анапа

«___» сентября 2025г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №16 «Пчелка» муниципального образования город-курорт Анапа, именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице заведующего Логовой Людмилы Сергеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КК», именуемый(ое) в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Чепига Виталия Ивановича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», с соблюдением требований п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), заключили настоящий контракт (далее – «Контракт») о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По условиям настоящего контракта Исполнитель обязуется оказать Заказчику услугу по организации горячего питания воспитанников (далее - услуги) согласно спецификации (**Приложение №1 к Контракту**), и описанию объекта закупки (**Приложение №2 к Контракту**), являющейся неотъемлемой частью настоящего контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить указанные услуги в порядке и размере, установленном настоящим контрактом.

1.2. Идентификационный код закупки – 25 32301036646230101001 0001 000 0000 244.

1.3. Перечень и объем услуг, подлежащих оказанию, требования к качеству оказываемых Исполнителем услуг, а также требования к порядку и условиям их оказания Исполнителем, определяются Контрактом и «Описанием объекта закупки» (далее – Описание объекта закупки).

1.4. Закупка осуществляется для достижения целей и реализации мероприятия(ий): муниципальной программы муниципального образования город-курорт Анапа «Развитие образования».

2. ЦЕНА КОНТРАКТА

2.1. Цена контракта (стоимость организации горячего питания) составляет 455 002 (Четыреста пятьдесят пять тысяч два) рубля 10 копеек, НДС не предусмотрен. Цена единицы услуги складывается из суммы стоимости сырьевого набора на 1 воспитанника и стоимости организации питания на 1 воспитанника в соответствии со спецификацией (**Приложение 1 к Контракту**).

2.2. Цена контракта, указанная в пункте 2.1 раздела 2 настоящего контракта, является твердой и определяется на весь срок его исполнения.

2.3. Цена контракта включает в себя все налоги, сборы и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством Российской Федерации, а также все расходы Исполнителя, связанные с стоимостью организации бесплатного горячего питания, являющиеся предметом настоящего контракта, в том числе расходы Исполнителя прямо не предусмотренные, но которые могут возникнуть в ходе исполнения Контракта.

2.4. Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренных контрактом объема и качества организации бесплатного горячего питания, и иных условий контракта.

2.5 Заказчик вправе предложить Исполнителю увеличить предусмотренный настоящим Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшить предусмотренный Контрактом объем услуги 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 услуги исходя из установленной в Контракте цены услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены услуги.

2.6 Источник финансирования Контракта –

2.7. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и

соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

2.8. 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. Сроки (периоды) оказания услуги: с 01.10.2025г по 31.10.2025г.; ежедневно в соответствии с графиком работы образовательной организации, согласно графику (**Приложение № 3 к Контракту**) кроме выходных, каникулярных и праздничных дней.

3.2. В случае если действующим законодательством Российской Федерации предусмотрены требования, предъявляемые к лицам, оказывающим услуги, составляющие предмет настоящего контракта (объект закупки), Исполнитель должен соответствовать таким требованиям.

3.3. Услуга осуществляется на основании заявок Заказчика (**Приложение № 4 к Контракту**). Заказчик ежедневно, до 15 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания услуг, предоставляет Исполнителю заявку, отражающую количество воспитанников, подлежащих питанию на следующий день.

По окончании отчетного периода (календарный месяц) производится сверка количественных показателей (фактическое количество питающихся воспитанников, фактическое количество дней питания) между ответственными лицами Заказчика и Исполнителя.

3.4. Оказание услуг осуществляется Исполнителем по адресу: г. Анапа, ул. Таманская, д. 5.

3.5. 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 счёта 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.

3.6. Оплата оказанных услуг производится в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке услуг, за исключением случаев, если иной срок оплаты установлен законодательством Российской Федерации.

3.7 Оплата стоимости тары, упаковки, доставки продуктов и/или горячего питания, труда работников Исполнителя, оказывающих услуги Заказчику в рамках настоящего Контракта, прохождение ими медосмотров, моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, осуществляется за счет средств Исполнителя.

3.8. Аванс не предусмотрен.

3.9. Заказчик производит оплату Исполнителю за фактически оказанные услуги, исходя из фактического количества питающихся воспитанников, и фактического количества дней питания.

3.10. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с Описанием объекта закупки (**Приложение №2 к Контракту**).

3.11. Подтверждением соответствия оказанных услуг требованиям качества, предъявляемым настоящим контрактом, является подписанный Заказчиком акт приемки-сдачи оказанных услуг без претензий.

3.12. Исполнитель обеспечивает режим работы помещения для приготовления и раздачи пищи в соответствии с графиком работы Заказчика.

3.13. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонениями от требований нормативно-правовых актов и/или иными недостатками, не подлежат оплате до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

3.14. Заказчик вправе приостановить оплату за оказанные услуги до момента уплаты Исполнителем предусмотренных настоящим Контрактом или действующим законодательством неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту, а также возмещения причиненных при этом убытков.

3.15. Заказчик вправе, руководствуясь ст. 410 ГК РФ, в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, установленных Контрактом, исполнить обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (пени, штрафа) путем подписания сторонами Акта о зачете встречных требований.

Оплата оказанных Услуг по Контракту будет осуществляться путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (пени, штрафа).

Выплата неустойки (пени, штрафа) Исполнителем в претензионном или исковом порядке после оплаты Услуг в пределах того же финансового года осуществляется Заказчику.

4. КАЧЕСТВО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

4.1. Услуги должны оказываться в соответствии с требованиями Государственных стандартов Российской Федерации, ГОСТ или ТУ, а так же Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - **СанПиН 2.3/2.4.3590-20**).

Качество продуктов питания используемых при оказании услуг по настоящему Контракту должно соответствовать требованиям Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», требованиям **СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

Потребительские свойства продуктов питания, используемые для изготовления продукции (готовых блюд), определены в **приложении № 2** к настоящему Контракту.

4.2. Срок годности продуктов питания, используемых Исполнителем, исчисляется со дня их изготовления в соответствии с ГОСТ и ТУ. Остаточный срок годности продуктов питания в день изготовления из них готовых блюд определен в **приложении № 2** к настоящему Контракту.

5. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

5.1. Приемка результата исполнения контракта осуществляется в порядке, установленном ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ и настоящим контрактом.

По результатам оказания услуг **не позднее 5 рабочих дней** Исполнитель формирует, подписывает и направляет в адрес Заказчика 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 оказания закупки, информацию об Исполнителе, предусмотренную подпунктами «а», «г» и «е» части 1 статьи 43 Федерального закона № 44-ФЗ, единицу измерения оказанной услуги;

б) наименование оказанной услуги;

в) информацию об объеме оказанной услуги

г) стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;

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

5.2. Заказчик **в течение 5 рабочих дней** с даты, следующей за днем поступления документа о приемке осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает документ о приемке;

б) формирует мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

5.3. В случае получения в соответствии с пунктом 5.2 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.

5.4. Датой приемки оказанной услуги считается дата подписания Заказчиком документа о приемке.

5.5. Для проверки оказанной Исполнителем услуги, предусмотренной 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.

5.6. Оформление результата проведения приемочных мероприятий осуществляется в порядке и в сроки, указанные в пункте 5.2 Контракта.

5.7. В случае выявления несоответствия условиям контракта Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов исполнения контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке и устранено Исполнителем.

5.8. В случае оказания услуг ненадлежащего качества Исполнитель обязан безвозмездно устранить недостатки в течение 3 дней с момента заявления о них Заказчиком либо возместить расходы Заказчика на устранение выявленных недостатков.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

6.1. Исполнитель обязуется:

6.1.1. Оказывать услуги питания воспитанникам, посещающих дошкольное образовательное учреждение в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

6.1.2. 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.

6.1.3. 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).

6.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

6.1.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

6.1.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации 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.

6.1.7. 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.

6.1.8. 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.

6.1.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

6.1.10. Организовать горячее питание Заказчику лично в период, указанный в пункте 1.1 настоящего Контракта, за исключением выходных и праздничных дней по пятидневной рабочей неделе в соответствии с графиком (**Приложение № 3 к настоящему Контракту**)

6.1.11. Произвести сдачу организации горячего питания в соответствии с условиями раздела 5 «Порядок сдачи-приемки организации горячего питания» настоящего Контракта.

6.1.12. Обеспечивать высокое качество приготовления пищевых продуктов с проведением ежедневного бракеража готовых блюд, с участием медицинских работников в соответствии с Положением о бракераже.

6.1.13. Соблюдать соответствие фактического количества приготовленных порций с поданной заявкой, соответствие веса выхода готовых блюд с нормой выхода готовых блюд.

6.1.14. Организовать горячее питание воспитанников по циклическому 10-дневному меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 8-10,5 часов (возрастная группа от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет включительно), утвержденному Заказчиком (Приложение № 6, Приложение № 7 к настоящему контракту)

6.1.15. Согласовывать ежедневное Меню с Заказчиком. Меню вывешивается в местах отпуска обедов.

6.1.16. Осуществлять отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд совместно с медицинским работником, в порядке и сроки, установленные действующим законодательством РФ.

6.1.17. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов при их приготовлении и раздачи.

6.1.18. Обеспечивать чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений столовых: пищеблока, оборудования и инвентаря.

6.1.19. Своевременно предоставлять достоверную информацию Заказчику о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

6.1.20. Исполнитель несет ответственность, установленную законодательством РФ, при возникновении случаев пищевых отравлений или инфекционных заболеваний.

6.1.21. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации, Контрактом (при наличии таких требований).

6.1.22. Обеспечивать необходимыми моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой своих работников.

Работники Исполнителя обязаны иметь личную медицинскую книжку, установленного образца, с отметкой результатов необходимых медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

6.1.23. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами.

6.1.24. Обеспечить необходимым количеством сотрудников пищеблока, в соответствии с Постановлением Минтруда РФ от 21.04.1993 N 88 «Об утверждении Нормативов по определению численности персонала, занятого обслуживанием дошкольных учреждений (ясли, ясли-сады, детские сады)».

6.1.25. Обеспечить высокую культуру обслуживания при оказании услуг.

6.1.26. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

6.1.27. В случае повреждения Исполнителем имущества третьих лиц в ходе оказания услуг восстановить поврежденное имущество за свой счет.

6.1.28. Обеспечить представителям Заказчика право свободного доступа ко всем переданным на праве безвозмездного пользования помещениям, в которых происходит оказание услуги в течение всего периода их выполнения, оказания и в любое время их производства.

6.1.29. Возмещать коммунальные платежи с учетом показаний установленных индивидуальных коммунальных приборов учета, в случае отсутствия счетчиков - исходя из утвержденных нормативов потребления электроэнергии, теплоты, водопотребления, водоотведения.

6.1.30. В конце рабочего дня представитель Исполнителя - заведующий производством и ответственный за организацию питания от Заказчика составляют ежедневный отчет о реализации продукции кухни, в двух экземплярах. Первые экземпляры ежедневных отчетов реализации продукции кухни и меню остаются у Исполнителя, вторые экземпляры документов остаются у Заказчика.

6.2 Исполнитель вправе:

6.2.1. Требовать от Заказчика полной и своевременной оплаты за организацию горячего питания на условиях раздела 2 настоящего Контракта.

6.2.2. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания.

6.2.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от и исполнения отдельных видов обязательств, с учетом положений Федерального закона № 44-ФЗ.

6.2.4. Осуществлять иные права, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Контрактом.

6.3. Заказчик обязуется:

6.3.1. Обеспечить систематический контроль за соблюдением Исполнителем Меню.

6.3.2. Производить сверку взаиморасчетов не позднее 5 (пяти) рабочих дней после окончания расчетного месяца.

6.3.3. Ежедневно подтверждать списки питающихся воспитанников.

6.3.4. Произвести оплату организации горячего питания в соответствии с условиями раздела 2 «Цена Контракта» настоящего Контракта.

6.3.5. Произвести приемку организации горячего питания в соответствии с условиями раздела 5 «Порядок сдачи-приемки организации горячего питания» настоящего Контракта.

6.3.6. Взаимодействовать с Исполнителем при изменении, расторжении Контракта, в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

6.3.7. Осуществлять контроль за ходом организации горячего питания Исполнителем.

6.3.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что:

а) Исполнитель и (или) поставляемый товар перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке (если Федеральным законом №44-ФЗ предусмотрена документация о закупке) требованиям к участникам закупки

(за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 настоящего Федерального закона) и (или) поставляемому товару;

б) при определении Исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара требованиям, указанным в подпункте "а" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

6.3.9. 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.

6.3.10. 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.

6.3.11. Заказчик предоставляет исполнителю право пользования недвижимым имуществом (нежилые помещения общей площадью 113,3 кв. м., расположенных на 1 этаже нежилого здания по адресу: Краснодарский край, городской округ город-курорт Анапа, город Анапа, ул. Таманская, д. 5, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

6.3.12. Срок предоставления прав на недвижимое имущество и технологическое оборудование, находящееся в помещении пищеблока, предоставленное в пользование Исполнителю на условиях безвозмездного пользования, не может превышать срок исполнения контракта по организации горячего питания воспитанников.

6.4. Заказчик вправе:

6.4.1. В любое время контролировать Исполнителя при организации бесплатного горячего питания.

6.4.2. Требовать от Исполнителя исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, надлежащим образом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим контрактом.

6.4.3. Отказывать Исполнителю в приемке результатов организации бесплатного горячего питания в случае их ненадлежащего качества.

6.4.4. Отказаться от оплаты изготовленной продукции (готовых блюд) и продуктов питания (в том числе стоимость услуг по приготовлению готовых блюд) ненадлежащего качества, а также от готовых блюд, изготовленных из не качественных продуктов питания, а если такие услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм. При этом готовые блюда и продукты питания, срок годности которых истек на момент предъявления требования Заказчиком о поставке некачественной продукции, возврату Исполнителю не подлежит.

6.4.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным ГК РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств и ст.95 Федерального закона № 44-ФЗ.

6.4.6. Предложить Исполнителю увеличить или уменьшить в процессе исполнения настоящего контракта объем организации горячего питания, предусмотренных контрактом

6.4.7. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. Стороны обязуются получать почтовые отправления, направляемые друг другу, не позднее 10 дней с даты получения извещения (уведомления).

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Обеспечение исполнения Контракта не устанавливается

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За качество оказанной услуги Исполнитель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. 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).

8.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также случаев, предусмотренных пунктами 8.4, 8.5 Контракта) взыскивается штраф в размере 1000,00 руб., определенном согласно Постановлению № 1042:

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

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

8.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, взыскивается штраф в размере 10% (указать конкретный процент и(или) сумму), определенном согласно Постановлению № 1042:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

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

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

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

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

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

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

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

8.5. 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 1 000,00 рублей (указать конкретный процент и(или) сумму), определенном согласно Постановлению № 1042:

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

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

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

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

8.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в

размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненным Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.6.1. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, за несвоевременное предоставление обеспечения исполнения Контракта, предусмотренного пунктом 6.1.22. Контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с п. 8.6. Контракта.

8.7. 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). Пеня 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.

8.8. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, устанавливается штраф в размере 1 000,00 рублей (указать конкретный процент и(или) сумму), определенном согласно Постановлению № 1042:

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

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

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

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

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

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

8.11. 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.

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

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

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

8.15. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящим контрактом, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9. ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

9.1. Качество организации бесплатного горячего питания, оказываемого по настоящему контракту, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего контракта, изложенным в показателях качества Описании объекта закупки (**Приложение № 2 к Контракту**).

9.2. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг, в течение установленного гарантийного срока. Исполнитель обязуется

за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в соответствии с требованиями действующего законодательства.

9.3. 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.

9.4. Течение гарантийного срока прерывается на время устранения недостатков, возникших по вине Исполнителя.

10. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по Контракту, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

10.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

10.3. Факт возникновения обстоятельства непреодолимой силы должен быть документально удостоверен уполномоченным органом федеральной, региональной власти или органом местного самоуправления.

10.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 10.2 - 10.3 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.

10.5. В случае, если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 30 (тридцати) календарных дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

11. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

11.1. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, Стороны могут разрешать путем переговоров.

11.2. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, подлежат передаче на разрешение в Арбитражный суд Краснодарского края в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

11.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд Краснодарского края Стороны принимают предусмотренные настоящим разделом меры по досудебному урегулированию спора, за исключением дел, для которых согласно части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации принятие сторонами мер по досудебному урегулированию не является обязательным.

11.4. Претензия должна быть составлена в письменной форме и направлена одной Стороной другой Стороне по адресу Стороны-адресата, установленному настоящим Контрактом, с использованием курьерской доставки с отметкой о вручении либо с использованием почтовой связи заказным или ценным письмом с уведомлением о вручении. Момент получения претензии Стороной-адресатом определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

11.5. Сторона должна дать в письменной форме ответ на претензию по существу в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней с даты получения претензии.

11.6. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, которой предъявлена претензия; обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, со ссылками на соответствующие пункты настоящего Контракта и (или) нормативные правовые акты; требования; информацию о мерах, которые будут осуществлены в случае отклонения претензии (приостановка исполнения обязательств, передача спора на разрешение суда и т. д.); дату и регистрационный номер претензии; подпись уполномоченного лица; перечень прилагаемых документов.

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

11.8. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, которые отсутствуют у Стороны-адресата, их копии либо выписки из них.

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

11.10. При отклонении претензии полностью или частично либо неполучении ответа в установленные для ее рассмотрения сроки, либо неисполнении требований по претензии в установленные для их исполнения сроки, либо невручении претензии по обстоятельствам, зависящим от Стороны-адресата, Сторона, предъявившая претензию, вправе после наступления любого из указанных событий передать спор на разрешение в Арбитражный суд Краснодарского края.

12. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

12.1. Настоящий контракт действует с даты заключения по 01 декабря 2025г., а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Контракту.

12.2. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении настоящего Контракта не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.

12.3. Информация о Поставщике, с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в установленном Законом № 44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

12.4. Изменения и дополнения по основаниям, предусмотренным настоящим Контрактом, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим дополнительным Соглашением и является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

12.5. Изменение условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьями 95 Закона № 44-ФЗ.

13. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

13.1. Во всем, что не оговорено в настоящем Контракте, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 рабочих дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

13.3. Все сообщения, требования, замечания или уведомления Сторон по настоящему Контракту направляются с использованием курьерской доставки одной из Сторон под расписку о вручении либо с использованием почтовой связи заказным письмом с уведомлением о вручении по адресам Сторон, указанным в разделе 15 настоящего Контракта, либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе 15 настоящего Контракта, либо с использованием факсимильной связи.

Момент получения Стороной сообщения или уведомления, направленного с использованием курьерской доставки, почтовой или факсимильной связи, определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом направление уведомлений по адресам Сторон, указанным в разделе 15 настоящего Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

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

В случае, предусмотренном настоящим пунктом, перемена Исполнителя оформляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту.

13.5. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету настоящего Контракта и ставших им известными в ходе исполнения настоящего Контракта.

13.6. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон.

14. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Неотъемлемой частью настоящего Контракта является следующее:

Приложение № 1 - Спецификация;

Приложение № 2- Описание объекта закупки;

Приложение № 3 - График питания воспитанников
Приложение № 4 - Заявка на приготовление готовых завтраков (обеда, полдника) для воспитанников.
Приложение № 5 - Циклическое двухнедельное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 12 часов (возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно)
Приложение № 6 - Циклическое десятидневное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 12 часов (возрастная группа от 3 до 7 лет включительно)

15. МЕСТА НАХОЖДЕНИЯ, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №16 «Пчелка» муниципального образования город-курорт Анапа
ИНН 2301036646
КПП :230101001
ОГРН 1022300520362
Юридический (почтовый) адрес:
353440, Краснодарский край, г.-к. Анапа, ул. Таманская, д. 5
Банковские реквизиты:
в Южное ГУ Банка России//УФК по Краснодарскому краю
Единый казначейский счет 40102810945370000010
БИК 010349101
Расчетный (казначейский) счет
03234643035010001800
л/с 20186UЭ9220, 21186UЭ9220
Телефон: 8 (86133) 4-64-87, 5-49-61
e-mail: pchelka16anapa@mail.ru

Заведующий МБДОУ Д/С № 16 «Пчелка»

М.П. Л.С. Логова

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КК»

Юр. адрес.: 350000 Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная д.98, помещение 3/2

Фактический адрес: 350000 Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Длинная д.98, помещение 3/2;
353500 Россия, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Промышленная, д. За
ИНН 2308269022

КПП 230801001

ОГРН 1192375069864

Расч. счет: 40702810730000036768

Кор.счет: 30101810100000000602

БИК 040349602

Краснодарское отделение №8619

ПАО Сбербанк г. Краснодар

ОКПО 41698337

ОКТМО 03701000001

Телефон: 8-918-6919789

8-962-8800065 Приемная

E-mail: fs_kr23@mail.ru

Генеральный директор

В.И. Чепига

Спецификация

№ п/п	Наименование товара (работы, услуги)	Ед.изм.	Кол- во	Цена за ед.изм., руб.	Стоимость, руб.
1	2	3	4	5	6
1	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет (Группа полного дня) стоимость сырьевого набора	Дето-день	230	244,74	56 290,20
2	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет (Группа полного дня) стоимость организации питания	Дето-день	230	73,42	16 886,60
3	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет (Группа кратковременного пребывания) стоимость сырьевого набора	Дето-день	115	106,54	12 252,10
4	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет (Группа кратковременного пребывания) стоимость организации питания	Дето-день	115	31,96	3 675,40
5	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет (Группы полного дня) стоимость сырьевого набора	Дето-день	920	287,94	264 904,80
6	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет (Группы полного дня) стоимость организации питания	Дето-день	920	86,38	79 469,60
7	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет (Группа кратковременного пребывания) стоимость сырьевого набора	Дето-день	230	71,98	16 555,40
8	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет (Группа кратковременного пребывания) стоимость организации питания	Дето-день	230	21,60	4 968,00
	Итого:				455 002,10

Итого: 455 002 (Четыреста пятьдесят пять тысяч два) рубля 10 копеек, НДС не предусмотрен.

Заказчик:

Исполнитель:

Заведующий _____ /Л.С. Логова /
М.П.

Генеральный директор _____ /В.И. Чепига
М.П.

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

Услуги по организации горячего питания воспитанников

Код по ОКПД 2*: 56.29.19.000

1. 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	Воспитанники в возрасте: с 1,5 лет до 3 лет (Группа полного дня) с 1,5 лет до 3 лет (Группа кратковременного пребывания) с 3 лет до 7 лет (Группы полного дня) с 3 лет до 7 лет (Группа кратковременного пребывания)
1.2.	График и срок оказания услуг	С <u>07:00</u> по <u>19:00</u> , ежедневно в соответствии с графиком работы дошкольного образовательного учреждения, по заявке Заказчика (кроме выходных и праздничных дней). - понедельник с 06.00 ч. – 18.00 ч.; - вторник с 06.00 ч. – 18.00 ч.; - среда с 06.00 ч. – 18.00 ч.; - четверг с 06.00 ч. – 18.00 ч.; - пятница с 06.00 ч. – 18.00 ч.
1.3.	Место оказания услуг	353440, Россия, Краснодарский край, городской округ город-курорт Анапа, город Анапа, ул. Таманская, д. 5
1.4.	Требования к организации питания	1. Десятидневное цикличное меню разрабатывается с учетом следующих условий: - не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий один и тот же день или в последующие 2 дня; - разработка блюд, составляющих меню, производится из среднесуточного набора пищевых продуктов, рекомендуемого СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для приготовления блюд и напитков для воспитанников муниципальных учреждений. - ежедневно включать в рацион мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи); рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты - 1 раз в 2 - 3 дня; - завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, овощей и фруктов; - не включать в рацион питания блюда из овощей урожая прошлого года, не прошедших тепловую обработку (капуста, лук, корнеплоды). 2. Меню должно содержать: - наименования блюд в соответствии с используемыми сборниками рецептур; - информацию о количественном составе блюд; - сведения об энергетической и пищевой ценности блюд, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; - ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. 3. При организации питания исполнитель должен обеспечить: - соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания; - соблюдение технологии приготовления блюд, рецептуры блюд,

№ п/п	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам закупаемых услуг, входящих в объект закупки	
	Наименование показателя	Описание, значение
		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.
1.5.	Иные требования	- Отпуск готовой продукции должен сопровождаться документами: меню-требование на выдачу продуктов питания и меню.

* Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 или каталог товаров, работ, услуг, размещенный в единой информационной системе в сфере закупок.

2. Требования к порядку оказания Услуг:

2.1. С даты начала оказания Услуг:

2.1.1. Оказание Услуг осуществляют работники Исполнителя, имеющие необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Копии медицинских книжек работников, занятых при оказании услуг, Исполнитель предоставляет Заказчику (не позднее, чем за 1 (один) рабочий день, до даты начала оказания Услуг. Все работники Исполнителя должны быть обеспечены в соответствии с установленными нормами своевременно выданной специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

2.1.2. Исполнитель производит закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение пищевой продукции, соответствующей требованиям, указанным в спецификации, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.

2.1.3. Заявка, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 15 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания услуг. Допускается уточнение количества воспитанников в процессе оказания услуг и внесение корректировок в заявку Заказчика, в связи с тем, что численность воспитанников может меняться в зависимости от дней недели. При этом изменения заявки должны производиться не позднее 08:00 часов дня оказания услуг. Заявка направляется Исполнителю посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение отправителем подтверждения о ее вручении Исполнителю.

2.1.4. Исполнитель на пищеблоке осуществляет входной контроль поступающей продукции, результаты которого фиксирует в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

2.1.5. Для информирования об ассортименте Услуг Исполнитель составляет ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Ежедневное меню размещается на пищеблоке и передается Заказчику для размещения на стендах в каждой групповой ячейке и на информационном стенде «Питание ДООУ» в холле детского сада.

2.1.6. На основании сведений, указанных в Заявке, в Меню основного (организованного) питания и в Технологических картах, работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления

пищи, санитарно-гигиенических норм и правил. Технологические карты должны находиться на пищеблоке.

2.1.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и Заказчика по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется)). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.1.8. Непосредственно после приготовления пищи работником пищеблока (поваром) отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, пирожки, хлеб и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.1.9. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °С в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

2.1.10. Транспортировка продуктов, необходимых для оказания Услуг до места (мест) оказания Услуг осуществляется Исполнителем.

2.1.11. Исполнителем обеспечиваются своевременная поверка весового оборудования, техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования.

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

2.1.13. Исполнитель обеспечивает допуск должностных лиц Заказчика и уполномоченных органов для осуществления контроля за исполнением обязательств по Контракту (оценки соответствия Услуг условиям Контракта) в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

2.1.14. Исполнителем осуществляется сбор, хранение мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.2. Требования к качеству и безопасности оказываемых Услуг:

2.2.1. При оказании Услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евроазиатского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами (если иное не предусмотрено Контрактом), в том числе:

Постановление Минтруда РФ от 21.04.1993 N 88 «Об утверждении Нормативов по определению численности персонала, занятого обслуживанием дошкольных учреждений (ясли, ясли-сады, детские сады)»;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

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

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

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

ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

Постановление главы администрации Краснодарского края от 25.10.2005 № 963 «Об утверждении норм обеспечения воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, приемных семей, специальных учебно-воспитательных учреждений, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в школах-интернатах всех типов и государственных учреждениях профессионального образования, а также учащихся специальных (коррекционных) образовательных учреждений Краснодарского края».

2.3. Пищевая продукция, используемая при оказании Услуг (Приложение 1 к Описанию объекта закупки), должна соответствовать требованиям, установленным:

«Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, в том числе:

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду";

Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03»;

Санитарно-эпидемиологические правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»;

ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

2.4. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

2.5. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

2.5.1. Маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);

в) количество пищевой продукции;

г) дату изготовления пищевой продукции;

д) срок годности пищевой продукции;

е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;

з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

л) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Указанные сведения должны быть нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Сведения, предусмотренные подпунктами б, в, ж - л, могут быть нанесены на листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2.5.2. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

- а) наименование пищевой продукции;
- б) количество пищевой продукции;
- в) дату изготовления пищевой продукции;
- г) срок годности пищевой продукции;
- д) условия хранения пищевой продукции;
- е) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным для пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.

В случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, доступна без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2.6. Используемые при оказании Услуг продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

2.6.1. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

2.6.2. Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

Подтверждением наличия такого документа является:

- копия документа, заверенная органом его выдавшим или получателем указанного документа;

- или выписка из Единого реестра, выдаваемая органами и учреждениями государств-членов, уполномоченными в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, с указанием реквизитов документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, наименований продукции (товаров), изготовителя, получателя и органа, выдавшего документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям;

- или наличие указания в документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации, номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов);

- или наличие на товаре и (или) его потребительской таре номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов).

2.6.3. Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.

2.6.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.7. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

2.7.1. Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками;

2.7.2. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается;

2.7.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.8. При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

2.8.1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

2.8.2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

2.8.3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

2.8.4.Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;

2.8.5.Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.9.При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, Исполнитель разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – HazardAnalysisandCriticalControlPoints) в соответствии с требованиями части 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.10.Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания, столовые приборы должны отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

2.11.Все помещения пищеблока должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столы и технологическое оборудование в производственных помещениях должны подвергаться уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого использования. Генеральную уборку всех помещений проводится не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен использоваться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Попадание их в пищевую продукцию должно быть исключено.

**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 %.	80% от срока годности	Полиэтиленовая упаковка (мягкая), бумажная упаковка плотная
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 %.	80% от срока годности	Твердая упаковка, пластиковый стакан, мягкая упаковка
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%.	80% 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%.	80% 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"	80% 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 %.	80% от срока годности	Полиэтиленовая упаковка (мягкая), бумажная упаковка плотная, 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%.	80% от срока годности	Полиэтиленовая упаковка (мягкая), бумажная упаковка плотная, п/пакет
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	80 % от срока годности	Сетка овощная, синтетическая, весовая

		сорта формы и окраски.		
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 охлажденная	Мясо говядины бескостное, 1 категории, охлажденное. 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.
14.	Свинина мякоть охлажденная, отруб бескостный, шейная, подлопаточная часть	ГОСТ 31778-2012 "Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия" ТУ производителя. Отрубы должны быть от молодых животных.	80 % от срока годности	Упаковка- ящик из гофрированного картона, с внутренней стороны – пищевая пленка.
15.	Цыплята-бройлеры охлажденные	ГОСТ 31962-2013 "Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия". Тушка цыпленка-бройлера 1 категории, (охлажденная), потрошенная, костная система без переломов и деформаций. Каждая тушка запакованная в пакет и уложена в общую тару (коробка) с указанием даты выработки на каждой тушке.	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.
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 или жестяная 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 или жестяная 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 сгущенные 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, без тусклого серого оттенка, вкус и аромат - свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов.	80 % от срока годности	Полиэтиленовая упаковка
24.	Дрожжи хлебопекарные сухие	ГОСТ Р 54845-2011 "Дрожжи хлебопекарные сухие. 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.	80% от срока годности	Индивидуальная упаковка на каждое изделие
34.	Хлеб из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия.	ГОСТ 2077-2023 "Хлеб из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. 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	80% от срока годности	Индивидуальная упаковка на каждое изделие

		запах – свойственный виду хлеба.		
35.	Яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017 "Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия". Не ниже первого сорта, плоды целые, чистые, типичной для pomological сорта формы и окраски, однородные по степени зрелости, мякоть доброкачественная, вкус и запах - свойственные pomological сорту,	80 % от срока годности	Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет
36.	Лимоны свежие	ГОСТ 34307-2017 "Плоды цитрусовых 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 pomological 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.	80% 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).	80% 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.	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
46.	Сухари	ГОСТ 28402-89 "Сухари панировочные. Общие технические	80 % от срока	Весовые,

	панировочные	условия". Хлебные сухари высшего сорта, крупа однородная по размеру, от светло-желтого до светло-коричневого, запах свойственный панировочным сухарям без постороннего привкуса и запаха	годности	фасованные в полиэтиленовый пакет
47.	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
48.	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
49.	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017 "Томаты свежие. Технические условия". Сорт не ниже первого, плоды красные, плоды свежие, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.	80 % от срока годности	Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет
50.	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016 "Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия". Сорт не ниже первого, луковичы 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
51.	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
52.	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
53.	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
54.	Пряники, весовые,	ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические характеристики» С ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, без посторонних прикуса и запаха. Изделие с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании .От бело-кремового до темно-коричневого	80% от срока годности	Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет
55.	Повидло плодово-ягодное, с/б, п/ведро	ГОСТ 32099-2013 « Повидло. Технические условия»Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек, и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Густая мажущая масса. Вкус-кисловато-сладкий, запах-характерный для пюре, их которого изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные.	80% от срока годности	Стеклянная или жестяная банка
56.	треска	ГОСТ 32366-2013 "Рыба морожена. 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	80% от срока годности	Упаковка- ящик из гофрированного картона, с внутренней стороны – пищевая пленка.

		рыбе данного вида.		
57.	горбуша	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- ящик из гофрированного картона, с внутренней стороны – пищевая пленка.
58.	помидоры соленые	Помидоры однородные по степени зрелости, по размеру целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек Плоды целые, мякоть мягкая, но не расплзшаяся Вкус и запах характерный для соленных или квашенных овощей, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей Цвет томатов близкий к окраске свежих томатов по наибольшему поперечному диаметру (кроме сливовидных сортов), не менее 40 мм, для сливовидных сортов размер не ограничивается Рассол мутноватый, пряного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем овощи	80% от срока годности	Пластиковое ведро
59.	зефир	ГОСТу 6441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия». Поверхность должна быть с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков Форма различная, без деформаций Цвет свойственный данному наименованию продукта, равномерный, возможна окраска используемых добавлений Вкус и запах свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха Наличие химических консервантов, искусственных красителей, пищевых добавок и ароматизаторов - не допускается	80% от срока годности	Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет
60.	крупа перловая	Соответствие ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия», Номер крупы №1. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенком.	80% от срока годности	Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой
61.	крупа пшеничная	Вид крупы Полтавская Номер крупы средняя № 3	80% от срока годности	Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой
62.	ванилин	Соответствие ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия». Внешний вид кристаллический порошок Цвет от белого до светло-желтого Запах Ванили	80% от срока годности	фасовка
63.	крупа пшено	Сорт не ниже первого Цвет Желтый разных оттенков Запах свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый Вкус свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.	80% от срока годности	Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой
64.	крупа ячневая	Внешний вид частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенком Вкус и запах нормальный, свойственный ячменной крупе.	80% от срока годности	Мешок полипропиленовый, полиэтиленовый пакет весовой
65.	йогурт (0,5 л)	ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия.	80% от срока годности	Полиэтиленовая упаковка (мягкая), бумажная упаковка плотная
66.	перец болгарский	ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий. Технические условия	80% от срока годности	Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет
67.	апельсин	Соответствие требованиям: Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, ГОСТ 31822-2012 " "ГОСТ 34307-2017.	80% от срока годности	Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет

		Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия". Товарный сорт, не ниже высший		вый пакет
68.	банан	Товарный сорт, не ниже первый Зрелость плоды не перезревшие, с зеленовато-желтой и желтой окраской кожуры в одной партии; мякоть плотная, по цвету - кремовая	80% от срока годности	Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет
69.	мандарин	Соответствие требованиям: Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, ГОСТ 31822-2012 " "ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия". Товарный сорт, не ниже высший	80% от срока годности	Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет
70.	укроп	Внешний вид растения без корешков, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без излишней внешней влажности Запах и вкус характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса Наличие растений с частично сформировавшимися семенами не допускается Наличие растений, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных гнилью и испорченных не допускается	80% от срока годности	Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет
71.	петрушка	Внешний вид листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Допускаются незначительные дефекты листьев: - небольшая помятость, незначительные дефекты окраски и незначительная утрата свежести, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке Запах и вкус характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности не допускается	80% от срока годности	Весовые. Картонный короб/полиэтиленовый пакет
72.	Груши свежие	ГОСТ 33499-2015 Груши свежие. 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
73.	Персики свежие	ГОСТ 34340-2017 Персики и нектарины свежие. 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
74.	Слива свежая	ГОСТ 32286-2013 Сливы, реализуемые в розничной торговле. 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

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:

Исполнитель:

Заведующий _____ /Л.С. Логова/
М.П.

Генеральный директор _____ /В.И. Чепига
М.П.

График организации горячего питания

Дни недели	Время питания воспитанников	Категория воспитанников	Тип групп
Понедельник Вторник Среда Четверг Пятница	Горячий завтрак с 08.25 до 08.55 Второй завтрак с 10.10 до 10.50 Горячий обед с 12.20 до 13.10 Горячий полдник с 15.30 до 16.00 Горячий ужин с 17.20 до 17.50	Дети в возрасте от 3 лет до 7 лет	Группы полного дня
Понедельник Вторник Среда Четверг Пятница	Горячий завтрак с 08.25 до 08.55 Второй завтрак с 10.10 до 10.50 Горячий обед с 12.20 до 13.10 Горячий полдник с 15.30 до 16.00 Горячий ужин с 17.20 до 17.50	Дети в возрасте от 1,5 лет до 3 лет	Группы полного дня
Понедельник Вторник Среда Четверг Пятница	Второй завтрак с 09.40 до 10.20 Горячий обед с 11.45 до 12.55	Дети в возрасте от 1,5 лет до 3 лет	Группа кратковременного пребывания
Понедельник Вторник Среда Четверг Пятница	Горячий завтрак с 08.25 до 08.55 Второй завтрак с 10.10 до 10.50	Дети в возрасте от 3 лет до 7 лет	Группы кратковременного пребывания

Заказчик:

Исполнитель:

Заведующий _____ /Л.С. Логова /
М.П.

Генеральный директор _____ /В.И. Чепига
М.П.

**ОБРАЗЕЦ
ЗАЯВКА**
на приготовление готовых завтраков (обеда, полдника, ужина) для воспитанников
МБДОУ д/с №16 «Пчелка» г-к. Анапа
на «___» _____ 2025 год

№ п/п	Наименование работы (услуги)	Ед. изм.	Цена руб./коп.	Количество человек	Итого (чел.)
1	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет (Группа полного дня) стоимость сырьевого набора	дето-день			
2	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет (Группа полного дня) стоимость организации питания	дето-день			
3	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет (Группа кратковременного пребывания) стоимость сырьевого набора	дето-день			
4	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет (Группа кратковременного пребывания) стоимость организации питания	дето-день			
5	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет (Группы полного дня) стоимость сырьевого набора	дето-день			
6	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет (Группы полного дня) стоимость организации питания	дето-день			
7	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет (Группа кратковременного пребывания) стоимость сырьевого набора	дето-день			
8	Организация горячего питания воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет (Группа кратковременного пребывания) стоимость организации питания	дето-день			
Итого					

Заведующий МБДОУ д/с №16 «Пчелка»
Дата _____

/Л.С. Логова/

Ответственный за питание в МБДОУ № _____

/_____/

Дата _____

Принял: Исполнитель

должность _____

/ _____

Дата получения: " _____ " _____ 2025 год

Заказчик:

Исполнитель:

Заведующий _____ /Л.С. Логова /
М.П.

Генеральный директор _____ /В.И. Чепига
М.П.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий МБДОУ д/с №16 «Пчелка»

_____/_____
"_____" "_____" 20__ год

УТВЕРЖДЕНО:

«____» _____ 20__ год

Цикличное 10-дневное меню для детей дошкольного возраста,
находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 12 часов
(возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно)

**МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД
12 ЧАСОВ ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1-3 ЛЕТ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	2,4	3,7	22,5	103,2	199
День 1	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,2	2	9,9	72,1	413
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	25	1,6	5,4	7,8	91,2	3
Итого за завтрак		355	6,2	11,1	40,2	266,5	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	150	1,3	3,1	7,0	62,9	63
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	110	2,1	3,1	22,3	117,1	219
	ТЕФТЕЛИ (1 ВАРИАНТ)	60	6,5	8,4	6,1	130,2	461
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	150	0,2	0	13,9	54,9	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		550	12,0	15,0	70,4	443,4	
Полдник	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ	50	1,4	4,7	24,2	152,2	450
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	150	3,6	3,8	6,8	74,3	420
Итого за полдник		200	5,0	8,5	31,0	226,5	
Ужин	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ	160	14,5	5,1	26,4	210,5	100
	СОУС СМЕТАННЫЙ №371	40	0,5	4,1	1,7	48,3	385
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		410	17,1	9,7	62,2	399,9	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			40,75	44,72	214,3	1408,9	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	130/20	12	11,4	23,3	220,5	366
День 2	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	3,5	3	13,1	98,8	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,9	4,3	12	83,1	1
Итого за завтрак		355	16,4	18,7	48,4	402,4	
Второй	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400

завтрак	СЕЗОНУ)						
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	40	0,4	2	1,0	23,5	20
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	1,6	2,5	8,5	57,7	110
	ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ	160	10,4	15,6	22,5	302,8	266
	КИСЕЛЬ ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ	150	0,2	0	16,5	63,0	239
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		575	14,4	20,6	72,0	532,7	
Полдник	КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ	40	0,9	4,5	23,0	142,4	483
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	3,8	3,5	7,8	84,2	419
Итого за полдник		220	4,7	8,0	30,8	226,6	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	2,2	3,4	14,5	100,4	339
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	60	4,2	1,5	11,2	100,5	239
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0	0	8,6	37,0	686
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		425	8,1	5,3	53,8	311,6	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			44,05	53,02	215,5	1545,9	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	2,8	3,3	15,4	104,2	199
День 3	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,9	2,8	11,3	88,9	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	25	1,6	5,4	7,8	91,2	3
Итого за завтрак		355	7,3	11,5	34,5	284,3	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	40	0,6	1,8	4,8	36,3	41
	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СМЕТАНОЙ	180	2,1	2,5	12,8	79,7	81
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	110	2	3,4	16,6	98,9	200
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	60	5,4	6,2	7	116,5	322
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,8	0,2	16,6	80,3	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		610	12,5	14,5	78,3	486,0	
Полдник	кондитерские изделия	30	0,5	0,7	25,4	106,2	
	кисломолочный продукт	180	4,3	4,5	8,1	89,1	420

Итого за полдник		210	4,8	5,2	33,5	195,3	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	180	7,5	6,2	12,3	134	346
	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0	0	4,4	18,7	264
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		430	9,0	6,5	33,2	215,0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			34,05	38,12	190,0	1253,2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	11,6	14,5	2,5	175,5	237
День 4	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	3,5	3	13,2	98,9	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,9	4,3	12	83,1	1
Итого за завтрак		355	16,0	21,8	27,7	357,5	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	349
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0,9	1,8	4,8	38,1	55
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	150	2,6	2,3	11,5	79,6	90
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	10,4	9,3	16,5	255,9	436
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	150	0,1	0,1	9,2	40,3	243
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		560	15,6	13,9	62,5	488,2	
Полдник	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	40	1,1	1,9	29,7	131,6	441
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	3,8	3,5	7,8	84,2	419
Итого за полдник		220	4,9	5,4	37,5	215,8	
Ужин	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	150	10,5	8,4	18,3	185,5	244
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	130,9	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,2	2	9,9	72,1	413
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		400	16,8	14,1	66,3	446,8	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			53,75	55,62	204,5	1580,9	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,1	4,3	17	105,4	199
День 5	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0	0	6,9	29,0	411
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	25	1,6	5,4	7,8	91,2	3

Итого за завтрак		355	4,7	9,7	31,7	225,6	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ИКРА КАБАЧКОВАЯ	30	0,6	2,4	2,1	34,65	50
	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	180	1,8	4,6	9,1	86,7	99
	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	180	9,5	3,7	20,4	190,5	264
	КИСЕЛЬ ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ	150	0,2	0	16,5	63,0	239
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		580	13,7	11,1	68,6	449,15	
Полдник	КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ	50	1,2	4,5	33,0	184,6	443
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	150	3,6	3,8	6,8	74,3	420
Итого за полдник		200	4,8	8,3	39,8	258,9	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	180	12,1	11,7	12,3	250,6	232
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		430	14,5	12,2	47,0	395,7	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			38,15	41,72	197,6	1401,95	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	2,9	4,2	20,8	103,5	199
День 1	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,9	2,8	11,3	88,9	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,9	4,3	12	83,1	1
Итого за завтрак		355	6,7	11,3	44,1	275,5	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	150	1,3	3,1	7,0	62,9	63
	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	180	16,4	15,4	20,4	280,4	702
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
Итого за		585	20,3	19,0	64,4	496,4	

обед							
Полдник	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	25	0,4	0,6	21,1	88,5	
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	3,8	3,5	7,8	84,2	419
Итого за полдник		205	4,2	4,1	28,9	172,7	
Ужин	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	120	2,5	5,3	19,5	130,7	446
	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	60	6,2	3,1	8,4	110,5	171
	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0	0	4,4	18,7	264
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		400	10,3	8,8	53,5	337,6	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			41,95	43,62	201,4	1354,8	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,2	4,5	19,9	104,1	199
День 2	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	3,5	3	13,2	98,9	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	25	1,6	5,4	7,8	91,2	3
Итого за завтрак		355	8,3	12,9	40,9	294,2	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак	:	100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ИКРА МОРКОВНАЯ	40	0,9	1,8	4,4	35,1	55
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	150	1,5	3,3	9,7	78,1	82
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2,4	3,7	15,8	110,0	339
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	60	5,4	6,2	7	116,5	322
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,3	0,2	12,8	56,1	417
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		560	12,1	15,6	70,2	470,1	
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	40	0,7	0,9	22,3	91,3	451
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	180	4,3	4,5	8,1	89,1	420
Итого за полдник		220	5,0	5,4	30,4	180,4	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	110	1,6	2,6	20,5	107,0	332
	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	60	6,2	4,8	9,7	115,2	264
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0	0	8,6	37,0	686
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		420	9,3	7,7	55,3	321,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			35,15	42,02	207,3	1338,8	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	2,8	3,3	15,4	104,2	199
День 3	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0	0	6,9	29,0	411
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,9	4,3	12	83,1	1
Итого за завтрак		355	3,7	7,6	34,3	216,3	
Второй завтрак	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	100	0,5	0,1	10,1	46	418
Итого за второй завтрак		100	0,5	0,1	10,1	46	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	40	0,5	2,1	2,7	35,1	52
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ	180	5,3	6,6	15,5	145,7	87
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	110	2	3,4	16,6	98,9	200
	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ	60	8,4	8,4	5,4	113,5	306
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	150	0,1	0,1	9,2	40,3	243
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
Итого за обед		575	17,7	20,9	67,6	499,8	
Полдник	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ	50	1,4	4,7	24,2	152,2	450
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	170	3,5	3,3	7,5	79,4	419
Итого за полдник		220	4,9	8,0	31,7	231,6	
Ужин	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ	150	15,5	14,7	22,5	210,5	247
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	130,9	
	КИСЕЛЬ ИЗ ШИПОВНИКА	180	0,3	0,2	19,4	80,3	239
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		405	20,1	18,6	82,3	488,0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			46,9	55,2	226,0	1481,7	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ)	150	3,5	5	12,5	105,8	101
День 4	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,9	2,8	11,3	88,9	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	25	1,6	5,4	7,8	91,2	3
Итого за завтрак		355	8,0	13,2	31,6	285,9	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ИКРА КАБАЧКОВАЯ	40	0,8	3,2	2,8	46,2	50
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	1,6	2,5	8,5	57,7	110

	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ	180	16	21,7	21,3	285,4	133
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	150	0,2	0	13,9	54,9	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		590	20,2	27,8	67,0	518,5	
Полдник	кондитерские изделия	25	0,4	0,6	21,1	88,5	
	кисломолочный продукт	180	4,3	4,5	8,1	89,1	420
Итого за полдник	:	205	4,7	5,1	29,2	177,6	
Ужин	овощи натуральные свежие (соленые)	40	0,3	0	0,6	4	71
	рыба запеченная в омлете	180	13,1	5,3	4,6	147,9	249
	чай с лимоном	180	0	0	8,6	37,0	686
	хлеб ржаной	15	0,5	0,2	6,9	24	
	хлеб пшеничный	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		430	14,6	5,6	29,7	247,2	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			47,95	52,12	168,0	1301,8	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,1	4,3	17	105,4	199
День 5	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0	0	6,9	29,0	411
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,9	4,3	12	83,1	1
Итого за завтрак		355	4,0	8,6	35,9	217,5	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	4,4	4,7	10,1	103,9	89
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	110	2,3	4,8	18,7	123,2	446
	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	40/15	6,2	6,7	5,7	110,2	261
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		605	15,7	16,8	73,8	498,4	
Полдник	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	40	1,1	1,9	29,7	131,5	441
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	3,8	3,5	7,8	84,2	419
Итого за полдник		220	4,9	5,4	37,5	215,7	
Ужин	САЛАТ ИЗ	40	0,6	2,4	3,1	34,8	43

	БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ						
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2,4	3,7	15,8	110,3	339
	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	60	7,6	6,6	1,6	95,5	236
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	180	0,3	0	16,2	63,9	394
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		430	12,1	13,0	52,6	362,8	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			37,15	44,22	210,3	1367,0	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИ Е ЗА ПЕРИОД			41,99	47,04	203,5	1403,50	

Заказчик:
Заведующий _____ /Л.С. Логова /
М.П.

Исполнитель:
Генеральный директор _____ /В.И. Чепига
М.П.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий МБДОУ д/с №16 «Пчелка»

_____/_____
" ____ " _____ 20__ год

УТВЕРЖДЕНО:

« ____ » _____ 20__ год

Цикличное 10-дневное меню для детей дошкольного возраста,
находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 12 часов
(возрастная группа от 3 до 7 лет включительно)

**МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД
12 ЧАСОВ ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 3-7 ЛЕТ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,2	5,3	28,6	135,5	199
День 1	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2,4	2,2	11,1	80,3	413
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,1	5,9	9	106,2	3
Итого за завтрак		410	9,7	13,4	48,7	322,0	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	1,7	3,8	8,2	74,3	63
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	3	4,1	31,9	165,2	219
	ТЕФТЕЛИ (1 ВАРИАНТ)	70	8,3	11,0	7,9	174,1	461
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	200	0,3	0	18,0	71,0	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,2	0,2	15	57,1	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		715	16,1	19,6	95,7	595,7	
Полдник	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ	50	1,4	4,7	24,2	152,2	450
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	200	4,8	5	9	99	420
Итого за полдник		250	6,2	9,7	33,2	251,2	
Ужин	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ	200	18,1	8,4	36,4	339,3	100
	СОУС СМЕТАННЫЙ №371	40	0,5	4,1	1,7	48,3	385
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		460	21,1	13,1	77,5	548,1	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			53,55	56,22	265,6	1789,6	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	160/20	16,1	15,7	43,9	386,9	366
День 2	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,9	3,3	14,9	110,7	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,4	4,3	18	106,0	1

Итого за завтрак		415	21,4	23,3	76,8	603,6	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	3	1,4	34,9	20
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	1,6	2,5	8,5	57,7	110
	ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ	200	14,8	23,0	40,5	438,8	266
	КИСЕЛЬ ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ	200	0,3	0	22,9	87,0	239
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,2	0,2	15	57,1	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		695	19,5	29,1	102,1	723,5	
Полдник	КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ	50	1,0	5,6	28,6	178,2	483
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	4,1	3,9	8,7	93,5	419
Итого за полдник		250	5,1	9,5	37,3	271,7	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,1	4,5	19,8	137,5	339
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	80	7,2	3,4	17,3	140,8	239
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0	0	9,6	41,8	686
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		530	12,4	8,4	68,8	403,8	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			58,85	70,72	295,5	2075,2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,8	5,3	24,7	135,5	199
День 3	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	3,2	12,5	99,2	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,1	5,9	9	106,2	3
Итого за завтрак		410	10,2	14,4	46,2	340,9	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0,7	2,7	7,1	55,7	41
	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СМЕТАННОЙ	180	2,1	2,5	12,8	79,7	81
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,2	4,7	26,7	152,0	200
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	9,9	11,1	13,4	189,5	322
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,8	0,2	16,6	80,3	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,2	0,2	15	57,1	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		705	19,0	21,8	105,4	662,3	

Полдник	кондитерские изделия	50	0,8	1,2	42,3	177	
	кисломолочный продукт	200	4,8	5	9	99	420
Итого за полдник		250	5,6	6,2	51,3	276	
Ужин	овощи натуральные свежие (соленые)	50	0,4	0,1	0,8	5	71
	капуста тушеная с мясом	200	11,5	10,6	17,8	203,3	346
	чай полусладкий	200	0	0	4,9	20,9	264
	хлеб ржаной	20	0,7	0,2	9,2	32	
	хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		490	13,5	11,1	44,7	306,9	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			48,75	53,92	258,1	1658,7	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	13,0	16,3	3,0	267,9	237
День 4	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,9	3,3	14,9	110,7	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,4	4,3	18	106,0	1
Итого за завтрак		415	18,3	23,9	35,9	484,6	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	1,4	2,6	6,9	57,2	55
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	3,4	2,6	13,8	97,5	90
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	15,5	17,0	21,9	318,8	436
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0,1	0,1	12,2	54,7	243
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,2	0,2	15	57,1	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		675	22,7	22,9	83,6	633,3	
Полдник	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	50	1,3	2,2	37,4	164,1	441
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	4,1	3,9	8,7	93,5	419
Итого за полдник		250	5,4	6,1	46,1	257,6	
Ужин	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	170	18,9	13,9	27,8	286,1	244
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	130,9	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2,4	2,2	11,1	80,3	413
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		450	25,8	19,9	82,3	575,0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			72,65	73,22	258,4	2023,1	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		

Неделя 1	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,2	6,4	24,7	135,5	199
День 5	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0	0	7,6	32,4	411
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,1	5,9	9	106,2	3
Итого за завтрак		410	7,3	12,3	41,3	274,1	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	0,9	7	2,8	86,1	50
	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	180	1,8	4,6	9,1	86,7	99
	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	200	12,9	6,4	31,0	259,0	264
	КИСЕЛЬ ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ	200	0,3	0	22,9	87,0	239
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		690	17,9	18,6	91,6	612,5	
Полдник	КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ	50	1,2	4,5	33,0	184,6	443
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	200	4,8	5	9	99	420
Итого за полдник		250	6,0	9,5	42,0	283,6	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	50	0,4	0,1	0,8	5	71
	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	200	12,7	12,5	13,8	267,9	232
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		470	15,6	13,2	54,0	433,4	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			47,25	54,02	239,4	1676,2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5	5,1	27,2	126,4	199
День 1	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	3,2	12,5	99,2	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,4	4,3	18	106,0	1
Итого за завтрак		415	9,7	12,6	57,7	331,6	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	1,7	3,8	8,2	74,3	63
	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	21,8	23,0	23,2	376,1	702

	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		670	26,9	27,7	76,3	632,9	
Полдник	кондитерские изделия	50	0,8	1,2	42,3	177	
	молоко кипяченое	200	4,1	3,9	8,7	93,5	419
Итого за полдник		250	4,9	5,1	51,0	270,5	
Ужин	макароны отварные с овощами	150	3,2	6,6	27,6	175,9	446
	суфле из пирожков	80	9,8	6,4	15,0	178,1	171
	чай полусладкий	200	0	0	4,9	20,9	264
	хлеб ржаной	20	0,7	0,2	9,2	32	
	хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		470	14,6	13,4	68,7	452,6	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			56,55	59,22	264,2	1760,2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,4	5,5	26,3	190,2	199
День 2	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,9	3,3	14,9	110,7	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,1	5,9	9	106,2	3
Итого за завтрак		410	11,4	14,7	50,2	407,1	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	Икра морковная	60	1,3	2,6	6,5	52,8	55
	рассольник ленинградский со сметаной	180	1,6	3,9	11,6	92,6	82
	пюре картофельное	150	3,1	4,5	19,8	137,5	339
	котлеты рубленные из птицы	70	8,5	8,8	12,0	159,0	322
	напиток из плодов шиповника	200	0,4	0,2	17,3	75,7	417
	хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	12	45,7	
	хлеб ржаной	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		710	16,9	20,6	93,0	611,3	
Полдник	пирожки печеные с повидлом	50	0,9	0,9	28,5	115,9	451
	кисломолочный продукт	200	4,8	5	9	99	420
Итого за полдник		250	5,7	5,9	37,5	214,9	
Ужин	овощи натуральные свежие (соленые)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	каша рисовая рассыпчатая	150	2,6	3,5	34,1	170,9	332
	суфле из рыбы	80	8,3	6,1	12,7	162,1	264
	чай с лимоном	200	0	0	9,6	41,8	686
	хлеб ржаной	20	0,7	0,2	9,2	32	
	хлеб пшеничный	20	0,9	0,2	12	45,7	

Итого за ужин		530	13,0	10,1	78,5	458,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			47,45	51,72	269,7	1764,4	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,8	5,3	24,7	135,5	199
День 3	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0	0	7,6	32,4	411
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,4	4,3	18	106,0	1
Итого за завтрак		415	6,2	9,6	50,3	273,9	
Второй завтрак	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	100	0,5	0,1	10,1	46	418
Итого за второй завтрак		100	0,5	0,1	10,1	46	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,8	3,3	4,1	52,5	52
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ	180	5,3	6,6	15,5	145,7	87
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,2	4,7	26,7	152,0	200
	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ	80	10,2	10,1	8,6	174,1	306
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0,1	0,1	12,2	54,7	243
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		700	21,6	25,4	92,9	672,7	
Полдник	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ	50	1,4	4,7	24,2	152,2	450
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	4,1	3,9	8,7	93,5	419
Итого за полдник		250	5,5	8,6	32,9	245,7	
Ужин	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ	180	17,6	18,3	31,9	368,1	247
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	130,9	
	КИСЕЛЬ ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,4	0,2	22,2	91,7	239
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		460	22,5	22,3	97,5	668,4	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			56,3	66,0	283,7	1906,7	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ (РИСОВОЙ)	180	4,3	4,9	16,5	132,5	101
День 4	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	3,2	12,5	99,2	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,1	5,9	9	106,2	3
Итого за завтрак		410	9,7	14,0	38,0	337,9	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ	60	0,9	7	2,8	86,1	50

	ЗАКУСОЧНЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ИКРА КАБАЧКОВАЯ						
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАННОЙ	180	1,6	2,5	8,5	57,7	110
	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ	200	17,1	23,4	23,6	395,6	133
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	200	0,3	0	18,0	71,0	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		690	21,9	33,5	78,7	704,1	
Полдник	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	50	0,8	1,2	42,3	177	
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	200	4,8	5	9	99	420
Итого за полдник		250	5,6	6,2	51,3	276	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	180	12,9	5,1	4,3	143,7	249
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0	0	9,6	41,8	686
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		480	15,0	5,6	36,0	269,2	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			52,65	59,72	214,5	1659,8	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,2	6,4	24,7	135,5	199
День 5	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0	0	7,6	32,4	411
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,4	4,3	18	106,0	1
Итого за завтрак		415	6,6	10,7	50,3	273,9	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	4,4	4,7	10,1	103,9	89
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	150	3,2	6,6	27,6	175,9	446
	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	50/30	7,7	9,5	7,7	167,3	261
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ,	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418

	ЯГОДНЫЕ						
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		700	18,7	21,7	90,3	629,6	
Полдник	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	50	1,3	2,2	37,4	164,1	441
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	4,1	3,9	8,7	93,5	419
Итого за полдник		250	5,4	6,1	46,1	257,6	
Ужин	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	1	3,5	4,4	49,9	43
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,1	4,5	19,8	137,5	339
	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	70	8,6	7,5	1,9	117,9	236
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	200	0,3	0	18,0	71,0	394
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		520	14,6	15,9	65,3	454,0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			45,75	54,82	262,5	1687,7	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД			53,98	59,96	261,2	1800,2	

Заказчик:
Заведующий _____ /Л.С. Логова /
М.П.

Исполнитель:
Генеральный директор _____ /В.И. Чепига
М.П.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 711be7e13c3741a4d22cd878930cb3fd
Владелец **Логова Людмила Сергеевна**
Действителен с 26.02.2025 12:17
по 22.05.2026 12:17
Дата подписи 30.09.2025 09:08

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 02db0ef90038b397984e260c85b5ccf34d
Владелец **ЧЕПИГА ВИТАЛИЙ ИВАНОВИЧ**
Действителен с 13.08.2025 17:56
по 13.11.2026 18:06
Дата подписи 29.09.2025 16:39