ДОГОВОР №2025.114966
на оказание услуг по организации горячего питания воспитанников

г. Анапа

«27» мая 2025г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 4 «Волшебная страна» муниципального образования город-курорт Анапа (МАДОУ д/с № 4 «Волшебная страна»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Пятовой Ирины Григорьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КК», именуемый(ое) в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Чепига Виталия Ивановича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», с соблюдением требований Федерального закона от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Федеральный закон № 223-ФЗ), на основании Протокола подведения итогов конкурса № 3464500, участниками которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства от 15 мая 2025 года, заключили настоящий договор (далее – «Договор») о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. По условиям настоящего договора Исполнитель обязуется оказать Заказчику услугу по организации горячего питания воспитанников (далее - услуги) согласно спецификации (**Приложение №1 к Договору**), и техническому заданию (**Приложение №2 к Договору**), являющейся неотъемлемой частью настоящего договора, а Заказчик обязуется принять и оплатить указанные услуги в порядке и размере, установленном настоящим договором.

1.2. Перечень услуг, подлежащих оказанию, требования к качеству оказываемых Исполнителем услуг, а также требования к порядку и условиям их оказания Исполнителем, определяются Договором и Техническим заданием (далее – Описание объекта закупки).

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

2. ЦЕНА ДОГОВОРА

2.1. Цена договора составляет 12 151 724 (Двенадцать миллионов сто пятьдесят одна тысяча семьсот двадцать четыре) рубля 03 копейки, НДС не предусмотрено. (**Приложение 1 к Договору**).

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

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

2.4. Источник финансирования Договора: бюджет муниципального образования муниципальный округ город-курорт Анапа Краснодарского края, средства от приносящей доход деятельности.

2.5. Цена Договора может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренных Договором объема и качества организации бесплатного горячего питания, и иных условий Договора.

2.6. При исполнении Договора 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 Договоре.

2.7. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

3. СРОКИ, УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

3.1. Сроки (периоды) оказания услуги: с даты заключения договора по 31 октября 2025 года, включительно, ежедневно в соответствии с графиком работы образовательной организации, согласно графику (**Приложение № 3 к Договору**) кроме выходных, каникулярных и праздничных дней.

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

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

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

3.4. Оказание услуг осуществляется Исполнителем по адресу: 353454, Краснодарский край, г. Анапа, шоссе Супсехское, д. 30.

3.5. Оплата по договору осуществляется по безналичному расчёту платёжным поручением путём перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счёт Исполнителя, указанный в настоящем договоре. В случае изменения расчетного счета Исполнителя он обязан в двухдневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчётного счёта. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем договоре счёт Исполнителя, несёт Исполнитель.

3.6. Оплата оказанных услуг производится в срок не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, за исключением случаев, если иной срок оплаты установлен законодательством Российской Федерации.

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

3.8. Аванс не предусмотрен.

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

3.10. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с Техническим заданием (**Приложение №2 к Договору**).

3.11. Подтверждением соответствия оказанных услуг требованиям качества, предъявляемым настоящим договором, является подписанный Заказчиком документ о приемке без претензий.

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

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

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

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

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

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

4. КАЧЕСТВО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

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

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

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

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

5. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

5.1. Приемка результата исполнения договора осуществляется в порядке, установленном настоящим договором.

По результатам оказания услуг **не позднее 5 (пяти) рабочих дней** Исполнитель формирует, подписывает и направляет в адрес Заказчика документ о приемке, который должен содержать:

- а) включенные в договор наименования, место нахождения Заказчика, наименование объекта закупки, место оказания закупки, информацию об Исполнителе;
- б) наименование оказанной услуги;
- в) информацию об объеме оказанной услуги
- г) стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, с указанием цены за единицу оказанной услуги.

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

- а) подписывает документ о приемке;
- б) формирует мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

5.3. В случае получения в соответствии с пунктом 5.2 Договора мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику исправленный документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом Договора.

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

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

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

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

6.1. Исполнитель обязуется:

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

6.1.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических

факторов, физических факторов.

6.1.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

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

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

6.1.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

6.1.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

6.1.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарноэпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.1.23. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами.

6.1.24. Обеспечить высокую культуру обслуживания при оказании услуг.

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

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

6.1.27. Возмещать коммунальные платежи с учетом показаний установленных индивидуальных коммунальных приборов учета, в случае отсутствия счетчиков - исходя из утвержденных нормативов потребления электроэнергии, теплоэнергии, водопотребления, водоотведения (в размере не менее 40%).

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

6.2. Исполнитель вправе:

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

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

6.2.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от и исполнения отдельных видов обязательств, с учетом положений Федерального законов № 223-ФЗ.

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

6.3. Заказчик обязуется:

6.3.1. Обеспечить систематический контроль за соблюдением Исполнителем Меню.

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

6.3.3. Ежедневно подтверждать списки питающихся воспитанников.

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

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

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

6.3.7. Осуществлять контроль за ходом организации горячего питания Исполнителем.

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

а) Исполнитель и (или) поставляемый товар перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке (если Федеральным законом №44-ФЗ предусмотрена документация о закупке) требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 настоящего Федерального закона) и (или) поставляемому товару;

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

6.3.9. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором.

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

6.3.11. Заказчик предоставляет исполнителю право пользования недвижимым имуществом расположенное на 1 этаже здания по адресу: 353454, Краснодарский край, г. Анапа, шоссе Супсехское, д. 30, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

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

6.4. Заказчик вправе:

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

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

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

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

6.4.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным ГК РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

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

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

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

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Обеспечение исполнения Договора не устанавливается.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

8.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

10 процентов цены договора.

8.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в договоре таких обязательств) в следующем порядке:

5000 рублей.

8.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательства (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренного договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных поставщиком, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

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

8.8. Уплата штрафа не освобождает Стороны от необходимости исполнения обязательств или устранения нарушений.

8.9. Сторона освобождается от уплаты начисленных штрафов, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.10. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

8.11. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

9. ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

9.1. Качество организации бесплатного горячего питания, оказываемого по настоящему договору, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего

договора, изложенным в показателях качества Технического задания (**Приложение № 2 к Договору**).

9.2. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг, в течение установленного гарантийного срока. Исполнитель обязуется за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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

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

10. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

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

10.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 10.2 - 10.3 настоящего раздела, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Договору, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Договору.

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

11. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

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

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

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

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

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

11.6. При отклонении претензии полностью или частично либо неполучении ответа в

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

12. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

12.1. Настоящий договор действует с даты заключения по 31 октября 2025 года, а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Договору.

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

12.3. Изменения и дополнения по основаниям, предусмотренным настоящим Договором, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим дополнительным Соглашением и является неотъемлемой частью настоящего Договора.

12.4. Изменение условий настоящего Договора при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом № 223-ФЗ и Положением Заказчика.

13. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

13.6. Договор составлен в форме электронного документа и подписан усиленными квалифицированными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя и Заказчика, каждым со своей стороны, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

14. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

Неотъемлемой частью настоящего Договора является следующее:

Приложение № 1 - Спецификация;

Приложение № 2- Техническое задание;

Приложение № 3 - График питания воспитанников;

Приложение № 4 - Заявка на приготовление готовых завтраков (обеда, полдника) для воспитанников;

Приложение № 5 - Циклическое двухнедельное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 12 часов (возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно);

Приложение № 6 - Циклическое десятидневное меню для детей дошкольного возраста, находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 12 часов (возрастная группа от 3 до 7 лет включительно).

15. МЕСТА НАХОЖДЕНИЯ, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

МАДОУ Д/С № 4 «ВОЛШЕБНАЯ СТРАНА»

353454, Краснодарский край, г. Анапа,
шоссе Супсехское, д. 30.
Тел(факс): +7(86133)92075
e-mail: Ds4anapa@mail.ru
ИНН 2301083727 КПП 230101001
Южное ГУ Банка России//УФК по
Краснодарскому краю, г. Краснодар
БИК 010349101
ЕКС - 40102810945370000010
РКС - 03234643037030001800

Исполнитель:

**Общество с ограниченной
ответственностью «Комбинат питания
«КК»**

(ООО «Комбинат питания «КК»)
Юридический адрес: 350000 Россия,
Краснодарский край, г. Краснодар,
ул. Длинная д.98, помещение 3/2
Фактический адрес: 353500 Россия,
Краснодарский край, г. Темрюк,
ул. Промышленная, д. 3а
ИНН/КПП 2308269022/ 230801001
ОГРН 1192375069864
Телефон/факс 8 (918) 691-97-89;
8(962) 880-00-65 Приемная
fs_kr23@mail.ru

Банковские реквизиты:

Расчётный счет 40702810730000036768
Корреспондентский счет
30101810100000000602
БИК банка 040349602
Банк Краснодарское отделение №8619
ПАО Сбербанк г. Краснодар

Директор

_____ И.Г. Пятова

(ПОДПИСАНО ЭП)

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания «КК»

_____ В.И. Чепига

(ПОДПИСАНО ЭП)

Спецификация
Оказание услуг по организации горячего питания воспитанников

№ п/п	Наименование услуги	Ед.изм.	Кол- во	Цена за ед.изм. руб.	Сумма руб.
1	2	3	4	5	6
1	Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость сырьевого набора	Дето- день	2160	146,85	317 196,00
2	Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость организации питания	Дето- день	2160	44,05	95 148,00
3	Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет ((группы полного дня)) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость сырьевого набора	Дето- день	1296	244,74	317 183,04
4	Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет (группы полного дня) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость организации питания	Дето- день	1296	73,42	95 152,32
5	Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость сырьевого набора	Дето- день	5715	172,84	987 780,60
6	Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость организации питания	Дето- день	5715	51,85	296 322,75
7	Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость сырьевого набора	Дето- день	25145	287,94	7 240 251,30
8	Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость организации питания	Дето- день	25145	86,38	2 172 025,10
9	Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость организации питания	Дето- день	108	51,85	5 599,80
10	Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания ОВЗ) (услуги по	Дето- день	108	172,84	18 666,72

	организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость сырьевого набора				
11	Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость организации питания	Дето- день	1620	86,38	139 935,60
12	Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость сырьевого набора	Дето- день	1620	287,94	466 462,80
Итого, руб.:					12 151 724,03

Итого: 12 151 724 (Двенадцать миллионов сто пятьдесят одна тысяча семьсот двадцать четыре) рубля 03 копейки, НДС не предусмотрено.

Заказчик:
**МАДОУ Д/С № 4 «ВОЛШЕБНАЯ
СТРАНА»**

Исполнитель:
ООО «Комбинат питания «КК»

Директор

Генеральный директор

_____/ И.Г. Пятова /
ЭП

_____/ В.И. Чепига /
ЭП

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Оказание услуг по организации горячего питания воспитанников

Код по ОКПД 2*: 56.29.19.000

Требования к оказываемым услугам, входящим в объект закупки:

№ п/п	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам закупаемых услуг, входящих в объект закупки	
	Наименование показателя	Описание, значение
1.1	Категория питающихся граждан	<p>Воспитанники в возрасте: с 1,5 лет до 3 лет (Группа полного дня); с 1,5 лет до 3 лет (Группы кратковременного пребывания); с 3 лет до 7 лет (Группа полного дня); с 3 лет до 7 лет (Группы кратковременного пребывания); с 3 лет до 7 лет (Группы кратковременного пребывания ОВЗ); с 3 лет до 7 лет (Группы полного дня ОВЗ).</p>
1.2	Объем услуг	<p>«Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость сырьевого набора» Дето-день – 2160</p> <p>«Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость организации питания» Дето-день – 2160</p> <p>«Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет ((группы полного дня) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость сырьевого набора» Дето-день - 1296</p> <p>«Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет (группы полного дня) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость организации питания» Дето-день - 1296</p> <p>«Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед) стоимость сырьевого набора» Дето-день - 5715</p> <p>«Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед) стоимость организации питания» Дето-день - 5715</p> <p>«Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость сырьевого набора» Дето-день - 25145</p> <p>«Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость организации питания» Дето-день - 25145</p> <p>«Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость организации питания -Дето-день - 108</p>

		<p>«Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость сырьевого набора - Дето-день - 108</p> <p>«Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость организации питания» Дето-день - 1620</p> <p>«Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость сырьевого набора» Дето-день - 1620</p>
1.3	Стоимость на одного питающегося в день, не более, рублей	<p>Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость сырьевого набора - 146,85</p> <p>Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость организации питания - 44,05</p> <p>Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет ((группы полного дня)) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость сырьевого набора - 244,74</p> <p>Дети в возрасте от 1,5 до 3 лет (группы полного дня) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость организации питания - 73,42</p> <p>Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед) стоимость сырьевого набора - 172,84</p> <p>Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед) стоимость организации питания - 51,85</p> <p>Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость сырьевого набора - 287,94</p> <p>Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость организации питания - 86,38</p> <p>Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием</p>

		<p>воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость организации питания - 51,85</p> <p>Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы кратковременного пребывания ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед)) стоимость сырьевого набора - 172,84</p> <p>Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость организации питания - 86,38</p> <p>Дети в возрасте от 3 до 7 лет (группы полного дня ОВЗ) (услуги по организации и обеспечению горячим питанием воспитанников (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)) стоимость сырьевого набора - 287,94</p>
1.4	График оказания услуг	<p>Оказание услуг осуществляется: с даты заключения договора по 31 октября 2025 года, включительно: С 07:00 по 19:00, ежедневно в соответствии с графиком работы дошкольного образовательного учреждения, по заявке Заказчика (кроме выходных и праздничных дней).</p> <ul style="list-style-type: none"> - понедельник с 07.00 ч. – 19.00 ч.; - вторник с 07.00 ч. – 19.00 ч.; - среда с 07.00 ч. – 19.00 ч.; - четверг с 07.00 ч. – 19.00 ч.; - пятница с 07.00 ч. – 19.00 ч.
1.5	Место оказания услуг	353454, Краснодарский край, г. Анапа, шоссе Супсехское, д. 30.
1.6	Требования к организации питания	<p>1. Десятидневное цикличное меню разрабатывается с учетом следующих условий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий один и тот же день или в последующие 2 дня; - разработка блюд, составляющих меню, производится из среднесуточного набора пищевых продуктов, рекомендуемого СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для приготовления блюд и напитков для воспитанников муниципальных учреждений. - ежедневно включать в рацион мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи); рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты - 1 раз в 2 - 3 дня; - завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, овощей и фруктов; - не включать в рацион питания блюда из овощей урожая прошлого года, не прошедших тепловую обработку (капуста, лук, корнеплоды). <p>2. Меню должно содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименования блюд в соответствии с используемыми сборниками рецептур; - информацию о количественном составе блюд; - сведения об энергетической и пищевой ценности блюд, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде;

		<p>- ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов.</p> <p>3. При организации питания исполнитель должен обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания; - соблюдение технологии приготовления блюд, рецептуры блюд, действующих в системе общественного питания; - приготовление необходимого количества блюд на основании предварительной заявки, направляемой заказчиком. - соблюдение условий перевозки и хранения пищевого сырья, используемого для приготовления блюд; - соблюдение сроков реализации готовых блюд, <p>соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.</p>
1.7	Соблюдение исполнителем требований законодательства Российской Федерации и санитарных нормативов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания». 3. Постановление главы администрации Краснодарского края от 25.10.2005 № 963 «Об утверждении норм обеспечения воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, приемных семей, специальных учебно-воспитательных учреждений, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в школах-интернатах всех типов и государственных учреждениях профессионального образования, а также учащихся специальных (коррекционных) образовательных учреждений Краснодарского края». 4. СП 2.3.6.3668-20 Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию. 5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». 6. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». 7. Иные правовые акты Российской Федерации, к которым относятся постановления Правительства РФ, приказы министерств и ведомств, а также указания, распоряжения и письма государственных органов, чья компетенция затрагивает вопросы, касающиеся оказания услуг питания и условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

1.8	Иные требования	Отпуск готовой продукции должен сопровождаться документами: меню и накладной, где указана стоимость на одного человека и количество отпущенных порций.
-----	-----------------	--

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

2. Требования к порядку оказания Услуг:

2.1. В течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения Контракта Исполнителем осуществляются:

2.1.1. Приемка от Заказчика помещений пищеблока, мест хранения, технологического оборудования, инвентаря, мебели, весового оборудования, иного имущества, соответствующего санитарным нормам и правилам, в исправном состоянии, позволяющем использовать его на весь период оказания услуг по настоящему Контракту, необходимых Исполнителю для оказания Услуг;

2.1.2. доукомплектование пищеблока инвентарем, имуществом, документами, необходимыми для оказания Услуг, в том числе:

- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее 2 (двух) комплектов на 1 (одно) посадочное место, персонал столовой средствами личной гигиены (мыло, бумажные салфетки), в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Комплектация пищеблока посудой, средствами личной гигиены проводится не позднее, чем за 5 дней до начала исполнения обязательств по контракту.

- обеспечение пищеблока необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами. Комплектация пищеблока необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами проводится не позднее, чем за 5 дней до начала исполнения обязательств по контракту.

2.1.3. при необходимости техническое обслуживание и ремонт принятого технологического оборудования пищеблока;

2.1.4. при необходимости доставка, установка и подключение дополнительного технологического оборудования на пищеблоке.

2.2. С даты начала оказания Услуг:

2.2.1. Оказание Услуг осуществляют работники Исполнителя, имеющие необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Все работники Исполнителя должны быть обеспечены в соответствии с установленными нормами своевременно выданной специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

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

2.2.3. Заявка, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 15 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания услуг. Допускается уточнение количества обучающихся в процессе оказания услуг и внесение корректировок в заявку Заказчика, в связи с тем, что численность обучающихся может меняться в зависимости от дней недели. При этом

изменения заявки должны производиться не позднее 10.00 часов дня оказания услуг. Заявка направляется Исполнителю посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение отправителем подтверждения о ее вручении Исполнителю.

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

2.2.5. Для информирования об ассортименте Услуг Исполнитель составляет ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Ежедневное меню размещается в столовой при оказании услуг в общеобразовательных организациях, реализующих образовательные программы школьного образования.

2.2.6. На основании сведений, указанных в Заявке, в Меню основного (организованного) питания и в Технологических картах, работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил. Технологические карты должны находиться на пищеблоке.

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

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

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

2.2.10. Транспортировка продукции общественного питания до места (мест) оказания Услуг осуществляется Исполнителем.

2.2.11. На основании Заявки и Меню основного (организованного) питания Исполнитель на каждый прием пищи оформляет Раздаточную ведомость на отпуск рационов питания (далее – Раздаточная ведомость) в 2 (двух) экземплярах.

2.2.12. В случае внедрения Заказчиком системы электронного учета питающихся Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, участвует в мероприятиях по обучению своих работников использованию такой системы.

2.2.13. Исполнителем осуществляется систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

а) за качеством и безопасностью Услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;

б) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании Услуг;

в) за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

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

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

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

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

3. Требования к качеству и безопасности оказываемых Услуг:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

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

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

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

- а) наименование пищевой продукции;
- б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);
- в) количество пищевой продукции;
- г) дату изготовления пищевой продукции;
- д) срок годности пищевой продукции;
- е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;
- з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- л) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

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

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

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

- а) наименование пищевой продукции;

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

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

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

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

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

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

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

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

Подтверждением наличия такого документа является:

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

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

- или наличие указания в документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации, номера и даты выдачи свидетельства о

государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.7.5. Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При

отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции
1	АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
2	АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
3	АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ (не ниже 2 сорта)	ГОСТ 32787-2014 Абрикосы свежие. Технические условия. Дата введения 01.01.2016.
4	АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ (не ниже 2 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
5	БАНАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 КЛАССА)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
6	БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
7	БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
8	БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта)	По ТУ производителя при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
9	ВАФЛИ в ассортименте	ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
10	ВАФЛИ в ассортименте	По ТУ производителя При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
11	ВИШНЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
12	ВИШНЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
13	ГОРОХ ШЛИФОВАННЫЙ: ЦЕЛЫЙ ИЛИ КОЛОТЫЙ (1 сорта)	ГОСТ 6201-2020 Горох шлифованный. Технические условия. Дата введения 27.07.2020.
14	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
15	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
16	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (сорт высший)	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
17	ГРУШИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33499-2015 Груши свежие. Технические условия. Дата введения 01.01. 2017.

18	ГРУШИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
19	ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013.
20	ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013.
21	ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ (не ниже 1 сорта)	По ТУ производителя
22	ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ БАТОНЫ НАРЕЗНЫЕ, ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ (из муки пшеничной 1 сорта)	ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия. Дата введения 01.01.1990.
23	ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ БАТОНЫ НАРЕЗНЫЕ, ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ	ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия. Дата введения 01.01.1990. ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
24	ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ	ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия Дата введения 01.01.2016г.
25	ЙОГУРТ или БИОЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ С М.Д.Ж. 2,0-3,0%	ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Дата введения 2014-05-01
26	ЙОГУРТ или БИОЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ С М.Д.Ж. 3,0-3,5%	ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Дата введения 2014-05-01
27	КАКАО-ПОРОШОК	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия. Дата введения 01.01.2016.
28	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ РАННЕСПЕЛАЯ, СРЕДНЕСПЕЛАЯ, СРЕДНЕПОЗДНЯЯ И ПОЗДНЕСПЕЛАЯ	ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2003.
29	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ СВЕЖАЯ РАННЕСПЕЛАЯ, СРЕДНЕСПЕЛАЯ, СРЕДНЕПОЗДНЯЯ И ПОЗДНЕСПЕЛАЯ	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
30	КАПУСТА КВАШЕНАЯ	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
31	КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ СВЕЖИЙ: РАННИЙ – КАРТОФЕЛЬ УРОЖАЯ ТЕКУЩЕГО ГОДА, РЕАЛИЗУЕМЫЙ ДО 1 СЕНТЯБРЯ; ПОЗДНИЙ – КАРТОФЕЛЬ УРОЖАЯ ТЕКУЩЕГО ГОДА, РЕАЛИЗУЕМЫЙ С 1 СЕНТЯБРЯ	ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.

32	КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ СВЕЖИЙ: РАННИЙ – КАРТОФЕЛЬ УРОЖАЯ ТЕКУЩЕГО ГОДА, РЕАЛИЗУЕМЫЙ ДО 1 СЕНТЯБРЯ; ПОЗДНИЙ – КАРТОФЕЛЬ УРОЖАЯ ТЕКУЩЕГО ГОДА, РЕАЛИЗУЕМЫЙ С 1 СЕНТЯБРЯ	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
33	КЕФИР	ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
34	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО- ЯГОДНЫЙ	ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2002.
35	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО- ЯГОДНЫЙ	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
36	КЛУБНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
37	КЛУБНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
38	КЛЮКВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
39	КЛЮКВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
40	ИКРА ОВОЩНАЯ ИЗ КАБАЧКОВ	ГОСТ 2654-2017 Консервы. Икра овощная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
41	КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ: ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО (ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО) ПИТАНИЯ	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
42	КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ - САЙРА НАТУРАЛЬНАЯ И ДР.	ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. ГОСТ 13865-2000 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.01.2004
43	КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ, ИЗГОТОВЛЯЕМЫЕ ИЗ ТИХООКЕАНСКИХ (ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ) ЛОСОСЕВЫХ РЫБ – ГОРБУША, КЕТА, КИЖУЧ, И ДР.	ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
44	КОНЦЕНТРАТ ПИЩЕВОЙ НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ	ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Дата введения 01.01.1994.
45	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ЗЛАКОВЫЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ	По ТУ производителя.

	ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА)	При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
46	КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ (не ниже 1 сорта)	ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия. Дата введения 01.01.2012.
47	КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 5550-2021 Крупа гречневая. Технические условия. Дата введения 01.01.2022 – для продукции произведенной после 01.04.2022
48	КРУПА МАННАЯ (МАРКИ М)	ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия (введен в действие Приказом Росстандарта от 15.10.2019 № 996-ст)
49	КРУПА ПШЕНО ШЛИФОВАННОЕ (СОРТ ВЫСШИЙ)	ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Дата введения 01.01.2018.
50	КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	ГОСТ 276-2021 Крупа пшеничная (Полтавская, Артек.). Технические условия. Дата введения 01.01.2022 - для продукции, произведенной после 01.04.2022г
51	КРУПА РИС ШЛИФОВАННЫЙ (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия. Дата введения 01.01.1995.
52	КРУПА ЯЧМЕННАЯ ПЕРЛОВАЯ	ГОСТ 5784-2022 "Крупа ячменная. Технические условия". Дата введения 01.04.2023.
53	КУКУРУЗА САХАРНАЯ В ЗЕРНАХ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ (СОРТ ВЫСШИЙ)	ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
54	ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
55	ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
56	ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ	ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
57	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А (ВЕРМИШЕЛЬ, ЛАПША) ЯИЧНЫЕ (СОРТ ВЫСШИЙ)	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
58	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ГРУППЫ А (СОЛОМКА, РОЖКИ, ПЕРЬЯ, ЛАПША И ДР.)	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
59	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
60	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ: РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ (ВЫСШЕГО СОРТА.)	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.

61	МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ: РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ (НЕ НИЖЕ ПРЕМИУМ)	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
62	МАСЛО СЛАДКО- СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.
63	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ С М.Д.Ж. 3,2%	ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
64	МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ С М.Д.Ж. 3,2%	ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
65	МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ, СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия от 01.07.2013.
66	МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ	ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 15.02.2015.
67	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ 1 СОРТА	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
68	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ (СОРЕ ВЫСШИЙ)	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
69	МЯСО ЖИЛОВАННОЕ, ЗАМОРОЖЕННОЕ В БЛОКАХ – ГОВЯДИНА (КЛАСС А, ГРУППА 1), ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, ПОДГРУППЫ 1.1, 1.2, 1.3	ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
70	МЯСО ЖИЛОВАННОЕ, ЗАМОРОЖЕННОЕ В БЛОКАХ - СВИНИНА, ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (КЛАСС А, ГРУППА 2); ПОДГРУППЫ 2.1 И 2.2	ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
71	МЯСО ЖИЛОВАННОЕ, ЗАМОРОЖЕННОЕ В БЛОКАХ - СВИНИНА, ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (КЛАСС А, ГРУППА 2); ПОДГРУППЫ 2.1 И 2.2	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
72	МЯСО ГОВЯДИНА БЕСКОСТНАЯ	ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
73	МЯСО ЖИЛОВАННОЕ СВИНИНА (ТАЗОБДРЕННЫЙ ОTRУБ, ШЕЙНО-ЛОПАТОЧНЫЙ ОTRУБ) БЕСКОСТНОЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ	ГОСТ 31778-2012 Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия" Дата введения 01.07.2013г.
74	НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ	ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово- овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014.

75	ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ДЛЯ ДЕТСКОГО (ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО) ПИТАНИЯ	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
76	ОГУРЦЫ С ЗЕЛЕНЬЮ В ЗАЛИВКЕ (ЗАЛИТЫЕ РАСТВОРОМ ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ И ПОВАРЕННОЙ СОЛИ)	ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
77	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.07.2017.
78	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
79	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
80	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА)	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019.
81	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ УКСУСА) ДЛЯ ДЕТСКОГО (ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО) ПИТАНИЯ	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
82	ПАСТИЛА	ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016.
83	ПЕЧЕНЬЕ	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
84	ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ САХАРНОЕ ИЛИ ЗАТЯЖНОЕ (ИЗ МУКИ НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	ГОСТ 24901-2023 Печенье. Общие технические условия.
85	ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЕННЫЕ	ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия. Дата введения 01.01.1995.
86	ПОВИДЛО	ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014.
87	ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕННЫЕ (КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ТЕФТЕЛИ, ЗРАЗЫ) ЗАМОРОЖЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО (ШКОЛЬНОГО) ПИТАНИЯ	ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013.

88	ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕННЫЕ (КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ТЕФТЕЛИ, ЗРАЗЫ) ЗАМОРОЖЕННЫЕ	По ТУ производителя.
89	ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ: ВЫРЕЗКА, ЛОПАТОЧНАЯ, ТАЗОБЕДРЕННАЯ И СПИННО-ПОЯСНИЧНАЯ ЧАСТИ (КАТЕГОРИЯ А), КОТЛЕТНОЕ МЯСО (КАТЕГОРИЯ В)	ГОСТ Р 54754-2021 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.03.2022
90	ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ИЗ СВИНИНЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ: ЛОПАТОЧНАЯ, ТАЗОБЕДРЕННАЯ И СПИННО-ПОЯСНИЧНАЯ ЧАСТИ (КАТЕГОРИЯ А), КОТЛЕТНОЕ МЯСО (КАТЕГОРИЯ В)	ГОСТ Р 54754-2021 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.03.2022.
91	ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ (МЯСОКОСТНЫЕ И БЕСКОСТНЫЕ) ИЗ МЯСА КУР И МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ: МЯСОКОСТНЫЕ ОКORОЧОК, БЕДРО, ГОЛЕНЬ; МЯСОКОСТНЫЕ , ГРУДКА, ОКORОЧОК, БЕДРО, ГОЛЕНЬ; БЕСКОСТНЫЕ – ФИЛЕ, ФИЛЕ БОЛЬШОЕ, ФИЛЕ МАЛОЕ, КУСКОВОЕ МЯСО БЕДРА, КУСКОВОЕ МЯСО ГОЛЕНИ, РАГУ, АЗУ, ГУЛЯШ	ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013.
92	ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ (МЯСОКОСТНЫЕ И БЕСКОСТНЫЕ) ИЗ МЯСА КУР И МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ: МЯСОКОСТНЫЕ ОКORОЧОК, БЕДРО,	ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2014.

	ГОЛЕНЬ;МЯСОКОСТНЫЕ , ГРУДКА, ОКOROЧОК, БЕДРО, ГОЛЕНЬ; БЕСКОСТНЫЕ – ФИЛЕ, ФИЛЕ БОЛЬШОЕ, ФИЛЕ МАЛОЕ, КУСКОВОЕ МЯСО БЕДРА, КУСКОВОЕ МЯСО ГОЛЕНИ, РАГУ, АЗУ, ГУЛЯШ	
93	ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ (МЯСОКОСТНЫЕ И БЕСКОСТНЫЕ) ИЗ МЯСА КУР И МЯСА ЦЫПЛЯТ- БРОЙЛЕРОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ: МЯСОКОСТНЫЕ ОКOROЧОК, БЕДРО, ГОЛЕНЬ;МЯСОКОСТНЫЕ , ГРУДКА, ОКOROЧОК, БЕДРО, ГОЛЕНЬ; БЕСКОСТНЫЕ – ФИЛЕ, ФИЛЕ БОЛЬШОЕ, ФИЛЕ МАЛОЕ, КУСКОВОЕ МЯСО БЕДРА, КУСКОВОЕ МЯСО ГОЛЕНИ, РАГУ, АЗУ, ГУЛЯШ	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
94	ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ (МЯСОКОСТНЫЕ И БЕСКОСТНЫЕ) ИЗ МЯСА КУР И МЯСА ЦЫПЛЯТ- БРОЙЛЕРОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ: МЯСОКОСТНЫЕ ОКOROЧОК, БЕДРО, ГОЛЕНЬ;МЯСОКОСТНЫЕ , ГРУДКА, ОКOROЧОК, БЕДРО, ГОЛЕНЬ; БЕСКОСТНЫЕ – ФИЛЕ, ФИЛЕ БОЛЬШОЕ, ФИЛЕ МАЛОЕ, КУСКОВОЕ МЯСО БЕДРА, КУСКОВОЕ МЯСО ГОЛЕНИ, РАГУ, АЗУ, ГУЛЯШ	По ТУ производителя.
95	РЫБА МОРОЖЕНАЯ (ТРЕСКА, ПИКША, САЙДА, МИНТАЙ, ХЕК, ОКУНЬ МОРСКОЙ, СУДАК, КЕФАЛЬ, ГОРБУША, КЕТА, НЕРКА, СЕМГА, ФОРЕЛЬ)	ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Дата введения 01.01.2015.
96	РЯЖЕНКА	ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия. Дата введения 01.07.2013г
97	САХАР-ПЕСОК ИЛИ САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ (НЕ НИЖЕ 1 КАТЕГОРИИ)	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016.
98	СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ	ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети.

		Технические условия. Дата введения 01.01.2015.
99	СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
100	СМЕТАНА	ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
101	СМОРОДИНА КРАСНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
102	СМОРОДИНА КРАСНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
103	СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
104	СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
105	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ	ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014.
106	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ, ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ, ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
107	СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ, ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ, ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА	ГОСТ 32920-2022 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия. Дата введения 01.11.2022.
108	СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ВЫВАРОЧНАЯ ЙОДИРОВАННАЯ	ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия. Дата введения 01.09.2018.
109	СУБПРОДУКТЫ ОБРАБОТАННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ГОВЯЖЬИ (КЛАСС Б, ГРУППА 1), ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ - ПЕЧЕНЬ	ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
110	СУБПРОДУКТЫ ОБРАБОТАННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ГОВЯЖЬИ (КЛАСС Б, ГРУППА 1), ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ -СЕРДЦЕ	ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013.
111	СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ ИЗ ХЛЕБНЫХ СУХАРЕЙ ВЫСШЕГО СОРТА	ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.1991.
112	СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ)	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016

113	СЫР (ПОЛУТВЕРДЫЙ, ТВЕРДЫЙ) М.Д.Ж.НЕ МЕНЕЕ 45%	ГОСТ Р 52686-2023 Сыры. Общие технические условия.
114	СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ	ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.
115	ТВОРОГ (НЕ НИЖЕ 9% ЖИРНОСТИ)	ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. Дата введения 01.07.2014.
116	ТОМАТНАЯ ПАСТА ИЛИ ТОМАТНОЕ ПЮРЕ БЕЗ СОЛИ	ГОСТ 3343-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты томатные концентрированные. Общие Технические условия. Дата введения 01.01.2019.
117	ТОМАТЫ СВЕЖИЕ (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018.
118	ТОМАТЫ СВЕЖИЕ (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
119	ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПОТРОШЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ	ГОСТ Р 52306-2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2006.
120	ТУШКИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПОТРОШЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ	ГОСТ 31962-2013 Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия" Дата введения 01.07.2014г
121	ФИЛЕ ИЗ СЕЛЬДИ МАЛОСОЛЕННОЙ ИЛИ СЛАБОСОЛЕННОЙ	По ТУ производителя.
122	ФИЛЕ ИЛИ ФИЛЕ-КУСОК РЫБНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КОЖЕЙ ИЛИ БЕЗ КОЖИ (ТРЕСКА, ХЕК, ГОРБУША, МИНТАЙ, САЙДА, ПИКША, СУДАК С КОЖЕЙ И ДР.) (НЕ НИЖЕ КАТЕГОРИИ А)	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
123	ФИЛЕ ИЛИ ФИЛЕ-КУСОК РЫБНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КОЖЕЙ ИЛИ БЕЗ КОЖИ ДЛЯ ДЕТСКОГО (ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО) ПИТАНИЯ (ТРЕСКА, ПИКША, САЙДА, МИНТАЙ, ХЕК, ОКУНЬ МОРСКОЙ, СУДАК, КЕФАЛЬ, ГОРБУША, КЕТА, НЕРКА, СЕМГА, ФОРЕЛЬ)	ГОСТ 33282-2015 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2017.
124	ФИЛЕ ИЛИ ФИЛЕ-КУСОК РЫБНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КОЖЕЙ ИЛИ БЕЗ КОЖИ (ТРЕСКА, ХЕК, ГОРБУША, МИНТАЙ, САЙДА, ПИКША, СУДАК С КОЖЕЙ И ДР.) (НЕ НИЖЕ КАТЕГОРИИ А)	ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия. Дата введения 01.01.2018
125	ФИЛЕ ИЛИ ФИЛЕ-КУСОК РЫБНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КОЖЕЙ ИЛИ БЕЗ КОЖИ ДЛЯ ДЕТСКОГО (ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО) ПИТАНИЯ	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания

	(ТРЕСКА, ПИКША, САЙДА, МИНТАЙ, ХЕК, ОКУНЬ МОРСКОЙ, СУДАК, КЕФАЛЬ, ГОРБУША, КЕТА, НЕРКА, СЕМГА, ФОРЕЛЬ)	
126	ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018.
127	ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	По ТУ производителя. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания
128	ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
129	ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия. Дата введения 01.12.1986 ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. ГОСТ 31805-2018 Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. Дата введения 01.11.2019г.
130	ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ ИЗ СМЕСИ МУКИ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ОБДИРНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ	ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. Дата введения 01.11.2019 ГОСТ 26983-2015 Хлеб Дарницкий. Межгосударственный стандарт. Технические условия. Дата введения 01.01.2017 г
131	ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ (ВИД ГЕРКУЛЕС, ЭКСТРА.)	ГОСТ 21149-2022 Хлопья овсяные. Технические условия. Дата введения 31.08.2022.
132	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ В АССОРТИМЕНТЕ	ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.
133	ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2015.
134	ЧЕСНОК СВЕЖИЙ	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
135	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
136	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ (НЕ НИЖЕ 1 СОРТА)	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.07.2018
137	ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ	ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия. Дата введения 01.01.2014.

Безопасность и пищевая ценность продуктов должна соответствовать требованиям нормативных документов (технических регламентов, ГОСТ, СаНПиН), действующих на территории Российской Федерации. Товар поставляется в упаковке, обеспечивающей защиту товара от внешних воздействующих факторов (в т. ч. климатических, механических) при транспортировании, хранении

и погрузочно-разгрузочных работах. Товар передается с необходимыми принадлежностями к нему, включая, но, не ограничиваясь, копии сертификатов на русском языке и т.п. В случае, если при исполнении Договора ГОСТ утратил силу, то используется ГОСТ, принятый взамен утратившего силу.

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

Заказчик:
**МАДОУ Д/С № 4 «ВОЛШЕБНАЯ
СТРАНА»**

Директор

_____/ И.Г. Пятова /
ЭП

Исполнитель:
ООО «Комбинат питания «КК»

Генеральный директор

_____/ В.И. Чепига /
ЭП

**График организации горячего питания
МАДОУ д/с № 4 «Волшебная страна»**

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

Заказчик:
**МАДОУ Д/С № 4 «ВОЛШЕБНАЯ
СТРАНА»**

Директор

_____/ И.Г. Пятова /
ЭП

Исполнитель:
ООО «Комбинат питания «КК»

Генеральный директор

_____/ В.И. Чепига /
ЭП

О Б Р А З Е Ц

ЗАЯВКА

**на приготовление готовых (завтраков, обеда, полдника, ужина) для воспитанников
МАДОУ д/с № 4 «Волшебная страна»
на «_____» _____ 2025 год**

№ п/п	Наименование работы (услуги)	Ед. изм.	Цена руб./коп.	Количество человек	Итого (чел.)
1	Дети в возрасте от 1,5 лет до 3 лет (Группы полного дня)	дето-день			
2	Дети в возрасте от 1,5 лет до 3 лет (Группы кратковременного пребывания)	дето-день			
3	Дети в возрасте от 3 лет до 7 лет (Группы полного дня)	дето-день			
4	Дети в возрасте от 3 лет до 7 лет (Группы кратковременного пребывания)	дето-день			
5	Дети в возрасте от 3 лет до 7 лет (Группы полного дня ОВЗ)	дето-день			
6	Дети в возрасте от 3 лет до 7 лет (Группы кратковременного пребывания ОВЗ)	дето-день			
Итого					

МАДОУ д/с № 4 «Волшебная страна»

_____/ И.Г. Пятова /

Дата _____

Ответственный за питание в МАДОУ д/с № 4 «Волшебная страна»

_____/ _____

Дата _____

Принял: Исполнитель

должность _____ / _____

Дата получения: " _____ " _____ 2025 год

Заказчик:

**МАДОУ Д/С № 4 «ВОЛШЕБНАЯ
СТРАНА»**

Директор

_____/ И.Г. Пятова /

ЭП

Исполнитель:

ООО «Комбинат питания «КК»

Генеральный директор

_____/ В.И. Чепига /

ЭП

СОГЛАСОВАНО:

Директор МАДОУ д\с №4 «Волшебная страна»

УТВЕРЖДЕНО:

_____/_____/_____
"_____" _____ 20__ год

«_____» _____ 20__ год

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

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

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО	130/20	12	11,4	23,3	220,5	366

	СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ						
День 2	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	3,5	3	13,1	98,8	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,9	4,3	12	83,1	1
Итого за завтрак		355	16,4	18,7	48,4	402,4	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	40	0,4	2	1,0	23,5	20
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	1,6	2,5	8,5	57,7	110
	ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ	160	10,4	15,6	22,5	302,8	266
	КИСЕЛЬ ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ	150	0,2	0	16,5	63,0	239
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		575	14,4	20,6	72,0	532,7	
Полдник	КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ	40	0,9	4,5	23,0	142,4	483
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	3,8	3,5	7,8	84,2	419
Итого за полдник		220	4,7	8,0	30,8	226,6	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	2,2	3,4	14,5	100,4	339
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	60	4,2	1,5	11,2	100,5	239
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0	0	8,6	37,0	686
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		425	8,1	5,3	53,8	311,6	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			44,05	53,02	215,5	1545,9	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	2,8	3,3	15,4	104,2	199
День 3	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,9	2,8	11,3	88,9	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	25	1,6	5,4	7,8	91,2	3
Итого за завтрак		355	7,3	11,5	34,5	284,3	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400

Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	40	0,6	1,8	4,8	36,3	41
	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СМЕТАНОЙ	180	2,1	2,5	12,8	79,7	81
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	110	2	3,4	16,6	98,9	200
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	60	5,4	6,2	7	116,5	322
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,8	0,2	16,6	80,3	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		610	12,5	14,5	78,3	486,0	
Полдник	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	30	0,5	0,7	25,4	106,2	
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	180	4,3	4,5	8,1	89,1	420
Итого за полдник		210	4,8	5,2	33,5	195,3	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	180	7,5	6,2	12,3	134	346
	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0	0	4,4	18,7	264
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		430	9,0	6,5	33,2	215,0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			34,05	38,12	190,0	1253,2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	11,6	14,5	2,5	175,5	237
День 4	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	3,5	3	13,2	98,9	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,9	4,3	12	83,1	1
Итого за завтрак		355	16,0	21,8	27,7	357,5	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	349
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0,9	1,8	4,8	38,1	55
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	150	2,6	2,3	11,5	79,6	90

	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	10,4	9,3	16,5	255,9	436
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	150	0,1	0,1	9,2	40,3	243
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		560	15,6	13,9	62,5	488,2	
Полдник	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	40	1,1	1,9	29,7	131,6	441
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	3,8	3,5	7,8	84,2	419
Итого за полдник		220	4,9	5,4	37,5	215,8	
Ужин	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	150	10,5	8,4	18,3	185,5	244
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	130,9	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,2	2	9,9	72,1	413
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		400	16,8	14,1	66,3	446,8	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			53,75	55,62	204,5	1580,9	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,1	4,3	17	105,4	199
День 5	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0	0	6,9	29,0	411
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	25	1,6	5,4	7,8	91,2	3
Итого за завтрак		355	4,7	9,7	31,7	225,6	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ИКРА КАБАЧКОВАЯ	30	0,6	2,4	2,1	34,65	50
	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	180	1,8	4,6	9,1	86,7	99
	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	180	9,5	3,7	20,4	190,5	264
	КИСЕЛЬ ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ	150	0,2	0	16,5	63,0	239
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		580	13,7	11,1	68,6	449,15	
Полдник	КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ	50	1,2	4,5	33,0	184,6	443

	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	150	3,6	3,8	6,8	74,3	420
Итого за полдник		200	4,8	8,3	39,8	258,9	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	180	12,1	11,7	12,3	250,6	232
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		430	14,5	12,2	47,0	395,7	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			38,15	41,72	197,6	1401,95	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	2,9	4,2	20,8	103,5	199
День 1	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,9	2,8	11,3	88,9	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,9	4,3	12	83,1	1
Итого за завтрак		355	6,7	11,3	44,1	275,5	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	150	1,3	3,1	7,0	62,9	63
	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	180	16,4	15,4	20,4	280,4	702
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
Итого за обед		585	20,3	19,0	64,4	496,4	
Полдник	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	25	0,4	0,6	21,1	88,5	
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	3,8	3,5	7,8	84,2	419
Итого за полдник		205	4,2	4,1	28,9	172,7	

Ужин	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	120	2,5	5,3	19,5	130,7	446
	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	60	6,2	3,1	8,4	110,5	171
	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0	0	4,4	18,7	264
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		400	10,3	8,8	53,5	337,6	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			41,95	43,62	201,4	1354,8	

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

	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0	0	8,6	37,0	686
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		420	9,3	7,7	55,3	321,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			35,15	42,02	207,3	1338,8	

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ (РИСОВОЙ)	150	3,5	5	12,5	105,8	101
День 4	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,9	2,8	11,3	88,9	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	25	1,6	5,4	7,8	91,2	3
Итого за завтрак		355	8,0	13,2	31,6	285,9	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ИКРА КАБАЧКОВАЯ	40	0,8	3,2	2,8	46,2	50
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	1,6	2,5	8,5	57,7	110
	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	180	16	21,7	21,3	285,4	133
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	150	0,2	0	13,9	54,9	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		590	20,2	27,8	67,0	518,5	
Полдник	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	25	0,4	0,6	21,1	88,5	
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	180	4,3	4,5	8,1	89,1	420
Итого за полдник	:	205	4,7	5,1	29,2	177,6	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	180	13,1	5,3	4,6	147,9	249
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0	0	8,6	37,0	686
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		430	14,6	5,6	29,7	247,2	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			47,95	52,12	168,0	1301,8	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,1	4,3	17	105,4	199

День 5	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0	0	6,9	29,0	411
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,9	4,3	12	83,1	1
Итого за завтрак		355	4,0	8,6	35,9	217,5	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	40	0,3	0	0,6	4	71
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	4,4	4,7	10,1	103,9	89
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЦАМИ	110	2,3	4,8	18,7	123,2	446
	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	40/15	6,2	6,7	5,7	110,2	261
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,9	0,3	11,5	40	
Итого за обед		605	15,7	16,8	73,8	498,4	
Полдник	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	40	1,1	1,9	29,7	131,5	441
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	3,8	3,5	7,8	84,2	419
Итого за полдник		220	4,9	5,4	37,5	215,7	
Ужин	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	40	0,6	2,4	3,1	34,8	43
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2,4	3,7	15,8	110,3	339
	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	60	7,6	6,6	1,6	95,5	236
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	180	0,3	0	16,2	63,9	394
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,5	0,2	6,9	24	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,7	0,1	9	34,3	
Итого за ужин		430	12,1	13,0	52,6	362,8	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			37,15	44,22	210,3	1367,0	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД			41,99	47,04	203,5	1403,50	

Заказчик:
**МАДОУ Д/С № 4 «ВОЛШЕБНАЯ
СТРАНА»**

Директор

_____ / И.Г. Пятова /
ЭП

Исполнитель:
ООО «Комбинат питания «КК»

Генеральный директор

_____ / В.И. Чепига /
ЭП

СОГЛАСОВАНО:

Директор МАДОУ д\с №4 «Волшебная страна»

УТВЕРЖДЕНО:

_____/_____/_____
"_____" _____ 20__ год

«_____» _____ 20__ год

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

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

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

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

Неделя 1	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	160/20	16,1	15,7	43,9	386,9	366
День 2	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,9	3,3	14,9	110,7	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,4	4,3	18	106,0	1
Итого за завтрак		415	21,4	23,3	76,8	603,6	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,5	3	1,4	34,9	20
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	1,6	2,5	8,5	57,7	110
	ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ	200	14,8	23,0	40,5	438,8	266
	КИСЕЛЬ ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ	200	0,3	0	22,9	87,0	239
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,2	0,2	15	57,1	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		695	19,5	29,1	102,1	723,5	
Полдник	КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ	50	1,0	5,6	28,6	178,2	483
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	4,1	3,9	8,7	93,5	419
Итого за полдник		250	5,1	9,5	37,3	271,7	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,1	4,5	19,8	137,5	339
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	80	7,2	3,4	17,3	140,8	239
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0	0	9,6	41,8	686
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		530	12,4	8,4	68,8	403,8	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			58,85	70,72	295,5	2075,2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,8	5,3	24,7	135,5	199
День 3	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	3,2	12,5	99,2	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,1	5,9	9	106,2	3
Итого за завтрак		410	10,2	14,4	46,2	340,9	

Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	0,7	2,7	7,1	55,7	41
	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СМЕТАНОЙ	180	2,1	2,5	12,8	79,7	81
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,2	4,7	26,7	152,0	200
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	9,9	11,1	13,4	189,5	322
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,8	0,2	16,6	80,3	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,2	0,2	15	57,1	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		705	19,0	21,8	105,4	662,3	
Полдник	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	50	0,8	1,2	42,3	177	
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	200	4,8	5	9	99	420
Итого за полдник		250	5,6	6,2	51,3	276	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	50	0,4	0,1	0,8	5	71
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	200	11,5	10,6	17,8	203,3	346
	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	200	0	0	4,9	20,9	264
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		490	13,5	11,1	44,7	306,9	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			48,75	53,92	258,1	1658,7	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	13,0	16,3	3,0	267,9	237
День 4	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,9	3,3	14,9	110,7	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,4	4,3	18	106,0	1
Итого за завтрак		415	18,3	23,9	35,9	484,6	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	1,4	2,6	6,9	57,2	55

	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	3,4	2,6	13,8	97,5	90
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	15,5	17,0	21,9	318,8	436
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0,1	0,1	12,2	54,7	243
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,2	0,2	15	57,1	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		675	22,7	22,9	83,6	633,3	
Полдник	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	50	1,3	2,2	37,4	164,1	441
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	4,1	3,9	8,7	93,5	419
Итого за полдник		250	5,4	6,1	46,1	257,6	
Ужин	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	170	18,9	13,9	27,8	286,1	244
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	130,9	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2,4	2,2	11,1	80,3	413
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		450	25,8	19,9	82,3	575,0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			72,65	73,22	258,4	2023,1	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,2	6,4	24,7	135,5	199
День 5	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0	0	7,6	32,4	411
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,1	5,9	9	106,2	3
Итого за завтрак		410	7,3	12,3	41,3	274,1	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	0,9	7	2,8	86,1	50
	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	180	1,8	4,6	9,1	86,7	99
	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ	200	12,9	6,4	31,0	259,0	264
	КИСЕЛЬ ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ	200	0,3	0	22,9	87,0	239
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		690	17,9	18,6	91,6	612,5	

Полдник	КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ	50	1,2	4,5	33,0	184,6	443
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	200	4,8	5	9	99	420
Итого за полдник		250	6,0	9,5	42,0	283,6	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	50	0,4	0,1	0,8	5	71
	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	200	12,7	12,5	13,8	267,9	232
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		470	15,6	13,2	54,0	433,4	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			47,25	54,02	239,4	1676,2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5	5,1	27,2	126,4	199
День 1	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	3,2	12,5	99,2	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,4	4,3	18	106,0	1
Итого за завтрак		415	9,7	12,6	57,7	331,6	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	1,7	3,8	8,2	74,3	63
	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	21,8	23,0	23,2	376,1	702
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		670	26,9	27,7	76,3	632,9	
Полдник	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	50	0,8	1,2	42,3	177	
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	4,1	3,9	8,7	93,5	419
Итого за полдник		250	4,9	5,1	51,0	270,5	
Ужин	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	150	3,2	6,6	27,6	175,9	446
	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	80	9,8	6,4	15,0	178,1	171

	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	200	0	0	4,9	20,9	264
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		470	14,6	13,4	68,7	452,6	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			56,55	59,22	264,2	1760,2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,4	5,5	26,3	190,2	199
День 2	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,9	3,3	14,9	110,7	414
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,1	5,9	9	106,2	3
Итого за завтрак		410	11,4	14,7	50,2	407,1	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ИКРА МОРКОВНАЯ	60	1,3	2,6	6,5	52,8	55
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	180	1,6	3,9	11,6	92,6	82
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,1	4,5	19,8	137,5	339
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	70	8,5	8,8	12,0	159,0	322
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,4	0,2	17,3	75,7	417
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		710	16,9	20,6	93,0	611,3	
Полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	50	0,9	0,9	28,5	115,9	451
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	200	4,8	5	9	99	420
Итого за полдник		250	5,7	5,9	37,5	214,9	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	2,6	3,5	34,1	170,9	332
	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	80	8,3	6,1	12,7	162,1	264
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0	0	9,6	41,8	686
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		530	13,0	10,1	78,5	458,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			47,45	51,72	269,7	1764,4	

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ)	180	4,3	4,9	16,5	132,5	101

День 4	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	3,2	12,5	99,2	416
Завтрак	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,1	5,9	9	106,2	3
Итого за завтрак		410	9,7	14,0	38,0	337,9	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ИКРА КАБАЧКОВАЯ	60	0,9	7	2,8	86,1	50
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАННОЙ	180	1,6	2,5	8,5	57,7	110
	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	200	17,1	23,4	23,6	395,6	133
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	200	0,3	0	18,0	71,0	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		690	21,9	33,5	78,7	704,1	
Полдник	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	50	0,8	1,2	42,3	177	
	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	200	4,8	5	9	99	420
Итого за полдник		250	5,6	6,2	51,3	276	
Ужин	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	180	12,9	5,1	4,3	143,7	249
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0	0	9,6	41,8	686
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		480	15,0	5,6	36,0	269,2	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			52,65	59,72	214,5	1659,8	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,2	6,4	24,7	135,5	199

День 5	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0	0	7,6	32,4	411
Завтрак	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	1,4	4,3	18	106,0	1
Итого за завтрак		415	6,6	10,7	50,3	273,9	
Второй завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	100	0,45	0,42	10,5	72,6	400
Итого за второй завтрак		100	0,45	0,42	10,5	72,6	
Обед	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)	60	0,5	0,1	0,9	6	71
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	4,4	4,7	10,1	103,9	89
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	150	3,2	6,6	27,6	175,9	446
	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	50/30	7,7	9,5	7,7	167,3	261
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ	180	0,9	0,2	18,2	82,8	418
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,1	0,4	13,8	48	
Итого за обед		700	18,7	21,7	90,3	629,6	
Полдник	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	50	1,3	2,2	37,4	164,1	441
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	4,1	3,9	8,7	93,5	419
Итого за полдник		250	5,4	6,1	46,1	257,6	
Ужин	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	1	3,5	4,4	49,9	43
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,1	4,5	19,8	137,5	339
	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	70	8,6	7,5	1,9	117,9	236
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	200	0,3	0	18,0	71,0	394
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,7	0,2	9,2	32	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0,9	0,2	12	45,7	
Итого за ужин		520	14,6	15,9	65,3	454,0	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			45,75	54,82	262,5	1687,7	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД			53,98	59,96	261,2	1800,2	

Заказчик:
**МАДОУ Д/С № 4 «ВОЛШЕБНАЯ
СТРАНА»**

Директор

_____ / И.Г. Пятова /
ЭП

Исполнитель:
ООО «Комбинат питания «КК»

Генеральный директор

_____ / В.И. Чепига /
ЭП

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"

Номер договора: 2025.114966

Исполнитель:

Дата подписания: 20.05.2025 18:02 (МСК)
Организация: ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "КК"
ФИО: ЧЕПИГА ВИТАЛИЙ ИВАНОВИЧ
Должность: ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
Сертификат ЭП
действителен с: 20.05.2024 14:41 (МСК)
действителен до: 20.08.2025 14:51 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП: 02AD68C30076B19E914C62AAFAABC45F58

Заказчик:

Дата подписания: 27.05.2025 09:28 (МСК)
Организация: МАДОУ д/с № 4 "Волшебная страна"
ФИО: Пятова Ирина Григорьевна
Должность: ДИРЕКТОР
Сертификат ЭП
действителен с: 13.03.2024 11:35 (МСК)
действителен до: 06.06.2025 11:35 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП: 41A7474E67FCF9C2FD79E7AA90EB57D4