

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №18 «Ивушка», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Литвиненко Елены Викторовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Белицкая Елена Константиновна, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Белицкой Елены Константиновны, действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации от 29.05.2013 г. (ОГРНИП 304614808400079), с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с требованиями Гражданского кодекса Российской Федерации и Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ) и протоколом подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) № 0358300008423000209 от 15 декабря 2023 года, идентификационный код закупки 233614801246461480100100100015629244, заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

### **1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА**

1.1. Исполнитель обязуется оказать **услуги по организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения** (далее по тексту – услуги), в соответствии с техническим заданием (Приложение №2), на основании меню, разработанного Исполнителем с учетом требований Заказчика (Приложение №6), а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить их.

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

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

1.4. Срок оказания услуг по Контракту: с 09.01.2024 г. по 31.12.2024 г. Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с режимом питания воспитанников, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда муниципальное дошкольное образовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

1.5. Место оказания услуг по адресу: Российская Федерация, 346381 Ростовская область, Красносулинский район, п. Розет, ул. Черёмушки, 19.

### **2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

2.1. Цена Контракта составляет 2 731 310 (Два миллиона семьсот тридцать одна тысяча триста десять) рублей 40 копеек, без НДС (Исполнитель применяет упрощенную систему налогообложения).

Источник финансирования Контракта:

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

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

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

2.3. Форма оплаты – безналичный расчет. Заказчик обязуется произвести оплату по Контракту путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя за оказанные услуги с даты подписания Заказчиком документа о приемке в течение 7 (семи) рабочих дней и на

Подписано электронно-цифровой подписью

основании выставленного Исполнителем счета, счета-фактуры (при наличии). Авансовые платежи по Контракту не предусмотрены.

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

### **3. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН**

#### **3.1. Исполнитель обязан:**

- Оказывать услуги по организации питания в установленные Заказчиком сроки, указанные в п.1.4. Контракта и в установленных Заказчиком объемах (Приложение №1 к Контракту).

- *соответствовать требованиям, установленным постановлением Правительства РФ от 16.07.2009 № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»;*

- обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания в учреждении;

- Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика (Приложение №6 к Контракту) и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

- Направить на согласование Заказчику меню в течение одного дня с момента подписания Контракта, в дальнейшем (в случае дополнительной потребности) не позднее 10-ти рабочих дней до предполагаемой даты питания.

- Доработать меню в случае получения письма от Заказчика, составленного в соответствии с п. 3.4. Контракта, и направить доработанное меню на согласование Заказчику в течение 5-ти рабочих дней после получения такого письма. При этом срок предполагаемой даты питания по вновь разработанному меню может быть продлен.

Меню считается согласованным с момента его подписания обеими сторонами. В случае дополнительной потребности в разработке нового Меню, до момента его согласования Исполнитель обязан оказывать услуги по ранее согласованному меню.

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

- 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.

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

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

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

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

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

Подписано электронно-цифровой подписью

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

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

- 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).

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

- 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.

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

-осуществлять вывоз мусора с пищеблоков;

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

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

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

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

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

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

- не использовать в питании детей пищевые продукты, указанные в Приложении №5 к Контракту.

### **3.2. Исполнитель имеет право:**

- запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию необходимую для выполнения Контракта;

- информировать Заказчика о форме оказания услуг, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг.

- принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

- гарантировать контроль за качеством поступающей в муниципальные дошкольные образовательные учреждения продукции и ее замену, в случае нарушения действующих государственных стандартов и технологических нормативов, технических условий, действующих

правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания детей.

### **3.3. Исполнителю запрещено:**

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

### **3.4. Заказчик обязан:**

- Заказчик обязан предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, 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.

- Согласовать в течение 5-ти рабочих дней после даты получения, но не позднее дня, предшествующему началу питания, разработанное Исполнителем меню. В случае несогласия с разработанным Исполнителем меню в течение 5-ти рабочих дней после даты получения направить Исполнителю письмо с обоснованием причин отказа в согласовании меню.

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

- обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях в пределах групп;

- утвердить состав бракеражной комиссии, включив в ее состав представителей администрации муниципального дошкольного образовательного учреждения, медицинского работника и работника Исполнителя;

- согласовать, утвержденное с Исполнителем Меню;

- проводить оценку качества готовых блюд бракеражной комиссией. Результат бракеража регистрировать в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой;

- при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускать его к выдаче только после устранения работником Исполнителя выявленных кулинарных недостатков;

- осуществлять контроль и надзор за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя. При необходимости для проведения проверки привлекать компетентные организации;

- сообщать Исполнителю о сроках замены оборудования на пищеблоке Заказчика. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;

- вести учет количества воспитанников, получающих питание в муниципальном дошкольном образовательном учреждении путем заполнения табеля учета посещаемости воспитанников;

-оплатить услуги по цене, указанной в п. 2.1 Контракта;

- проводить с учетом требований ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ приемку и проведение экспертизы выполненных услуг.

### **3.5. Заказчик имеет право:**

- осуществлять контроль за исполнением условий Контракта Исполнителем в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений, в том числе за соблюдением сроков (графика) оказания услуг, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя;

- осуществлять контроль за качеством поступающей в муниципальные дошкольные образовательные учреждения продукции и ее возврат, в случае нарушения действующих

государственных стандартов и технологических нормативов, технических условий, действующих правил и норм пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания детей;

- принять решение о проведении экспертизы результатов исполнения Исполнителем обязательств по Контракту на предмет соответствия оказанной услуги и /или представленной отчетной документации требованиям и условиям Контракта. Согласие Исполнителя на проведение экспертизы и его участие в проведении экспертизы не требуется. В случае, если по результату экспертизы будет установлено нарушение Исполнителем условий Контракта, Исполнитель возмещает Заказчику понесенные расходы на экспертизу;

- осуществлять ежедневный контроль качества приготовленных Исполнителем блюд для воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений;

- принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

#### **4. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

4.1. Приемка оказанных услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным настоящим Контрактом, осуществляется уполномоченными представителями Заказчика и Исполнителя по документу о приемке оказанных услуг.

4.2. По факту оказанных услуг в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемки оказанных услуг.

4.3. Датой поступления Заказчику документа о приемки оказанных услуг, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик;

4.4. В срок, не позднее 20 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке приемки оказанных услуг, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона №44-ФЗ) осуществляет одно из следующих действий:

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

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

4.5. В случае создания в соответствии с частью 6 статьи 94 Федерального закона №44-ФЗ приемочной комиссии не позднее 20 рабочих дней, следующих за днем поступления заказчику документа о приемке:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемки оказанных услуг или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документ о приемки оказанных услуг с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками заказчика, допускается осуществлять подписание документ о приемки оказанных услуг, составление мотивированного отказа от подписания документ о приемки оказанных услуг, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы;

б) после подписания членами приемочной комиссии документ о приемки оказанных услуг или мотивированного отказа от подписания документ о приемки оказанных услуг заказчик подписывает документ о приемки оказанных услуг или мотивированный отказ от подписания документ о приемки оказанных услуг усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую

информационную систему, заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов;

4.6. Датой поступления Исполнителю документ о приемки оказанных услуг, мотивированного отказа от подписания документ о приемки оказанных услуг считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом документ о приемки оказанных услуг, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель;

4.7. В случае получения мотивированного отказа от подписания документ о приемки оказанных услуг Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемки оказанных услуг, в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона №44-ФЗ.

4.8. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документ о приемки оказанных услуг, подписанного Заказчиком.

4.9. Внесение исправлений в документ о приемке оказанных услуг, оформленный в соответствии с частью 13 статьи 94 Федерального закона №44-ФЗ, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа документ о приемки оказанных услуг.

4.10. Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных контрактом, в части соответствия условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза 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.

В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

4.11. Услуга считается оказанной Исполнителем в момент подписания Заказчиком документа о приемки оказанных услуг.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

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

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

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

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

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

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

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

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с п. 1 ч. 1 ст. 30 Федерального закона №44, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных

Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере **1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.**

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

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

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

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

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

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

5.13. На основании пункта 2 части 14 статьи 34 Федерального закона № 44-ФЗ Заказчик оставляет за собой право на удержание суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

5.14. В случае заключения Контракта с победителем закупки (или иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа устанавливается в соответствии с пунктом 5 постановления Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042) *(пункт включается в случае заключения контракта с победителем закупки (или иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта).*

## **6. ФОРС-МАЖОР**

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

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

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

## **7. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА**

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

- Федеральному закону от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Постановлением Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

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

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 содержанию постановлением Главный государственный санитарный врач Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32.

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

## **8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

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

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

8.3. Обмен документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий Контракта осуществляется с использованием Единой информационной системы путем направления электронных уведомлений в соответствии с положениями ч. 16 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

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

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

## **9. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА**

9.1. Контракт вступает в силу с момента подписания и действует по 31.12.2024 года, но в любом случае до полного исполнения Сторонами обязательств по Контракту.

## **10. ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА**

10.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа от исполнения Контракта, в соответствии с гражданским законодательством.

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

Заказчик вправе провести экспертизу выполненных работ, с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что:

а) Исполнитель и (или) поставляемый товар перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 статьи 31 Федерального закона № 44-ФЗ и (или) поставляемому товару;

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

10.3. Отказ Заказчика от исполнения Контракта не отменяет обязанности Исполнителя по возмещению нанесенного Заказчику или третьим лицам ущерба в полном объеме, а также по уплате установленных Контрактом пени, штрафов.

10.4. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

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

10.5. Каждая из Сторон имеет право обратиться в суд с целью возмещения убытков в случаях расторжения Контракта в одностороннем порядке.

10.6. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Федеральным законом № 44-ФЗ.

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

10.8. Расторжение Контракта производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.

В случае расторжения Контракта по инициативе любой из Сторон, Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем оказанных Исполнителем услуг.

Прекращение (окончание) срока действия Контракта не освобождает Стороны от ответственности за нарушения, если таковые имели место, при исполнении условий Контракта.

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

## **11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА**

11.1. Обеспечение исполнения Контракта устанавливается в размере 10 % цены Контракта, что составляет 273131 (Двести семьдесят три тысячи сто тридцать один) рубль 04 копейки.

В случае, если участником закупки с которым заключается Контракт, предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта, обеспечение исполнения Контракта предоставляется с учетом положений ст. 37 Федерального закона № 44-ФЗ.

Участник закупки, с которым заключается Контракт по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений ст. 37 Федерального закона № 44-ФЗ, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация предоставляется участником закупки до заключения Контракта в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения Контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены Контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

11.2. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается Контракт, самостоятельно.

Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Contractом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.3. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Contractа, в том числе часть этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Contractа в соответствии с пунктами 11.1, 11.4 и 11.5 Contractа, возвращаются Исполнителю в срок, не превышающий 15 (пятнадцати) дней с подписания Заказчиком документа о приемке.

11.4. В ходе исполнения Contractа Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Contractа и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Contractа новое обеспечение исполнения Contractа, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 11.5 и 11.6 Contractа.

11.5. Размер обеспечения исполнения Contractа уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения Contractа и стоимости исполненных обязательств для включения в реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона № 44-ФЗ (далее - реестр контрактов). Уменьшение размера обеспечения исполнения Contractа производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены Contractом. В случае, если обеспечение исполнения Contractа осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Contractа, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении Contractа, размещенной в реестре контрактов. В случае, если обеспечение исполнения Contractа осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный в пункте 11.3 Contractа срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Contractа, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Contractа, размещенной в реестре контрактов.

11.6. Предусмотренное пунктами 11.1 и 11.4 Contractа уменьшение размера обеспечения исполнения Contractа осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с разделом 5 Contractа, а также приемки Заказчиком оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения Contractа в объеме выплаченного аванса (если Contractом предусмотрена выплата аванса) либо в объеме, превышающем выплаченный аванс (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по Contractу в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению). Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в соответствии с частью 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.7. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Contractа, лицензии на осуществление банковских операций, Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Contractа не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 11.1, 11.4, 11.5 и 11.6 Contractа.

11.8. Уменьшение в соответствии с пунктами 11.1 и 11.4 Contractа размера обеспечения исполнения Contractа, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения, предусмотренной пунктом 11.5 Contractа информации в реестр контрактов.

11.9. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Contractа в соответствии с пунктом 11.4 Contractа возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

11.10. Положения настоящего раздела Contractа не применяются в случае заключения

Контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

## 12. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

12.1. Стороны Контракта обязуются принимать меры по предупреждению коррупции, указанные в ст. 13.3 Федерального закона от 25.12.2008 № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».

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

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

## 13. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

13.1. Контракт заключен в форме электронного документа и подписан электронными подписями Сторон Контракта.

При взаимном волеизъявлении Сторон возможно подписание Контракта на бумажном носителе путем составления в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон, имеющих равную юридическую силу.

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

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

13.4. Неотъемлемой частью Контракта являются приложения к нему:

**Приложение № 1** - Спецификация.

**Приложение № 2** - Техническое задание.

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

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

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

**Приложение № 6** - Требования Заказчика к составлению меню.

## 14. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №18 «Ивушка»"

Юридический адрес: Российская Федерация, 346381 Ростовская область, Красносулинский район, п. Розет, ул. Черёмушки, 19

Адрес местонахождения: Российская Федерация, 346381 Ростовская область, Красносулинский район, п. Розет, ул. Черёмушки, 19

л/сч 20586U87920

ИНН 6148012464 КПП 614801001

ЕКС 40102810845370000050

БИК 016015102

КС 03234643606260005800

ОТДЕЛЕНИЕ РОСТОВ-НА-ДОНУ БАНКА РОССИИ/УФК по

Ростовской области г. Ростов-на-Дону

Заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №18 «Ивушка»

\_\_\_\_\_ Литвиненко Е.В.

Э.П.

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель  
Белицкая Елена Константиновна

Юридический адрес: Российская Федерация 346351, Россия, Ростовская область, г. Красный Сулин, ул. Матросова, 52 «а», кв.11-12

Адрес местонахождения: 346351, Россия, Ростовская область, г. Красный Сулин, ул. Матросова, 52 «а», кв.11-12

ИНН 614801623695

Тел./факс 8(86367)5-27-78

р/сч 40802810700020000514

Филиал "Ростовский" АО "ОТП Банк", г. Гуково

к/сч 30101810345376015327

БИК 046015327

Индивидуальный предприниматель  
Белицкая Елена Константиновна

\_\_\_\_\_ Белицкая Е.К.

Э.П..

Подписано электронно-цифровой подписью

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во дето/дней	Стоимость 1 дето/дня, руб.	Сумма, руб.
1	Услуги по организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения	12506	218,40	2 731 310,40
ИТОГО				2 731 310,40

**Итого: 2 731 310 (Два миллиона семьсот тридцать одна тысяча триста десять) рублей 40 копеек, без НДС (Исполнитель применяет упрощенную систему налогообложения).**

Заказчик:

Заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №18 «Ивушка»

Исполнитель

Индивидуальный предприниматель Белицкая Елена Константиновна

Белицкая Е.К.

Литвиненко Е.В.

Э.П..

Э.П.

**Техническое задание**

**Услуги по организации общественного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения**

№ п/п	Наименование заказчика	Место оказания Услуг	Количество, дето/дней	Сроки оказания Услуг
1	<i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 18 "Ивушка"</i>	Российская Федерация, 346381 Ростовская область, Красносулинский район, п. Розет, ул. Черёмушки, 19	<b>12506</b>	С 09.01.2024 по 31.12.2024г. Оказание услуг осуществляется ежедневно в соответствии с режимом питания воспитанников, кроме выходных, праздничных дней, а также иных дней, когда муниципальное дошкольное образовательное учреждение не функционирует по причине проведения ремонтных работ, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

**Требования к условиям оказания Услуг:**

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

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

Исполнитель обязан разработать 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.

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

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

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

Исполнитель обязан гарантировать качество и безопасность сырья, используемого для приготовления блюд, на которое имеются соответствующие документы (ветеринарные свидетельства и сопроводительные документы, сертификаты соответствия, декларации о соответствии и т.д.), а также предоставлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров; сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания

Подписано электронно-цифровой подписью

пищевых добавок, биологически активных добавок, об условиях применения и хранения продуктов питания, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров обязательным требованиям; сведения об установлении изготовителями пищевых продуктов требований к их качеству, необходимых для приемки товара по качеству.

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

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

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

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

#### **Требования к качеству и безопасности оказания Услуг:**

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

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

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

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
  - Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
  - Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
  - Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
  - Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
  - Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
  - Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
  - Простокваша - "самоквас".
  - Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
  - Квас.
  - Соки концентрированные диффузионные.
  - Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
  - Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
  - Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
  - Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
  - Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
  - Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
  - Острые соусы, кетчупы, майонез.
  - Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
  - Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
  - Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
  - Ядро абрикосовой косточки, арахис.
  - Газированные напитки; газированная вода питьевая.
  - Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
  - Жевательная резинка.
  - Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
  - Карамель, в том числе леденцовая.
  - Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
  - Окрошки и холодные супы.
  - Яичница-глазунья.
  - Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
  - Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
  - Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
  - Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
  - Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
  - Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
  - Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- 2.Изготовление творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- 3.Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

Подписано электронно-цифровой подписью

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

***Готовые продукты питания должны соответствовать:***

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

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

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

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

***Безопасность продуктов питания должна соответствовать:***

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

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

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

Подписано электронно-цифровой подписью

1. Транспортировка пищевых продуктов должна обеспечивать их сохранность, целостность и предохранять от загрязнения.
2. Доставка пищевых продуктов осуществляется собственными силами и за счет Исполнителя с использованием специализированного транспорта, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, также Исполнитель обязан обеспечить проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ.
3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

**Заказчик:**

Заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №18 «Ивушка»

**Исполнитель**

Индивидуальный предприниматель Белицкая Елена Константиновна

\_\_\_\_\_ Литвиненко Е.В.  
Э.П.

\_\_\_\_\_ Белицкая Е.К.  
Э.П..

**Режим питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения**

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

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

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

**Заказчик:**

Заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №18 «Ивушка»

**Исполнитель**

Индивидуальный предприниматель Белицкая Елена Константиновна

Белицкая Е.К.

Литвиненко Е.В.

Э.П.

Э.П.

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

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

**Заказчик:**

Заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №18 «Ивушка»

\_\_\_\_\_ Литвиненко Е.В.

Э.П.

**Исполнитель**

Индивидуальный предприниматель Белицкая Елена Константиновна

\_\_\_\_\_ Белицкая Е.К.

Э.П..

Подписано электронно-цифровой подписью

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

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

- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Заказчик:**

Заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №18 «Ивушка»

\_\_\_\_\_  
Литвиненко Е.В.  
Э.П.

**Исполнитель**

Индивидуальный предприниматель Белицкая Елена Константиновна

\_\_\_\_\_  
Белицкая Е.К.  
Э.П..

### **Требования заказчика к составлению меню**

1. Меню должно быть разработано Исполнителем на период не менее двух недель с учетом перечня услуг, для воспитанников в возрасте с 1 года до 3 лет с 10-часовым пребыванием; с 3 лет до 8 лет с 10-часовым и 12-часовым пребыванием.
2. Меню разрабатывается Исполнителем на основании примерного меню, указанного в таблице 1, таблице 2, таблице 3 «Требований заказчика к составлению меню».
3. Разработка меню осуществляется путем возможного комбинирования дней недели с соблюдением следующих условий:
  - 3.1. в меню не допускается включать повторно одни и те же блюда и кулинарные изделия в течение одного дня и двух последующих дней;
  - 3.2. в меню должны быть блюда:
    - с говядиной – не реже 1 раза в 10 дней;
    - со свининой - не реже 1 раза в 10 дней;
    - с курицей - не реже 1 раза в 10 дней;
    - с творогом - не реже 1 раза в 10 дней;
    - с субпродуктами - не реже 1 раза в 10 дней;
    - с рыбой - не реже 1 раза в 10 дней.
4. Меню должно соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям.
5. Меню должно быть согласованно с руководителем образовательной организации.
6. С учетом сезонности овощей и фруктов Исполнитель разрабатывает и применяет при организации питания детей меню для летне-осеннего периода времени и меню для зимне-весеннего периода времени
7. Меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ.
8. Фактический рацион питания должен соответствовать меню, в исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Таблица 1

Примерное 10-ти дневное меню для воспитанников детских дошкольных учреждений  
возрастной группы

осень-зима дети 3-8 лет

1 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	К, мг	I, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,4	5,4	26,6	175,5	0	0,6	0	0,6	0	0,1	0	0	0,3	4,6	128,8	17,1	102,2	0,3	0,6	61,4	202,1	10,8	
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5	0	2,4	15,9	0	
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>8,6</b>	<b>11,4</b>	<b>59,0</b>	<b>370,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>1,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,9</b>	<b>15,4</b>	<b>149,8</b>	<b>34,4</b>	<b>141,5</b>	<b>1,6</b>	<b>0,9</b>	<b>266,7</b>	<b>270,7</b>	<b>10,8</b>	
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МБ	200	9,3	8,1	16,3	176,7	0,2	3,5	0,2	3,2	0	0	0,1	0,2	1,8	8,2	35,2	32,1	98,6	2,2	1,1	25,9	426,3	4,4	
2008	264	КОЛБАСКИ МЯСНЫЕ	70	8,1	17,7	10,2	235,5	0,1	0,4	0	1,5	0	0,1	0	0,2	1,2	7,1	8,7	14,0	78,9	1,0	1,2	73,2	170,9	3,5	

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,9	3,0	31,4	169,2	0,1	0	0	1,0	0	0	0	0,1	0,4	9	8,0	6,5	35,8	0,8	0,3	1,6	55,9	0,7	
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	50	0,4	0,1	0,9	6,5	0	2,5	0	0	0	0	0	0	0,1	0	11,5	7	12	0,3	0	55,5	70,5	0	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>27,0</b>	<b>29,4</b>	<b>96,5</b>	<b>758,8</b>	<b>0,5</b>	<b>6,4</b>	<b>0,2</b>	<b>7,0</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>	<b>4,2</b>	<b>41,4</b>	<b>83,2</b>	<b>76,8</b>	<b>276,6</b>	<b>6,1</b>	<b>3,2</b>	<b>967,8</b>	<b>803,9</b>	<b>10,3</b>	
<b>Полдник</b>																										
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,3	0,3	61,3	0	0	0,1	0,8	0,9	0,1	0,2	0,1	0,1	2,8	18,8	3,8	61,8	0,8	0,4	53,9	56,4	8,1	
2008	56	ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ	60	1,4	2,9	8,3	65,9	0	4,1	0,2	1,6	0	0	0	0	0,3	11,1	31,3	19,5	38,6	1,1	0,5	32,0	263,1	5,6	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7	
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0	0	28,8	112,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,6	1,9	4,3	0	0	9,0	0,9	0	
2008	451	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	60	4,2	4,8	36,3	201,7	0,1	0,1	0	0,9	0,1	0	0	0	0,4	11,2	24,4	7,7	43,6	0,6	0,3	14,3	87,0	2,7	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>12,5</b>	<b>12,3</b>	<b>86,4</b>	<b>502,9</b>	<b>0,2</b>	<b>4,2</b>	<b>0,3</b>	<b>4,0</b>	<b>1,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,0</b>	<b>34,1</b>	<b>91,5</b>	<b>38,6</b>	<b>174,4</b>	<b>3,7</b>	<b>1,6</b>	<b>267,3</b>	<b>448,2</b>	<b>18,1</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>48,6</b>	<b>53,2</b>	<b>251,8</b>	<b>1675,3</b>	<b>0,8</b>	<b>13,2</b>	<b>0,6</b>	<b>12,7</b>	<b>1,1</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>0,9</b>	<b>6,1</b>	<b>90,9</b>	<b>331,5</b>	<b>153,8</b>	<b>599,5</b>	<b>12,8</b>	<b>5,7</b>	<b>150,1,8</b>	<b>1522,8</b>	<b>39,2</b>	

## 2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины									Минеральные вещества									
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,7	5,6	32,6	206,5	0,1	0,6	0	0,1	0	0,1	0	0	0,4	0	136,7	30,1	156,7	1,3	0,5	66,0	244,4	10,8	

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	3,7	3,0	17,7	112,8	0	0,6	0	0	0	0,1	0	0	0,1	0,5	127,2	18,7	93,5	0,4	0,6	61,0	193,9	10,8	
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>13,5</b>	<b>14,6</b>	<b>70,5</b>	<b>466,4</b>	<b>0,2</b>	<b>1,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>1,1</b>	<b>11,3</b>	<b>273,9</b>	<b>62,0</b>	<b>285,1</b>	<b>2,5</b>	<b>1,4</b>	<b>329,9</b>	<b>491,0</b>	<b>21,6</b>		
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,0	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУР. Б.	200	7,8	6,0	23,0	175,7	0,1	4,6	0,2	0,2	0,1	0	0,1	0,2	1,8	11,9	26,1	22,6	88,6	1,3	0,8	28,5	391,7	5,4	
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ	200	13,5	16,2	31,0	326,4	0,1	1,7	0,2	2,7	0	0,1	0,2	0,4	3,5	11,9	18,0	33,5	148,7	1,3	1,4	48,2	238,5	4,0	
2008		ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	60	0,7	0	1,4	8,4	0	6	0	0	0	0	0	0	0,2	0	8,4	12	15,6	0,6	0	0	174	0	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>26,3</b>	<b>22,7</b>	<b>93,1</b>	<b>681,4</b>	<b>0,3</b>	<b>12,3</b>	<b>0,4</b>	<b>4,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,3</b>	<b>0,7</b>	<b>6,2</b>	<b>40,9</b>	<b>72,3</b>	<b>85,3</b>	<b>304,2</b>	<b>5,0</b>	<b>2,8</b>	<b>388,3</b>	<b>884,5</b>	<b>11,1</b>	
<b>Полдник</b>																										
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНО-МАННЫЙ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	150/30	22,8	17,2	34,9	388,5	0	0,5	0,1	1,5	0,2	0,3	0,3	0	0,5	3,0	259,8	33,6	280,3	0,7	1,0	109,1	293,1	6,8	
2008	435	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	0,1	1,4	0,1	0,1	0	0,3	0,8	0,1	0,2	15,6	240	28	190	0,2	0,8	100	292	18	
2008		ЯБЛОКО	114	0,5	0,5	11,2	53,8	0	11,4	0	0,7	0	0	0	0,1	0,3	2,3	18,3	9,2	12,6	2,5	0,2	29,7	318	2,3	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>29,1</b>	<b>22,7</b>	<b>54,1</b>	<b>548,3</b>	<b>0,1</b>	<b>13,3</b>	<b>0,2</b>	<b>2,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,6</b>	<b>1,1</b>	<b>0,2</b>	<b>1,0</b>	<b>20,9</b>	<b>518,1</b>	<b>70,8</b>	<b>482,9</b>	<b>3,4</b>	<b>2,0</b>	<b>238,8</b>	<b>903,1</b>	<b>27,1</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>69,4</b>	<b>60,1</b>	<b>227,6</b>	<b>1739,1</b>	<b>0,6</b>	<b>28,8</b>	<b>0,7</b>	<b>7,7</b>	<b>0,4</b>	<b>0,9</b>	<b>1,4</b>	<b>1,0</b>	<b>8,3</b>	<b>73,1</b>	<b>871,3</b>	<b>222,1</b>	<b>107,9,2</b>	<b>12,3</b>	<b>6,2</b>	<b>957,0</b>	<b>2278,6</b>	<b>59,8</b>	

**3 день**

Подписано электронно-цифровой подписью

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	112	СУП "ЛАПША" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,0	6,3	31,4	209,4	0,1	0,8	0	0,6	0	0,1	0	0	0,4	5	159,8	20,9	128,1	0,7	0,8	76,6	250,7	13,9	
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5	0	2,4	15,9	0	
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	0	0	0,2	0	0	2,5	93,9	3,7	53,4	0,1	0,4	86,4	9,4	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>12,7</b>	<b>15,4</b>	<b>63,8</b>	<b>443,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,9</b>	<b>0,1</b>	<b>1,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,0</b>	<b>18,3</b>	<b>274,7</b>	<b>41,9</b>	<b>220,8</b>	<b>2,1</b>	<b>1,5</b>	<b>368,3</b>	<b>328,7</b>	<b>13,9</b>	
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										
2008	85	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	200	5,8	7,9	10,8	139,9	0,1	12,2	0,2	1,5	0	0	0,1	0,3	1,8	10,9	36,9	25,6	76,1	1,4	0,9	26,6	438,4	5,4	
2008	288	КОТЛЕТКА МЯСНАЯ	70	8,1	17,7	10,2	235,5	0,1	0,4	0	1,5	0	0,1	0	0,2	1,2	7,1	9,2	14,1	78,9	1,0	1,2	73,3	170,9	3,5	
2008	124	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ В МОЛОКЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	2,9	3,6	17,5	113,2	0,1	8,0	0	0,2	0	0,2	0	0,3	1	7,8	47,1	24,7	76,8	0,9	0,5	23,1	608,4	8,1	
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	60	1,1	2	4,0	39,0	0	6,4	0	0,9	0	0	0	0	0,1	5,2	21,1	11,4	24,5	0,6	0,1	260,6	153,2	2,7	

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0	0	1,5	0,8	0		
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>22,2</b>	<b>31,7</b>	<b>80,2</b>	<b>698,5</b>	<b>0,4</b>	<b>27,0</b>	<b>0,2</b>	<b>5,4</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,9</b>	<b>4,8</b>	<b>48,1</b>	<b>132,9</b>	<b>92,8</b>	<b>307,6</b>	<b>5,7</b>	<b>3,3</b>	<b>695,0</b>	<b>1451,2</b>	<b>21,4</b>		
<b>Полдник</b>																											
2008	214	РЫБА ПОД ОМЛЕТОМ	80	12,3	9,0	3,4	145,7	0	0,2	0,1	2,6	0,9	0,1	0,2	0,1	0,5	5,7	54,8	27,3	169,3	1,1	1,0	80,8	265,7	72,9		
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	0	4,2	0,1	0	0	0	0	0	0,2	0	24,6	9	22,2	0,4	0	420	189	0		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0		
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,5	2,8	18,2	112,4	0	0,6	0	0	0	0,1	0	0	0,2	0	125,7	15,5	90,2	0,2	0,5	61,0	181,2	10,8		
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	8,7	6	27	0,6	0	99	33	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>21,5</b>	<b>20,2</b>	<b>63,6</b>	<b>525,6</b>	<b>0</b>	<b>5,0</b>	<b>0,2</b>	<b>3,2</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,6</b>	<b>13,8</b>	<b>220,7</b>	<b>67,7</b>	<b>333,9</b>	<b>2,9</b>	<b>1,7</b>	<b>812,6</b>	<b>707,6</b>	<b>83,7</b>		
<b>Всего за день:</b>				<b>56,9</b>	<b>67,4</b>	<b>217,5</b>	<b>1710,4</b>	<b>0,61</b>	<b>34,9</b>	<b>0,5</b>	<b>10,3</b>	<b>1,0</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>1,1</b>	<b>7,4</b>	<b>80,2</b>	<b>635,3</b>	<b>206,4</b>	<b>869,3</b>	<b>12,1</b>	<b>6,5</b>	<b>1875,9</b>	<b>2487,5</b>	<b>119,0</b>		

#### 4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины									Минеральные вещества										
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	К, мг	I, мкг		
<b>Завтрак</b>																											
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,9	7,8	32,3	229,8	0,2	0,8	0	1,1	0	0,1	0	0,1	0,4	6,9	169,5	52,1	197,1	1,3	1,5	81,8	318,9	15,3		

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	3,5	2,8	18,2	112,4	0	0,6	0	0	0	0,1	0	0	0,2	0	126,8	15,7	90,2	0,2	0,5	61,2	181,2	10,8
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>14,5</b>	<b>16,6</b>	<b>70,7</b>	<b>489,3</b>	<b>0,3</b>	<b>1,4</b>	<b>0,1</b>	<b>2,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>1,2</b>	<b>17,7</b>	<b>306,3</b>	<b>81,0</b>	<b>322,2</b>	<b>2,3</b>	<b>2,3</b>	<b>345,9</b>	<b>552,8</b>	<b>26,1</b>
<b>II Завтрак</b>																									
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																									
2008	95	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ НА М/Б	200	6,2	7,7	11,7	141,7	0	3,5	0,2	1,2	0,1	0	0,1	0,2	1,6	8,2	22,0	21,7	80,3	1,2	0,7	27,6	302,3	4,7
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	15,6	17,6	20,6	306,3	0,2	10,7	0,2	2,2	0	0,2	0,3	0,8	4,8	13,6	27,1	41,5	176,2	2,1	1,4	59,0	882,5	9,7
2008	40	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОРОШКОМ	60	1,1	2	5,4	45,8	0	14,4	0	0,9	0	0	0	0	0,3	1,4	24,9	9,4	21,7	0,5	0,3	446,8	153,1	1,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>27,2</b>	<b>27,8</b>	<b>75,4</b>	<b>664,7</b>	<b>0,3</b>	<b>28,6</b>	<b>0,4</b>	<b>5,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,4</b>	<b>1,1</b>	<b>7,4</b>	<b>40,3</b>	<b>93,8</b>	<b>89,8</b>	<b>329,5</b>	<b>5,6</b>	<b>3,0</b>	<b>845,0</b>	<b>1418,2</b>	<b>17,7</b>
<b>Полдник</b>																									
2008	219	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ	160	23,2	19,1	28,6	399,7	0	0,2	0,2	2,2	0,1	0,2	0	0	0,5	7,2	181,8	26,2	235,3	0,8	0,8	63,2	193,6	4,1
2008	435	РЯЖЕНКА	200	5,8	5	8,4	108	0	0,6	0,1	0	0	0,3	0,7	0	0,2	0	248	28	184	0,2	0,8	100	292	18
2008		ЯБЛОКО	114	0,5	0,5	11,2	53,8	0	11,4	0	0,7	0	0	0	0,1	0,3	2,3	18,3	9,2	12,6	2,5	0,2	29,7	318	2,3
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>29,5</b>	<b>24,6</b>	<b>48,2</b>	<b>561,5</b>	<b>0</b>	<b>12,2</b>	<b>0,3</b>	<b>2,9</b>	<b>0,1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>1,0</b>	<b>9,5</b>	<b>448,1</b>	<b>63,4</b>	<b>431,9</b>	<b>3,5</b>	<b>1,8</b>	<b>192,9</b>	<b>803,6</b>	<b>24,4</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>71,7</b>	<b>69,1</b>	<b>204,2</b>	<b>1758,5</b>	<b>0,6</b>	<b>44,</b>	<b>0,</b>	<b>10</b>	<b>0,</b>	<b>0,</b>	<b>1,</b>	<b>1,</b>	<b>9,</b>	<b>67,5</b>	<b>855,2</b>	<b>238,</b>	<b>109</b>	<b>12</b>	<b>7,</b>	<b>138</b>	<b>2774</b>	<b>68,</b>

Подписано электронно-цифровой подписью

					1	2	8	,7	3	9	1	4	6			2	0,6	,8	1	3,8	,6	2
--	--	--	--	--	---	---	---	----	---	---	---	---	---	--	--	---	-----	----	---	-----	----	---

### 5 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины									Минеральные вещества									
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	К, мг	I, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	190	КАША "ДРУЖБА"	200	6,0	5,7	33,9	210,4	0,1	0,6	0	0,6	0	0,1	0	0,1	0,5	8,7	129,9	31,7	138,1	0,6	0,9	64,1	222,3	11,7	
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5	0	2,4	15,9	0	
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	0	0	0,2	0	0	2,5	93,9	3,7	53,4	0,1	0,4	86,4	9,4	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>11,7</b>	<b>14,8</b>	<b>66,3</b>	<b>444,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>1,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,1</b>	<b>22,0</b>	<b>244,8</b>	<b>52,7</b>	<b>230,8</b>	<b>2,0</b>	<b>1,6</b>	<b>355,8</b>	<b>300,3</b>	<b>11,7</b>	
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	200	6,0	9,3	13,8	169,6	0,1	9,9	0,2	1,5	0	0	0,1	0,2	1,8	11,3	43,6	27,1	82,4	1,4	0,9	35,3	464,4	6,9	
2008	319	КНЕЛИ	70	10,6	11,1	5,8	167,7	0	0,4	0	1,5	0	0	0	0	0,1	3,3	14,9	5,1	19,4	0,3	0,2	50,9	43,9	1,2	
2008	181	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,4	3,8	25,1	154,8	0,2	0	0	3,1	0	0,1	0	0,2	1,5	14,3	13,6	81,4	120,0	2,8	0,9	2,7	170,2	1,5	
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" 2	50	0,8	2	4,6	39,3	0	2,0	0	0,9	0	0	0	0	0,1	6	18,3	9,7	19,5	0,6	0,2	21,7	138,3	3,3	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7	

Подписано электронно-цифровой подписью

		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>27,1</b>	<b>26,7</b>	<b>87,0</b>	<b>702,3</b>	<b>0,4</b>	<b>12,3</b>	<b>0,2</b>	<b>8,3</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,5</b>	<b>4,2</b>	<b>52,0</b>	<b>110,2</b>	<b>140,5</b>	<b>292,6</b>	<b>6,9</b>	<b>2,8</b>	<b>422,2</b>	<b>897,1</b>	<b>14,6</b>
<b>Полдник</b>																									
2008	141	СОУС КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОВОЩАМИ	180	2,5	9,0	19,1	169,4	0,1	9,5	0,2	2,4	0,1	0,1	0	0,3	1,2	11,0	25,3	29,7	69,4	1,2	0,5	10,3	660,6	6,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	0	0	0	0	0,2	2,7	2,3	3,3	8,4	0,2	0,1	50,6	12,9	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	3,7	3,0	17,7	112,8	0	0,6	0	0	0	0	0	0,1	0	0,5	127,2	18,7	93,5	0,4	0,6	61,0	193,9	10,8
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	8,7	6	27	0,6	0	99	33	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>11,3</b>	<b>15,3</b>	<b>76,8</b>	<b>492,2</b>	<b>0,2</b>	<b>10,1</b>	<b>0,2</b>	<b>3,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,4</b>	<b>1,9</b>	<b>23,2</b>	<b>168,9</b>	<b>63,4</b>	<b>224,4</b>	<b>3,6</b>	<b>1,6</b>	<b>379,0</b>	<b>941,2</b>	<b>19,0</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>50,6</b>	<b>56,9</b>	<b>240,0</b>	<b>1681,8</b>	<b>0,81</b>	<b>25,1</b>	<b>0,5</b>	<b>13,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>1,1</b>	<b>7,2</b>	<b>97,2</b>	<b>530,9</b>	<b>260,6</b>	<b>754,8</b>	<b>13,9</b>	<b>6,0</b>	<b>115,7,0</b>	<b>2138,6</b>	<b>45,3</b>

### 6 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины									Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг
<b>Завтрак</b>																									
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,1	5,4	24,5	165,9	0	0,6	0	0,5	0	0,1	0	0	0,3	3,9	128,3	16,7	100,0	0,3	0,6	61,3	198,2	10,8
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5	0	2,4	15,9	0
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>8,3</b>	<b>11,4</b>	<b>56,9</b>	<b>361,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,9</b>	<b>14,7</b>	<b>149,3</b>	<b>34,0</b>	<b>139,3</b>	<b>1,6</b>	<b>0,9</b>	<b>266,6</b>	<b>266,8</b>	<b>10,8</b>
<b>II Завтрак</b>																									
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0

Подписано электронно-цифровой подписью

<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Обед</b>																											
2008	99	СУП ГОРОХОВЫЙ НА МБ	200	9,3	8,1	16,3	176,7	0,2	3,5	0,2	3,2	0	0	0,1	0,2	1,8	8,2	35,2	32,1	98,6	2,2	1,1	25,9	426,3	4,4		
2008	272	ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	70	8,1	17,7	10,2	235,5	0,1	0,4	0	1,5	0	0,1	0	0,2	1,2	7,1	9,3	14,2	78,9	1,0	1,2	73,3	170,9	3,5		
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,9	3,0	31,4	169,2	0,1	0	0	1,0	0	0	0	0,1	0,4	9	8,0	6,5	35,8	0,8	0,3	1,6	55,9	0,7		
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ	60	0,5	2,1	1,6	27,9	0	3,3	0	0,8	0	0	0	0	0,1	0,8	14,1	8,2	16,9	0,4	0,1	555,8	85,2	0,3		
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0		
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>27,1</b>	<b>31,4</b>	<b>97,2</b>	<b>780,2</b>	<b>0,5</b>	<b>7,2</b>	<b>0,2</b>	<b>7,8</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>	<b>4,2</b>	<b>42,2</b>	<b>86,4</b>	<b>78,2</b>	<b>281,5</b>	<b>6,2</b>	<b>3,3</b>	<b>968,2</b>	<b>818,6</b>	<b>10,6</b>		
<b>Полдник</b>																											
2008	217	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	60	5,8	7,9	3,4	110,5	0	0,1	0,1	0,9	1,0	0,1	0,2	0,1	0,1	3,6	40,1	6,5	79,1	0,8	0,5	64,3	89,9	9,9		
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	80	1,6	3,1	7,9	66,0	0	9,0	0	1,4	0	0	0	0,1	0,4	7,3	25,6	16,7	38,7	0,9	0,4	289,7	288,8	4,1		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0		
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,9	2,4	17,3	101,9	0	0,5	0	0	0	0,1	0	0	0,2	0	103,2	12,8	75,8	0,2	0,4	50,5	151,8	9		
2008	451	ПИРОГ С ПОВИДЛОМ	60	4,2	4,8	36,3	201,7	0,1	0,1	0	0,9	0,1	0	0	0	0,4	11,2	24,4	7,7	43,6	0,6	0,3	14,3	87,0	2,7		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>16,8</b>	<b>18,4</b>	<b>80,0</b>	<b>551,1</b>	<b>0,1</b>	<b>9,7</b>	<b>0,1</b>	<b>3,8</b>	<b>1,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,6</b>	<b>30,2</b>	<b>200,2</b>	<b>53,6</b>	<b>262,4</b>	<b>3,1</b>	<b>1,8</b>	<b>570,6</b>	<b>656,2</b>	<b>25,7</b>		
<b>Всего за день:</b>				<b>52,7</b>	<b>61,3</b>	<b>244,0</b>	<b>1735,3</b>	<b>0,7</b>	<b>19,5</b>	<b>0,4</b>	<b>13,2</b>	<b>1,2</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,9</b>	<b>6,7</b>	<b>87,1</b>	<b>442,9</b>	<b>169,8</b>	<b>690,2</b>	<b>12,3</b>	<b>6,0</b>	<b>180,5</b>	<b>1741,6</b>	<b>47,1</b>		

Подписано электронно-цифровой подписью

## 7 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	К, мг	l, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,8	5,5	28,6	186,9	0,1	0,6	0	0,1	0	0,1	0	0,1	0,7	7,9	143,8	25,3	163,3	0,6	0,8	64,7	226,8	10,8	
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	4,6	3,8	19,1	128,5	0,1	0,8	0	0	0	0,1	0	0	0,2	0,5	156,7	21,9	115,1	0,5	0,7	75,8	237,7	13,5	
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>13,5</b>	<b>15,3</b>	<b>67,9</b>	<b>462,5</b>	<b>0,3</b>	<b>1,4</b>	<b>0,1</b>	<b>1,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>1,5</b>	<b>19,2</b>	<b>310,5</b>	<b>60,4</b>	<b>313,3</b>	<b>1,9</b>	<b>1,8</b>	<b>343,4</b>	<b>517,2</b>	<b>24,3</b>	
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										
2008	110	СУП С КРУПОЙ И МЯСОМ	200	5,7	5,6	12,8	124,5	0,1	4,1	0,2	1,1	0	0	0,1	0,2	1,6	8,4	21,8	23,0	75,9	1,1	0,7	21,5	335,0	4,0	
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С Т/О ПОДЛИВОЙ	80	8,5	18,1	7,9	234,4	0,1	8,4	0,2	1,6	0,1	0,1	0	0,3	1,5	10,0	30,1	24,1	99,6	1,4	1,6	42,6	296,2	6,7	
2008	132	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,9	3,6	17,5	113,2	0,1	8,0	0	0,2	0	0,2	0	0,3	1	7,8	44,8	24,2	76,8	0,9	0,5	22,6	608,2	8,1	
2008	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	60	3,2	5,0	6,9	84,4	0	2,3	0	0,9	0	0	0,1	0	0,1	8,8	105,2	13,9	69,7	0,7	0,5	102,1	158,1	3,5	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0	

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>24,6</b>	<b>32,8</b>	<b>82,8</b>	<b>727,4</b>	<b>0,4</b>	<b>22,8</b>	<b>0,4</b>	<b>5,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,9</b>	<b>4,9</b>	<b>52,1</b>	<b>221,7</b>	<b>102,4</b>	<b>373,3</b>	<b>5,9</b>	<b>3,9</b>	<b>500,4</b>	<b>1477,8</b>	<b>24,0</b>	
<b>Полдник</b>																										
2008	219	СЫРНИК ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ И ДЖЕМОМ	180	21,7	16,1	52,4	444,8	0,1	0,9	0,7	3,2	0,1	0,2	0	0	0,8	11,3	164,8	35,7	224,9	1,3	0,8	55,5	256,5	3,1	
2008	435	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	0,1	1,4	0,1	0,1	0	0,3	0,8	0,1	0,2	15,6	240	28	190	0,2	0,8	100	292	18	
2008		МАРМЕЛАД	30	0,5	2,8	19,3	104,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	3,9	11,7	12,6	0,8	0	21	34,5	0	
2008		ЯБЛОКО	114	0,5	0,5	11,2	53,8	0	11,4	0	0,7	0	0	0	0,1	0,3	2,3	18,3	9,2	12,6	2,5	0,2	29,7	318	2,3	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>28,5</b>	<b>24,4</b>	<b>90,9</b>	<b>709,3</b>	<b>0,2</b>	<b>13,7</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>1,4</b>	<b>29,2</b>	<b>427,0</b>	<b>84,6</b>	<b>440,1</b>	<b>4,8</b>	<b>1,8</b>	<b>206,2</b>	<b>901,0</b>	<b>23,4</b>	
<b>Всего за день:</b>				<b>67,1</b>	<b>72,6</b>	<b>251,5</b>	<b>1942,2</b>	<b>0,9</b>	<b>39,9</b>	<b>1,3</b>	<b>10,3</b>	<b>0,3</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,3</b>	<b>7,8</b>	<b>100,5</b>	<b>966,2</b>	<b>251,4</b>	<b>113,7</b>	<b>14,0</b>	<b>7,5</b>	<b>105,0</b>	<b>2896,0</b>	<b>71,7</b>	

### 8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	К, мг	I, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,7	5,6	32,6	206,5	0,1	0,6	0	0,1	0	0,1	0	0	0,4	0	136,7	30,1	156,7	1,3	0,5	66,0	244,4	10,8	
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5	0	2,4	15,9	0	
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	0	0	0,2	0	0	2,5	93,9	3,7	53,4	0,1	0,4	86,4	9,4	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>12,4</b>	<b>14,7</b>	<b>65,0</b>	<b>440,4</b>	<b>0,2</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>1,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,0</b>	<b>13,3</b>	<b>251,6</b>	<b>51,1</b>	<b>249,4</b>	<b>2,7</b>	<b>1,2</b>	<b>357,7</b>	<b>322,4</b>	<b>10,8</b>	
<b>II Завтрак</b>																										

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,0 1	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,0 1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																									
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	5,7	5,2	12,8	120,9	0,1	4,1	0,2	0,2	0	0	0,1	0,2	1,6	7,0	21,5	18,9	67,2	1,0	0,6	21,1	329,4	3,8
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ	70	14,3	15,3	2,2	208,0	0	1,1	0,2	1,8	0	0	0	0	0,1	2,6	9,2	6,5	13,8	0,2	0,1	3,2	62,9	1,2
2008	181	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,4	3,8	25,1	154,8	0,2	0	0	3,1	0	0,1	0	0,2	1,5	14,3	13,6	81,4	120,0	2,8	0,9	2,7	170,2	1,5
2008		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВИРОВАНН ЫЙ	30	0,9	0,1	1,9	11,3	0	1,2	0	0,4	0	0	0	0	0,2	3,5	5,3	5,5	16,3	0,2	0,2	105,3	29	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>30,6</b>	<b>24,9</b>	<b>79,7</b>	<b>665,9</b>	<b>0,4</b>	<b>6,4</b>	<b>0,4</b>	<b>6,8</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,5</b>	<b>4,1</b>	<b>44,5</b>	<b>69,4</b>	<b>129,5</b>	<b>268,6</b>	<b>6,0</b>	<b>2,4</b>	<b>443,9</b>	<b>671,8</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>																									
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,3	0,3	61,3	0	0	0,1	0,8	0,9	0,1	0,2	0,1	0,1	2,8	18,8	3,8	61,8	0,8	0,4	53,9	56,4	8,1
2008	124	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ В МОЛОКЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	2,9	3,6	17,5	113,2	0,1	8,0	0	0,2	0	0,2	0	0,3	1	7,8	47,1	24,7	76,8	0,9	0,5	23,1	608,4	8,1
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	70	1,8	2,5	9,0	65,8	0	15,8	0,2	0,2	0	0	0	0,1	0,7	10,8	41,8	17,5	34,2	1,0	0,5	13,3	222,6	3,6
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0	0	28,8	112,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,6	1,9	4,3	0	0	9,0	0,9	0

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	109,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	3,3	2,7	15	0,2	0	0,6	21,3	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>13,4</b>	<b>12,1</b>	<b>90,8</b>	<b>524,1</b>	<b>0,2</b>	<b>23,8</b>	<b>0,3</b>	<b>1,9</b>	<b>0,9</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,6</b>	<b>2,2</b>	<b>30,4</b>	<b>128,0</b>	<b>56,3</b>	<b>218,2</b>	<b>4,1</b>	<b>1,8</b>	<b>258,0</b>	<b>950,4</b>	<b>21,5</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>56,9</b>	<b>51,8</b>	<b>245,4</b>	<b>1673,4</b>	<b>0,81</b>	<b>32,9</b>	<b>0,8</b>	<b>9,9</b>	<b>1,0</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>1,2</b>	<b>7,3</b>	<b>88,2</b>	<b>456,0</b>	<b>240,9</b>	<b>743,2</b>	<b>14,2</b>	<b>5,4</b>	<b>1059,6</b>	<b>1944,6</b>	<b>40,5</b>

### 9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	К, мг	I, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,7	6,0	33,3	213,1	0,1	0,6	0	0,9	0	0,1	0	0,2	0,5	11,9	133,2	36,3	149,2	0,9	1,0	64,0	238,8	12,1	
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	3,5	2,8	18,2	112,4	0	0,6	0	0	0	0,1	0	0	0,2	0	126,8	15,7	90,2	0,2	0,5	61,2	181,2	10,8	
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>13,3</b>	<b>14,8</b>	<b>71,7</b>	<b>472,6</b>	<b>0,2</b>	<b>1,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,9</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>1,3</b>	<b>22,7</b>	<b>270,0</b>	<b>65,2</b>	<b>274,3</b>	<b>1,9</b>	<b>1,8</b>	<b>328,1</b>	<b>472,7</b>	<b>22,9</b>	
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										
2008	83	БОРЩ СИБИРСКИЙ НА М/Б	200	7,1	7,9	14,7	160,6	0	9,0	0,2	1,5	0	0	0,1	0,2	1,7	10,2	43,2	30,6	100,5	1,8	0,8	33,8	461,4	5,3	
2008	288	КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	70	11,1	10,8	9,9	183,8	0	0,5	0	1,5	0	0	0	0	0,2	5,2	6,8	5,0	18,1	0,4	0,2	41,3	40,9	0,5	
2008	132	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	130	2,9	3,6	17,5	113,2	0,1	8,0	0	0,2	0	0,2	0	0,3	1	7,8	44,8	24,2	76,8	0,9	0,5	22,6	608,2	8,1	
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	1,4	2,9	8,3	65,8	0	4,1	0,2	1,6	0	0	0	0	0,3	11,1	31,3	19,5	38,6	1,1	0,5	31,9	262,9	5,6	

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>26,8</b>	<b>25,7</b>	<b>88,1</b>	<b>694,3</b>	<b>0,2</b>	<b>21,6</b>	<b>0,4</b>	<b>6,1</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>	<b>3,9</b>	<b>51,4</b>	<b>145,9</b>	<b>96,5</b>	<b>285,3</b>	<b>6,0</b>	<b>2,6</b>	<b>441,2</b>	<b>1453,7</b>	<b>21,2</b>
<b>Полдник</b>																									
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНО ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ	150	20,3	17,9	18,0	333,2	0	0,2	0,2	1,2	0,1	0,2	0	0	0,4	2,5	166,5	22,3	209,0	0,8	0,7	61,1	167,1	4,2
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,6	4,7	9,5	104,8	0,1	1	0,1	0	0	0,2	0	0	0,2	0	204	22,4	144	0,2	0,8	100	292	18
2008		ЯБЛОКО	114	0,5	0,5	11,2	53,8	0	11,4	0	0,7	0	0	0	0,1	0,3	2,3	18,3	9,2	12,6	2,5	0,2	29,7	318	2,3
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>26,4</b>	<b>23,1</b>	<b>38,7</b>	<b>491,8</b>	<b>0,1</b>	<b>12,6</b>	<b>0,3</b>	<b>1,9</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,9</b>	<b>4,8</b>	<b>388,8</b>	<b>53,9</b>	<b>365,6</b>	<b>3,5</b>	<b>1,7</b>	<b>190,8</b>	<b>777,1</b>	<b>24,5</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>67,0</b>	<b>63,7</b>	<b>208,4</b>	<b>1701,7</b>	<b>0,5</b>	<b>37,4</b>	<b>0,8</b>	<b>10,0</b>	<b>0,2</b>	<b>0,8</b>	<b>0,1</b>	<b>1,0</b>	<b>6,1</b>	<b>78,9</b>	<b>811,7</b>	<b>219,6</b>	<b>932,2</b>	<b>12,8</b>	<b>6,1</b>	<b>960,1</b>	<b>2703,5</b>	<b>68,6</b>

### 10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины									Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг
<b>Завтрак</b>																									
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,4	5,5	34,4	207,6	0	0,6	0	0,2	0	0,1	0	0,1	0,5	5,6	128,2	27,5	127,0	0,4	0,9	64,6	205,8	11,2
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,1	0	12,2	48,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,0	4,1	4,4	0,5	0	2,4	15,9	0
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	0	0	0,2	0	0	2,5	93,9	3,7	53,4	0,1	0,4	86,4	9,4	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>11,1</b>	<b>14,6</b>	<b>66,8</b>	<b>441,5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>1,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,1</b>	<b>18,9</b>	<b>243,1</b>	<b>48,5</b>	<b>219,7</b>	<b>1,8</b>	<b>1,6</b>	<b>356,3</b>	<b>283,8</b>	<b>11,2</b>

Подписано электронно-цифровой подписью

II Завтрак																									
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,0 1	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,0 1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Обед																									
2008	89	РАССОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ	200/10	6,1	10,2	13,8	177,8	0,1	5,1	0,2	1,8	0	0	0,1	0,2	1,7	8,1	35,0	24,9	93,1	1,2	0,7	248,0	398,2	4,9
2008	309	СОУС КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ	250	8,8	20,9	22,7	318,6	0,3	11,4	0,2	2,4	0	0,2	0	0,5	2,4	14,7	30,6	42,9	136,4	2,1	1,5	36,2	909,5	10,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,3	1,4	0	0	0	1,5	0,8	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>19,2</b>	<b>31,6</b>	<b>74,2</b>	<b>667,3</b>	<b>0,5</b>	<b>16,5</b>	<b>0,4</b>	<b>5,5</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,8</b>	<b>4,8</b>	<b>39,9</b>	<b>84,2</b>	<b>84,8</b>	<b>280,8</b>	<b>5,1</b>	<b>2,8</b>	<b>595,6</b>	<b>1388,0</b>	<b>17,0</b>
Полдник																									
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ В Т/О ПОДЛИВЕ	70/20	11,7	6,0	11,6	148,1	0,1	2,1	0,2	2,8	0,1	0,1	0	0,1	1,0	11,4	39,8	43,0	168,9	1,3	1,2	80,6	383,5	92,9
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,9	3,0	31,4	169,2	0,1	0	0	1,0	0	0	0	0,1	0,4	9	8,0	6,5	35,8	0,8	0,3	1,6	55,9	0,7
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	3,7	3,0	17,7	112,8	0	0,6	0	0	0	0,1	0	0	0,1	0,5	127,2	18,7	93,5	0,4	0,6	61,0	193,9	10,8
2008		ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	4,8	3	10,8	0,5	0	14,7	42	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>23,1</b>	<b>13,3</b>	<b>96,6</b>	<b>597,5</b>	<b>0,3</b>	<b>2,7</b>	<b>0,2</b>	<b>4,5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>1,8</b>	<b>29,9</b>	<b>185,2</b>	<b>76,9</b>	<b>335,1</b>	<b>4,2</b>	<b>2,5</b>	<b>316,0</b>	<b>716,1</b>	<b>106,1</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>53,9</b>	<b>59,6</b>	<b>247,5</b>	<b>1749,3</b>	<b>0,9 1</b>	<b>21,9</b>	<b>0,7</b>	<b>11,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>	<b>1,3</b>	<b>7,7</b>	<b>88,7</b>	<b>519,5</b>	<b>214,2</b>	<b>842,6</b>	<b>12,5</b>	<b>6,9</b>	<b>1267,9</b>	<b>2387,9</b>	<b>134,3</b>

**Источник рецептуры:**

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Подписано электронно-цифровой подписью

**МЕНЮ весна-лето дети 3-8 лет**

**1 день**

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,4	5,4	26,6	175,5	0	0,6	0	0,6	0	0,1	0	0	0,3	4,6	128,8	17,1	102,2	0,3	0,6	61,4	202,1	10,8	
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	12,8	5,8	7,4	0,7	0	2,7	25,8	0		
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>8,7</b>	<b>11,4</b>	<b>59,1</b>	<b>371,5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>1,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>1,0</b>	<b>15,4</b>	<b>151,6</b>	<b>36,1</b>	<b>144,5</b>	<b>1,8</b>	<b>0,9</b>	<b>267,0</b>	<b>280,6</b>	<b>10,8</b>	
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										
2008	99	СУП ГОРОХОВЫЙ НА МБ	200	9,3	8,0	16,3	175,1	0,2	3,5	0,2	2,8	0	0	0,1	0,2	1,8	8,2	35,3	32,1	98,7	2,2	1,1	26,0	426,5	4,4	
2008	264	КОЛБАСКИ МЯСНЫЕ	70	7,7	17,6	8,3	226,6	0,1	0,4	0	1,5	0	0,1	0	0,2	1,2	6,4	8,0	13,3	76,6	1,0	1,2	68,2	167,2	3,5	
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,9	3,0	31,4	169,2	0,1	0	0	1,0	0	0	0	0,1	0,4	9	8,0	6,5	35,8	0,8	0,3	1,6	55,9	0,7	
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,4	0,1	1,3	7	0	5	0	0,1	0	0	0	0	0,1	2	11,6	7	21,1	0,5	0,1	4	70,8	1,5	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>26,6</b>	<b>29,2</b>	<b>95,0</b>	<b>748,8</b>	<b>0,1</b>	<b>8,9</b>	<b>0</b>	<b>6,0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>4,0</b>	<b>42,7</b>	<b>82,7</b>	<b>76,0</b>	<b>283,0</b>	<b>6,3</b>	<b>3,0</b>	<b>411,0</b>	<b>800,0</b>	<b>11,0</b>	

Подписано электронно-цифровой подписью

								5		,2	7		1	1	6	2			1	5		3	4	7	8
<b>Полдник</b>																									
2008	214	ОМЛЕТ	60	5,5	7,2	1,3	93,5	0	0,1	0,1	0,9	0,9	0,1	0,2	0,1	0,1	2,8	39,5	6,0	76,7	0,8	0,5	64,1	86,1	9,9
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,7	2,3	10,9	69,5	0,1	5,1	0	0,1	0	0	0	0,2	0,6	5	21,2	14,8	44,0	0,5	0,3	10,8	380,0	4,6
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" 2	40	0,7	1	3,9	27,2	0	1,7	0	0,5	0	0	0	0	0,1	5	15,7	8,2	16,5	0,5	0,2	18,1	116,0	2,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0	0	28,8	112,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,6	1,9	4,3	0	0	9,0	0,9	0
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	109,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	3,3	2,7	15	0,2	0	0,6	21,3	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>12,0</b>	<b>12,1</b>	<b>82,5</b>	<b>483,8</b>	<b>0,1</b>	<b>6,9</b>	<b>0,1</b>	<b>2,1</b>	<b>0,9</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>1,5</b>	<b>20,9</b>	<b>98,2</b>	<b>43,5</b>	<b>181,7</b>	<b>2,6</b>	<b>1,2</b>	<b>254,4</b>	<b>643,0</b>	<b>17,2</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>47,8</b>	<b>52,8</b>	<b>246,5</b>	<b>1647,1</b>	<b>0,71</b>	<b>18,4</b>	<b>0,4</b>	<b>10,5</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>1,0</b>	<b>6,7</b>	<b>79,0</b>	<b>339,5</b>	<b>159,7</b>	<b>616,7</b>	<b>12,1</b>	<b>5,4</b>	<b>932,8</b>	<b>172,4,3</b>	<b>39,8</b>

## 2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины									Минеральные вещества									
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	К, мг	I, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,7	5,6	32,6	206,5	0,1	0,6	0	0,1	0	0,1	0	0	0,4	0	135,6	29,9	156,7	1,3	0,5	65,8	244,4	10,8	
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	3,6	3,0	17,7	112,2	0	0,6	0	0	0	0,1	0	0	0,1	0,5	127,0	18,0	92,3	0,3	0,6	60,9	190,9	10,8	
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>13,4</b>	<b>14,6</b>	<b>70,5</b>	<b>465,8</b>	<b>0,2</b>	<b>1,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>1,1</b>	<b>11,3</b>	<b>272,6</b>	<b>61,1</b>	<b>283,9</b>	<b>2,4</b>	<b>1,4</b>	<b>329,6</b>	<b>488,0</b>	<b>21,6</b>	
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУР. Б.	200	7,6	6,0	21,8	170,4	0, 1	4,1	0, 2	0, 2	0, 1	0	0, 1	0, 2	1, 7	11,4	25,5	21, 1	85,0	1,2	0, 8	28,1	352, 0	5,0
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ	200	15,2	17,3	35,1	359,6	0, 1	1,8	0, 2	2, 7	0	0, 1	0, 3	0, 4	4, 0	13,5	21,0	38, 2	168, 2	1,4	1, 5	54,3	269, 6	4,5
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	60	0,7	3,1	2,7	42,9	0	13, 9	0, 1	1, 5	0	0	0	0, 1	0, 3	6,5	9,9	11, 7	18,6	0,6	0, 2	1,9	166, 2	1,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0, 1	0	0	0, 7	0	0	0	0, 1	0, 2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0, 4	158, 1	40,8	1,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0, 6	0	0	0	0	0, 5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0, 2	151, 8	38,7	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>27,8</b>	<b>26,9</b>	<b>97,3</b>	<b>743,8</b>	<b>0, 3</b>	<b>19, 8</b>	<b>0, 5</b>	<b>5, 7</b>	<b>0, 1</b>	<b>0, 1</b>	<b>0, 4</b>	<b>0, 8</b>	<b>6, 7</b>	<b>48,5</b>	<b>76,2</b>	<b>88, 2</b>	<b>323, 1</b>	<b>5,0</b>	<b>3, 1</b>	<b>395, 9</b>	<b>868, 1</b>	<b>12, 5</b>
<b>Полдник</b>																									
2008	225	ПУДИНГ ТВОРОЖНО- МАННЫЙ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	130/3 0	22,8	15,3	34,9	371,0	0	0,5	0, 1	0, 7	0, 2	0, 3	0, 3	0	0, 5	3,0	259,8	33, 6	280, 3	0,7	1, 0	109, 1	293, 1	6,8
2008	435	РЯЖЕНКА	200	5,8	5	8,4	108	0	0,6	0, 1	0	0	0, 3	0, 7	0	0, 2	0	248	28	184	0,2	0, 8	100	292	18
2008		ЯБЛОКО	114	0,5	0,5	11,2	53,8	0	11, 4	0	0, 7	0	0	0	0, 1	0, 3	2,3	18,3	9,2	12,6	2,5	0, 2	29,7	318	2,3
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>29,1</b>	<b>20,8</b>	<b>54,5</b>	<b>532,8</b>	<b>0</b>	<b>12, 5</b>	<b>0, 2</b>	<b>1, 4</b>	<b>0, 2</b>	<b>0, 6</b>	<b>1, 0</b>	<b>0, 1</b>	<b>1, 0</b>	<b>5,3</b>	<b>526,1</b>	<b>70, 8</b>	<b>476, 9</b>	<b>3,4</b>	<b>2, 0</b>	<b>238, 8</b>	<b>903, 1</b>	<b>27, 1</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>70,8</b>	<b>62,4</b>	<b>232,2</b>	<b>1785,4</b>	<b>0, 51</b>	<b>35, 5</b>	<b>0, 8</b>	<b>8, 3</b>	<b>0, 4</b>	<b>0, 9</b>	<b>1, 4</b>	<b>1, 0</b>	<b>8, 8</b>	<b>65,1</b>	<b>881,9</b>	<b>224, 1</b>	<b>109 0,9</b>	<b>12, 2</b>	<b>6, 5</b>	<b>964, 3</b>	<b>225 9,2</b>	<b>61, 2</b>

### 3 день

Сборн ик рецепт ур	№ техно логическ ой карты	Прием пищи, наименование блюда	Масс а порци и	Пищевые вещества			Энерге тиче ская ценнос ть, ккал	Витамины								Минеральные вещества									
				Бел ки, г	Жи ры, г	Углево ды, г		В 1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мг	В 2, мг	В 12, мг	В 6, мг	Р, мг	Фолие вая кислот а, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Z п, мг	Na, мг	К, мг	l, мкг
<b>Завтрак</b>																									
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,0	6,1	29,4	200,5	0, 1	0,6	0	2, 1	0	0, 2	0	0, 1	1, 1	9,5	131,0	67, 5	166, 6	2,0	1, 1	61,8	289, 0	11, 8
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12,8	5,8	7,4	0,7	0	2,7	25,8	0

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	0	0	0,2	0	0	2,5	93,9	3,7	53,4	0,1	0,4	86,4	9,4	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>12,8</b>	<b>15,2</b>	<b>61,9</b>	<b>435,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>3,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,8</b>	<b>22,8</b>	<b>247,7</b>	<b>90,2</b>	<b>262,3</b>	<b>3,6</b>	<b>1,8</b>	<b>353,8</b>	<b>376,9</b>	<b>11,8</b>	
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										
2008	85	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	200	5,8	7,9	10,9	140,5	0,1	14,0	0,2	1,5	0	0	0,1	0,3	1,8	11,1	38,3	26,0	76,5	1,4	0,9	26,8	442,1	5,4	
2008	288	КОТЛЕТКА МЯСНАЯ	70	7,7	17,6	8,3	226,6	0,1	0,4	0	1,5	0	0,1	0	0,2	1,2	6,4	8,4	13,4	76,6	1,0	1,2	68,3	167,2	3,5	
2008	124	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ В МОЛОКЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	2,9	3,7	16,6	110,7	0,1	7,5	0	0,2	0	0,2	0	0,3	1	7,3	51,4	23,8	76,8	0,8	0,5	25,3	576,0	8,2	
2008		ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИОННО)	50	0,5	0	1,5	9,2	0	5,0	0	0,1	0	0	0	0	0,2	3,7	9,0	7,9	16,3	0,5	0,1	2,7	107,0	1,3	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ПЛОДОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>21,2</b>	<b>29,7</b>	<b>75,0</b>	<b>657,9</b>	<b>0,4</b>	<b>26,9</b>	<b>0,2</b>	<b>4,6</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,9</b>	<b>4,9</b>	<b>45,6</b>	<b>126,9</b>	<b>88,3</b>	<b>297,5</b>	<b>5,5</b>	<b>3,3</b>	<b>434,7</b>	<b>137,2,6</b>	<b>20,1</b>	
<b>Полдник</b>																										
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	80	20,6	8,4	3,4	174,7	0,1	0,3	0,1	2,3	0,9	0,2	0,2	0,2	1,1	8,3	74,3	54,0	286,0	1,5	1,6	102,4	492,5	15,3,9	
2008	55	ИКРА ИЗ СВЕЖИХ КАБАЧКОВ	60	1,1	4,2	6,9	71,2	0	11,4	0,2	1,9	0	0	0	0	0,6	3,9	21,7	14,9	24,8	0,4	0,2	5,4	286,5	1,4	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7	
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	0,1	0	12,5	49,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	9,3	3,4	3,8	0,1	0	2,3	6,4	0	

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	8,7	6	27	0,6	0	99	33	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>26,1</b>	<b>15,8</b>	<b>57,8</b>	<b>481,7</b>	<b>0,2</b>	<b>11,7</b>	<b>0,3</b>	<b>4,9</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,3</b>	<b>2,2</b>	<b>21,2</b>	<b>119,4</b>	<b>84,0</b>	<b>367,7</b>	<b>3,8</b>	<b>2,2</b>	<b>367,2</b>	<b>859,2</b>	<b>157,0</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>60,6</b>	<b>60,8</b>	<b>204,6</b>	<b>1617,9</b>	<b>0,81</b>	<b>41,3</b>	<b>0,6</b>	<b>12,7</b>	<b>1,0</b>	<b>0,7</b>	<b>0,5</b>	<b>1,4</b>	<b>8,9</b>	<b>89,6</b>	<b>501,0</b>	<b>266,5</b>	<b>934,5</b>	<b>14,3</b>	<b>7,3</b>	<b>1155,7</b>	<b>2608,7</b>	<b>188,9</b>

#### 4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества							
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг
<b>Завтрак</b>																									
2008	112	СУП "ЛАПША" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,0	6,3	31,4	209,4	0,1	0,8	0	0,6	0	0,1	0	0	0,4	5	159,8	20,9	128,1	0,7	0,8	76,6	250,7	13,9
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	3,5	2,8	18,2	112,4	0	0,6	0	0	0,1	0	0	0,2	0	0	126,8	15,7	90,2	0,2	0,5	61,2	181,2	10,8
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>13,6</b>	<b>15,1</b>	<b>69,8</b>	<b>468,9</b>	<b>0,2</b>	<b>1,4</b>	<b>0,1</b>	<b>1,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>1,2</b>	<b>15,8</b>	<b>296,6</b>	<b>49,8</b>	<b>253,2</b>	<b>1,7</b>	<b>1,6</b>	<b>340,7</b>	<b>484,6</b>	<b>24,7</b>
<b>II Завтрак</b>																									
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																									
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ НА КУР. Б.	200	6,5	7,8	13,7	151,8	0	3,5	0,2	1,3	0,1	0	0,1	0,3	1,7	9,4	24,1	24,2	86,6	1,3	0,8	28,2	308,7	4,8
2008	258	ЖАРКОЕ ПОДОМАШНЕМУ	200	15,6	17,6	20,6	306,3	0,2	10,7	0,2	2,2	0	0,2	0,3	0,8	4,8	13,6	27,1	41,5	176,2	2,1	1,4	59,0	882,5	9,7
2008	40	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	60	0,6	3,1	2,3	40,1	0	11,8	0	1,4	0	0	0	0	0,2	5,0	11,0	9,5	20,3	0,6	0,2	3,4	135,5	1,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>27,0</b>	<b>29,0</b>	<b>74,3</b>	<b>669,1</b>	<b>0,3</b>	<b>26,0</b>	<b>0,4</b>	<b>6,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,4</b>	<b>1,2</b>	<b>7,4</b>	<b>45,1</b>	<b>82,0</b>	<b>92,4</b>	<b>334,4</b>	<b>5,8</b>	<b>3,0</b>	<b>402,2</b>	<b>140,7,0</b>	<b>17,7</b>		
<b>Полдник</b>																											
2008	219	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ	160	23,2	19,1	28,6	399,7	0	0,2	0,2	2,2	0,1	0,2	0	0	0,5	7,2	181,8	26,2	235,3	0,8	0,8	63,2	193,6	4,1		
2008	435	КЕФИР	200	5,8	5	8	106	0,1	1,4	0,1	0,1	0	0,3	0,8	0,1	0,2	15,6	240	28	190	0,2	0,8	100	292	18		
2008		ЯБЛОКО	114	0,5	0,5	11,2	53,8	0	11,4	0	0,7	0	0	0	0,1	0,3	2,3	18,3	9,2	12,6	2,5	0,2	29,7	318	2,3		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>29,5</b>	<b>24,6</b>	<b>47,8</b>	<b>559,5</b>	<b>0,1</b>	<b>13,0</b>	<b>0,3</b>	<b>3,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>1,0</b>	<b>25,1</b>	<b>440,1</b>	<b>63,4</b>	<b>437,9</b>	<b>3,5</b>	<b>1,8</b>	<b>192,9</b>	<b>803,6</b>	<b>24,4</b>		
<b>Всего за день:</b>				<b>70,6</b>	<b>68,8</b>	<b>201,8</b>	<b>1740,5</b>	<b>0,61</b>	<b>42,4</b>	<b>0,8</b>	<b>10,9</b>	<b>0,3</b>	<b>0,9</b>	<b>1,2</b>	<b>1,5</b>	<b>9,6</b>	<b>86,0</b>	<b>825,7</b>	<b>209,6</b>	<b>103,2,5</b>	<b>12,4</b>	<b>6,4</b>	<b>935,8</b>	<b>269,5,2</b>	<b>66,8</b>		

### 5 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества									
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мг	В2, мг	В12, мг	В6, мг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг		
<b>Завтрак</b>																											
2008	190	КАША "ДРУЖБА"	200	6,0	5,7	33,9	210,4	0,1	0,6	0	0,6	0	0,1	0	0,1	0,5	8,7	129,6	31,7	138,1	0,6	0,9	64,1	222,3	11,7		
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	12,8	5,8	7,4	0,7	0	2,7	25,8	0		
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0		
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	0	0	0,2	0	0	2,5	93,9	3,7	53,4	0,1	0,4	86,4	9,4	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>11,8</b>	<b>14,8</b>	<b>66,4</b>	<b>445,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>1,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,2</b>	<b>22,0</b>	<b>246,3</b>	<b>54,4</b>	<b>233,8</b>	<b>2,2</b>	<b>1,6</b>	<b>356,1</b>	<b>310,2</b>	<b>11,7</b>		
<b>II Завтрак</b>																											
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0		

Подписано электронно-цифровой подписью

<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>Обед</b>																													
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б	200	6,0	9,3	13,9	170,2	0,1	11,7	0,2	1,5	0	0	0,1	0,2	1,8	11,5	43,8	27,3	82,8	1,4	0,9	35,3	468,1	6,9				
2008	319	КНЕЛИ ИЗ МЯСА	70	7,6	17,8	5,5	216,6	0,1	0,5	0	1,5	0	0,1	0	0,2	1,1	5,2	18,1	14,0	81,3	0,9	1,2	73,1	180,2	4,4				
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,2	3,7	24,1	148,9	0,2	0	0	2,9	0	0,1	0	0,2	1,4	13,6	13,0	77,7	114,7	2,7	0,9	2,6	162,7	1,4				
2008	29	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"	50	0,6	3	1,7	37,4	0	12,6	0	1,4	0	0	0	0	0,2	3,9	13,7	8,0	16,2	0,5	0,1	3,9	95,6	1,3				
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0				
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7				
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0				
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>23,7</b>	<b>34,3</b>	<b>82,9</b>	<b>744,0</b>	<b>0,5</b>	<b>24,8</b>	<b>0,2</b>	<b>8,6</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,7</b>	<b>5,2</b>	<b>51,3</b>	<b>108,4</b>	<b>144,2</b>	<b>346,3</b>	<b>7,3</b>	<b>3,7</b>	<b>426,5</b>	<b>986,9</b>	<b>15,7</b>				
<b>Полдник</b>																													
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ-2	200	2,5	7,5	18,6	153,8	0,1	16,2	0,3	2,5	0	0,1	0	0,3	1,4	11,6	26,7	31,5	67,4	1,2	0,5	9,7	697,3	5,7				
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7				
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	0	0	0	0	0,2	2,7	2,3	3,3	8,4	0,2	0,1	50,6	12,9	0				
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	4,5	3,8	19,1	127,9	0,1	0,8	0	0	0	0,1	0	0	0,2	0,5	156,5	21,2	113,9	0,4	0,7	75,7	234,7	13,5				
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>9,8</b>	<b>11,7</b>	<b>55,4</b>	<b>366,6</b>	<b>0,3</b>	<b>17,0</b>	<b>0,3</b>	<b>3,4</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,4</b>	<b>2,0</b>	<b>23,8</b>	<b>190,9</b>	<b>61,7</b>	<b>215,8</b>	<b>3,0</b>	<b>1,7</b>	<b>294,1</b>	<b>985,7</b>	<b>20,9</b>				
<b>Всего за день:</b>				<b>45,8</b>	<b>60,9</b>	<b>214,6</b>	<b>1598,8</b>	<b>1,01</b>	<b>44,5</b>	<b>0,6</b>	<b>13,7</b>	<b>0,1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>	<b>1,3</b>	<b>8,4</b>	<b>97,1</b>	<b>552,6</b>	<b>264,3</b>	<b>802,9</b>	<b>13,9</b>	<b>7,0</b>	<b>1076,7</b>	<b>2282,8</b>	<b>48,3</b>				

### 6 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества						
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг

Подписано электронно-цифровой подписью

Завтрак																										
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	5,1	5,4	24,5	165,9	0	0,6	0	0,5	0	0,1	0	0	0,3	3,9	128,0	16,7	100,0	0,3	0,6	61,3	198,2	10,8	
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	12,8	5,8	7,4	0,7	0	2,7	25,8	0		
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>8,4</b>	<b>11,4</b>	<b>57,0</b>	<b>361,9</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>1,0</b>	<b>14,7</b>	<b>150,8</b>	<b>35,7</b>	<b>142,3</b>	<b>1,8</b>	<b>0,9</b>	<b>266,9</b>	<b>276,7</b>	<b>10,8</b>	
II Завтрак																										
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Обед																										
2008	99	СУП С ГОРОХОМ НА МБ	200	9,3	8,0	16,3	175,1	0,2	3,5	0,2	2,8	0	0	0,1	0,2	1,8	8,2	35,3	32,1	98,7	2,2	1,1	26,0	426,5	4,4	
2008	272	ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ	70	8,0	17,6	9,7	233,1	0,1	0,4	0	1,5	0	0,1	0	0,2	1,2	6,9	8,9	13,7	78,1	1,0	1,2	68,3	169,6	3,5	
2008	331	ВЕРМИШЕЛЬ ОВАРНАЯ С МАСЛОМ	130	4,9	3,0	31,4	169,2	0,1	0	0	1,0	0	0	0	0,1	0,4	9	8,0	6,5	35,8	0,8	0,3	1,6	55,9	0,7	
2008		ОГУРЕЦ ГРУНТОВЫЙ	50	0,4	0,1	1,3	6,8	0	2	0	0,1	0	0	0	0	0,1	2	10,4	6,3	19	0,5	0,1	4	70,8	1,5	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>26,9</b>	<b>29,2</b>	<b>96,4</b>	<b>755,1</b>	<b>0,5</b>	<b>5,9</b>	<b>0,2</b>	<b>6,7</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>	<b>4,2</b>	<b>43,2</b>	<b>82,4</b>	<b>75,8</b>	<b>282,9</b>	<b>6,3</b>	<b>3,3</b>	<b>411,5</b>	<b>803,1</b>	<b>11,8</b>	
Полдник																										
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С ПЕЧЕНЬЮ	80	15,2	9,2	1,3	162,3	0,1	7,5	3,6	1,6	0,9	0,9	33,7	0,4	4,1	136,7	43,8	14,0	216,9	3,9	3,3	122,1	240,7	13,4	
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАНН АЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	0	4,2	0,1	0	0	0	0	0,2	0	24,6	9	22,2	0,4	0	420	189	0		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0		
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0	0	28,8	112,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,6	1,9	4,3	0	0	9,0	0,9	0	

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	8,7	6	27	0,6	0	99	33	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>20,9</b>	<b>17,6</b>	<b>72,1</b>	<b>542,6</b>	<b>0,1</b>	<b>11,7</b>	<b>3,7</b>	<b>2,2</b>	<b>0,9</b>	<b>0,9</b>	<b>33,7</b>	<b>0,4</b>	<b>5,0</b>	<b>144,8</b>	<b>95,6</b>	<b>40,8</b>	<b>295,6</b>	<b>5,5</b>	<b>3,5</b>	<b>801,9</b>	<b>502,3</b>	<b>13,4</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>56,7</b>	<b>58,3</b>	<b>235,4</b>	<b>1702,6</b>	<b>0,71</b>	<b>20,2</b>	<b>4,0</b>	<b>10,5</b>	<b>1,0</b>	<b>1,1</b>	<b>33,8</b>	<b>1,1</b>	<b>10,2</b>	<b>202,7</b>	<b>335,8</b>	<b>156,3</b>	<b>727,8</b>	<b>15,0</b>	<b>7,7</b>	<b>1480,3</b>	<b>1582,1</b>	<b>36,0</b>

### 7 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мг	В2, мг	В12, мг	В6, мг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,3	5,6	31,8	201,9	0,1	0,6	0	0,1	0	0,1	0	0,2	0,7	9,5	147,1	27,4	178,6	0,6	0,8	65,4	237,0	10,8	
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	3,6	3,0	17,7	112,2	0	0,6	0	0	0	0,1	0	0	0,1	0,5	127,0	18,0	92,3	0,3	0,6	60,9	190,9	10,8	
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>13,0</b>	<b>14,6</b>	<b>69,7</b>	<b>461,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>1,4</b>	<b>20,8</b>	<b>284,1</b>	<b>58,6</b>	<b>305,8</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>329,2</b>	<b>480,6</b>	<b>21,6</b>	
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										
2008	110	СУП С КРУПОЙ И МЯСОМ	200	5,7	5,6	12,8	124,5	0,1	4,1	0,2	1,1	0	0	0,1	0,2	1,6	8,4	21,8	23,0	75,9	1,1	0,7	21,5	335,0	4,0	
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С Т/О ПОДЛИВОЙ	80	8,5	18,1	7,9	234,4	0,1	8,4	0,2	1,6	0,1	0,1	0	0,3	1,5	10,0	30,1	24,1	99,6	1,4	1,6	42,6	296,2	6,7	
2008	132	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	130	2,8	3,6	17,2	110,6	0,1	8,0	0	0,2	0	0,1	0	0,3	1	7,8	39,7	23,7	73,2	0,9	0,5	20,1	600,9	7,6	
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0,6	0,1	1,9	12,1	0	12,6	0,1	0,2	0	0	0	0,1	0,3	5,5	7	10,1	13,1	0,5	0,1	1,5	146	1	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0	

Подписано электронно-цифровой подписью

2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>21,9</b>	<b>27,9</b>	<b>77,5</b>	<b>652,5</b>	<b>0,4</b>	<b>33,1</b>	<b>0,5</b>	<b>4,4</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,0</b>	<b>5,1</b>	<b>48,8</b>	<b>118,4</b>	<b>98,1</b>	<b>313,1</b>	<b>5,7</b>	<b>3,5</b>	<b>397,3</b>	<b>145,8,4</b>	<b>21,0</b>		
<b>Полдник</b>																											
2008	1008	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	130/30	23,3	11,9	50,2	402,9	0,1	0,3	0,1	0,2	0,1	0,3	0,2	0	0,7	8,5	229,8	32,4	266,1	0,8	1,0	87,7	265,4	3,6		
2008	435	КЕФИР СЛАДКИЙ	200	5,8	5	14,9	133,1	0,1	1,4	0,1	0,1	0	0,3	0,8	0,1	0,2	15,6	240,1	28	190	0,2	0,8	100,1	292,2	18		
2008		ЯБЛОКО	114	0,5	0,5	11,2	53,8	0	11,4	0	0,7	0	0	0	0,1	0,3	2,3	18,3	9,2	12,6	2,5	0,2	29,7	318	2,3		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>29,6</b>	<b>17,4</b>	<b>76,3</b>	<b>589,8</b>	<b>0,2</b>	<b>13,1</b>	<b>0,2</b>	<b>1,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>1,2</b>	<b>26,4</b>	<b>488,2</b>	<b>69,6</b>	<b>468,7</b>	<b>3,5</b>	<b>2,0</b>	<b>217,5</b>	<b>875,6</b>	<b>23,9</b>		
<b>Всего за день:</b>				<b>65,0</b>	<b>60,0</b>	<b>233,4</b>	<b>1746,5</b>	<b>0,81</b>	<b>49,4</b>	<b>0,8</b>	<b>6,6</b>	<b>0,3</b>	<b>1,0</b>	<b>1,1</b>	<b>1,5</b>	<b>7,7</b>	<b>96,0</b>	<b>897,7</b>	<b>230,3</b>	<b>109,4,6</b>	<b>12,3</b>	<b>7,2</b>	<b>944,0</b>	<b>281,4,6</b>	<b>66,5</b>		

### 8 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины									Минеральные вещества										
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг		
<b>Завтрак</b>																											
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,0	7,0	30,9	214,1	0,1	0,6	0	1,1	0	0,1	0	0,1	0,3	6,9	138,9	48,7	175,5	1,2	1,4	66,8	275,1	12,6		
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	12,8	5,8	7,4	0,7	0	2,7	25,8	0		
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0		
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	3,1	0	38,8	0	0,1	0	0	0	0	0,2	0	0	2,5	93,9	3,7	53,4	0,1	0,4	86,4	9,4	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>12,8</b>	<b>16,1</b>	<b>63,4</b>	<b>448,9</b>	<b>0,2</b>	<b>0,7</b>	<b>0,1</b>	<b>2,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,0</b>	<b>20,2</b>	<b>255,6</b>	<b>71,4</b>	<b>271,2</b>	<b>2,8</b>	<b>2,1</b>	<b>358,8</b>	<b>363,0</b>	<b>12,6</b>		
<b>II Завтрак</b>																											

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																											
2008	102	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С БОБОВЫМИ	200	7,0	6,6	12,4	140,0	0	10,0	0,2	0,3	0,1	0	0,1	0,2	1,9	9,1	40,8	29,0	99,4	1,7	0,7	27,7	453,7	4,7		
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	70	14,2	15,3	1,8	206,1	0	0,7	0,2	1,8	0	0	0	0	0,1	2,1	8,8	5,6	12,5	0,2	0,1	2,9	45,4	1,0		
2008	181	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,2	3,7	24,1	148,9	0,2	0	0	2,9	0	0,1	0	0,2	1,4	13,6	13,0	77,7	114,7	2,7	0,9	2,6	162,7	1,4		
2008	23	САЛАТ ОВОЩНОЙ	50	0,7	2	2,1	30,3	0	10,2	0	0,9	0	0	0	0	0,1	4,1	11,1	8,8	18,8	0,4	0	2,7	112,2	1,2		
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ПЛОДОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0		
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>31,4</b>	<b>28,1</b>	<b>78,1</b>	<b>696,2</b>	<b>0,3</b>	<b>20,9</b>	<b>0,4</b>	<b>7,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,5</b>	<b>4,2</b>	<b>46,0</b>	<b>93,5</b>	<b>138,3</b>	<b>296,7</b>	<b>6,8</b>	<b>2,3</b>	<b>347,5</b>	<b>854,3</b>	<b>10,0</b>		
<b>Полдник</b>																											
2008	239	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ В Т/О ПОДЛИВЕ	70/30	13,4	5,1	10,1	141,0	0,1	2,2	0,2	2,3	0,1	0,1	0	0,1	1,1	11,1	41,3	47,9	189,3	1,2	1,2	75,3	431,3	11,0,7		
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	130	2,8	2,8	30,5	156,0	0	0	0	0,3	0	0	0	0,1	0,6	7,9	3,3	18,7	56,7	0,4	0,6	5,2	42,1	0,6		
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0	0	0	0,4	0	0	0	0	0,1	6	3,6	3,8	17,4	0,8	0,2	105,4	27,2	1,1		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	0,8	0,1	5	23,7	0	0	0	0,2	0	0	0	0	0,2	2,7	2,3	3,3	8,4	0,2	0,1	50,6	12,9	0		
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	3,8	3,1	18,6	117,6	0,1	0,7	0	0	0	0,1	0	0	0,2	0	136,5	16,8	97,4	0,2	0,5	66,1	195,8	11,7		
2008		МАРМЕЛАД	30	0,5	2,8	19,3	104,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	3,9	11,7	12,6	0,8	0	21	34,5	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>22,6</b>	<b>14,1</b>	<b>92,0</b>	<b>583,8</b>	<b>0,2</b>	<b>2,9</b>	<b>0,2</b>	<b>3,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>2,3</b>	<b>27,7</b>	<b>190,9</b>	<b>102,2</b>	<b>381,8</b>	<b>3,6</b>	<b>2,6</b>	<b>323,6</b>	<b>743,8</b>	<b>12,4,1</b>		
<b>Всего за день:</b>				<b>67,3</b>	<b>58,4</b>	<b>243,4</b>	<b>1771,9</b>	<b>0,71</b>	<b>26,5</b>	<b>0,7</b>	<b>12,6</b>	<b>0,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,9</b>	<b>7,5</b>	<b>93,9</b>	<b>547,0</b>	<b>315,9</b>	<b>956,7</b>	<b>14,6</b>	<b>7,0</b>	<b>102,9,9</b>	<b>196,1,1</b>	<b>14,6,7</b>		

**9 день**

Подписано электронно-цифровой подписью

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины									Минеральные вещества									
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мкг	В2, мг	В12, мкг	В6, мкг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг	
<b>Завтрак</b>																										
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,1	5,5	29,2	190,7	0,1	0,6	0	0,1	0	0,1	0	0	0,3	0	133,8	27,3	145,0	1,1	0,5	65,0	233,0	10,8	
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	3,5	2,8	18,2	112,4	0	0,6	0	0	0	0,1	0	0,2	0	126,8	15,7	90,2	0,2	0,5	61,2	181,2	10,8		
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>12,7</b>	<b>14,3</b>	<b>67,6</b>	<b>450,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>1,1</b>	<b>10,8</b>	<b>270,6</b>	<b>56,2</b>	<b>270,1</b>	<b>2,1</b>	<b>1,3</b>	<b>329,1</b>	<b>466,9</b>	<b>21,6</b>	
<b>II Завтрак</b>																										
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																										
2008	83	БОРЩ НА М/Б	200	5,6	7,8	12,4	145,1	0	11,1	0,2	1,5	0	0	0,1	0,2	1,8	10,9	35,9	25,3	74,3	1,4	0,8	31,5	417,4	5,7	
2008	288	КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	70	11,1	10,8	9,9	183,8	0	0,5	0	1,5	0	0	0	0	0,2	5,2	6,8	5,0	18,1	0,4	0,2	41,3	40,9	0,5	
2008	132	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	130	2,9	3,7	16,6	110,7	0,1	7,5	0	0,2	0	0,2	0	0,3	1	7,3	51,4	23,8	76,8	0,8	0,5	25,3	576,0	8,2	
2008	55	ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	50	0,9	4,0	5,7	63,1	0	8,1	0,2	1,8	0	0	0	0	0,5	3,2	21,2	11,9	20,6	0,3	0,2	4,7	227,3	1,2	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0	
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>24,8</b>	<b>26,8</b>	<b>82,3</b>	<b>673,6</b>	<b>0,2</b>	<b>27,2</b>	<b>0,4</b>	<b>6,3</b>	<b>0</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,6</b>	<b>4,2</b>	<b>43,7</b>	<b>135,1</b>	<b>83,2</b>	<b>241,1</b>	<b>4,7</b>	<b>2,3</b>	<b>414,4</b>	<b>134,1,9</b>	<b>17,3</b>	
<b>Полдник</b>																										

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	220	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ ДЖЕМОМ(ПОВИДЛО М)	130/30	18,8	13,2	44,7	376,0	0	0,8	0,6	2,3	0,1	0,1	0	0	0,7	7,9	145,7	29,8	195,7	1,1	0,7	49,5	217,6	2,5
2008	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	4,5	3,8	19,1	127,9	0,1	0,8	0	0	0	0,1	0	0	0,2	0,5	156,5	21,2	113,9	0,4	0,7	75,7	234,7	13,5
2008		ЯБЛОКО	114	0,5	0,5	11,2	53,8	0	11,4	0	0,7	0	0	0	0,1	0,3	2,3	18,3	9,2	12,6	2,5	0,2	29,7	318	2,3
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>23,8</b>	<b>17,5</b>	<b>75,0</b>	<b>557,7</b>	<b>0,1</b>	<b>13,0</b>	<b>0,6</b>	<b>3,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>1,2</b>	<b>10,7</b>	<b>320,5</b>	<b>60,2</b>	<b>322,2</b>	<b>4,0</b>	<b>1,6</b>	<b>154,9</b>	<b>770,3</b>	<b>18,3</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>61,8</b>	<b>58,7</b>	<b>234,8</b>	<b>1724,5</b>	<b>0,51</b>	<b>43,4</b>	<b>1,1</b>	<b>10,5</b>	<b>0,2</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,8</b>	<b>6,5</b>	<b>65,2</b>	<b>733,2</b>	<b>203,6</b>	<b>840,4</b>	<b>12,2</b>	<b>5,2</b>	<b>898,4</b>	<b>2579,1</b>	<b>57,2</b>

### 10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины									Минеральные вещества								
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Д, мг	В2, мг	В12, мг	В6, мг	РР, мг	Фолиевая кислота, мкг	Са, мг	Mg, мг	Р, мг	Fe, мг	Zn, мг	Na, мг	K, мг	I, мкг
<b>Завтрак</b>																									
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,7	6,0	33,3	213,1	0,1	0,6	0	0,9	0	0,1	0	0,2	0,5	11,9	132,1	36,1	149,2	0,9	1,0	63,8	238,8	12,1
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ	200	0,2	0	12,3	48,9	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	12,8	5,8	7,4	0,7	0	2,7	25,8	0
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/7	3,1	6,0	20,2	147,1	0,1	0	0,1	1,0	0,1	0	0	0,1	0,6	10,8	10,0	13,2	34,9	0,8	0,3	202,9	52,7	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>10,0</b>	<b>12,0</b>	<b>65,8</b>	<b>409,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>1,9</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0,3</b>	<b>1,2</b>	<b>22,7</b>	<b>154,9</b>	<b>55,1</b>	<b>191,5</b>	<b>2,4</b>	<b>1,3</b>	<b>269,4</b>	<b>317,3</b>	<b>12,1</b>
<b>II Завтрак</b>																									
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	0,01	2	0	0,1	0	0	0	0	0	0	7	4	7	1,4	0	0	0	0
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>0,01</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>																									
2008	89	РАССОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ	200/5	6,1	9,4	13,6	169,6	0,1	4,9	0,2	1,7	0	0	0,1	0,2	1,6	7,8	34,0	24,2	92,4	1,1	0,7	247,5	389,1	4,8

Подписано электронно-цифровой подписью

2008	285	ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА С РИСОМ С ТОМАТНО-ОВОЩНОЙ ПОДЛИВОЙ	70/25	7,8	16,8	10,0	226,9	0,1	1,6	0,2	1,6	0,1	0,1	0	0,1	1,3	7,4	15,4	21,1	92,6	1,1	1,3	36,3	227,2	5,4		
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	130	2,4	2,9	20,3	115,8	0,2	10,1	0	0,2	0	0,1	0	0,4	1,3	10,1	11,6	26,1	66,3	1,2	0,5	6,5	716,2	6,3		
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	50	0,7	2	3,8	36,6	0	6,4	0	0,8	0	0	0	0	0,2	3,8	17,0	6,5	14,2	0,4	0,1	5,3	79,0	1,4		
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0	0	9,9	38,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,5	1,6	0	0	0	1,7	0,8	0		
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0	0,7	0	0	0	0,1	0,2	9	5,4	5,7	26,1	1,2	0,4	158,1	40,8	1,7		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	0	0	0,6	0	0	0	0	0,5	8,1	6,9	9,9	25,2	0,6	0,2	151,8	38,7	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>21,3</b>	<b>31,6</b>	<b>85,4</b>	<b>719,8</b>	<b>0,5</b>	<b>23,0</b>	<b>0,4</b>	<b>5,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,8</b>	<b>5,1</b>	<b>46,2</b>	<b>97,8</b>	<b>95,1</b>	<b>316,8</b>	<b>5,6</b>	<b>3,2</b>	<b>607,2</b>	<b>149,1,8</b>	<b>19,6</b>		
<b>Полдник</b>																											
2008	210	МАКАРОНЫ С САХАРОМ И С СЫРОМ	180	8,7	8,7	41,8	280,3	0,1	0	0	1,2	0,1	0	0,2	0,1	0,5	13,5	121,4	11,4	100,0	1,1	0,9	123,5	75,7	0,8		
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,6	4,7	9,5	104,8	0,1	1	0,1	0	0	0,2	0	0	0,2	0	204	22,4	144	0,2	0,8	100	292	18		
2008		ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0,1	0	4,8	3	10,8	0,5	0	14,7	42	0		
<b>Итого за прием пищи:</b>				<b>15,1</b>	<b>14,4</b>	<b>74,5</b>	<b>491,3</b>	<b>0,2</b>	<b>1</b>	<b>0,1</b>	<b>1,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,8</b>	<b>13,5</b>	<b>330,2</b>	<b>36,8</b>	<b>254,8</b>	<b>1,8</b>	<b>1,7</b>	<b>238,2</b>	<b>409,7</b>	<b>18,8</b>		
<b>Всего за день:</b>				<b>46,9</b>	<b>58,1</b>	<b>235,6</b>	<b>1663,2</b>	<b>0,91</b>	<b>26,6</b>	<b>0,6</b>	<b>8,8</b>	<b>0,3</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>	<b>1,2</b>	<b>7,1</b>	<b>82,4</b>	<b>589,9</b>	<b>191,0</b>	<b>770,1</b>	<b>11,2</b>	<b>6,2</b>	<b>1114,8</b>	<b>2218,8</b>	<b>50,5</b>		

**Источник рецептуры:**

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

**Заказчик:**

Заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №18 «Ивушка»  
Литвиненко Е.В.

Э.П.

**Исполнитель**

Индивидуальный предприниматель Белицкая Елена Константиновна  
Белицкая Е.К.

Э.П.

Подписано электронно-цифровой подписью

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861842

Владелец Литвиненко Елена Викторовна

Действителен с 26.03.2024 по 26.03.2025