

**КОНТРАКТ №23-99054Э**  
на оказание услуг по организации горячего питания детей  
ИКЗ 233745304535574530100100340015629244

г. Челябинск

«27» марта 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №10 г.Челябинска», в лице директора Осиповой Инны Владимировны, действующей на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и АО «Уральский комбинат питания», в лице директора Волового Игоря Николаевича, действующей (его) на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», заключили настоящий контракт в соответствии со ст.49 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - контракт) о нижеследующем:

### **1. Предмет контракта**

1.1. Настоящий контракт заключается по результатам подведения итогов аукциона в электронной форме от 14.03.2023 г. № 0169300000123000214

1.2. По настоящему контракту «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное горячее питание для обучающихся «Заказчика», получающих бюджетные средства на питание согласно муниципальной программе «Организация питания воспитанников и обучающихся в муниципальных образовательных организациях города Челябинска».

1.3. Срок оказания услуг:

- для обучающихся: с даты заключения контракта по 31.05.2023г.

1.4. Место оказания услуг:

- Российская Федерация, 454091, г. Челябинск, ул. Елькина, д. 10, столовая, 1 этаж.

1.5. Источник финансирования Контракта: закупка за счет собственных средств организации. Средства бюджетных учреждений.

### **2. Требования к качеству организации питания**

2.1. Заказчик, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", создаёт бракеражную комиссию для контроля за качеством готовых блюд в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам услуг, связанных с определением соответствия оказываемых услуг потребностям «Заказчика» в соответствии с Техническим заданием, являющимся неотъемлемым приложением к настоящему контракту (Приложение № 1 к контракту).

2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бракеражной комиссии «Заказчика», в любом составе, соблюдения условий организации питания обучающихся, условиям хранения продуктов питания и технологического процесса блюд.

### **3. Права и обязанности сторон**

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Предоставить имеющиеся нежилые помещения по договору безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения для организации питания – пищеблок, складские помещения, цеха, иные помещения Учреждения, необходимые для приготовления пищи (далее – пищеблок) Исполнителю в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.2. Предоставить имеющееся движимое имущество (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимые для приготовления пищи Исполнителю в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договора безвозмездного пользования

(ссуды) в соответствии со ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

3.1.3. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

3.1.4. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

3.1.5. Заказчик ежедневно предоставляет Исполнителю заявки за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении до 7-00 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего контракта. Члены бракеражной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего контракта.

3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего контракта с привлечением Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с проведением необходимых лабораторных исследований.

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Обеспечить ежедневное питание обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в соответствии с примерным десятидневным меню (Приложение №2 к контракту).

3.3.2. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение обучающихся к осуществлению предварительного накрытия столов (сервировки).

3.3.3. Своевременно и качественно оказывать услуги. Гарантии распространяются на оказываемые услуги – в полном объеме, на поставляемые продукты питания, готовую продукцию – в полном объеме.

3.3.4. Обеспечивать соответствие результатов услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1 к контракту).

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Получать оплату за оказанные услуги в порядке и сроки, установленные настоящим контрактом.

3.4.2. Исполнитель вправе привлечь к исполнению своих обязательств иных лиц (соисполнителей).

3.4.3. По согласованию с Заказчиком оказывать дополнительные услуги по организации питания обучающихся за счет средств родителей (организация продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки и иные услуги по организации питания).

3.4.4. Производить сверку расчетов с Заказчиком по настоящему контракту ежемесячно до 15 числа месяца, следующего за отчетным.

3.4.5. Заключение договора безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в извещении об аукционе в электронной форме, на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

#### **4. Цена и порядок расчетов**

4.1. Максимальное значение цены контракта **2626065,60 (Два миллиона шестьсот двадцать шесть тысяч шестьдесят пять рублей 60 копеек)** с учетом НДС (если предусмотрен). В максимальное значение цены контракта входят расходы «Исполнителя», связанные с исполнением

контракта, включают в себя стоимость закупаемых продуктов, наценку на продукцию (товары), реализуемые в учреждениях, затраты на кулинарную обработку пищи, транспортные расходы, затраты на моющие, дезинфицирующие средства, спецодежду, производственный инвентарь, посуду, средства индивидуальной защиты, аптечки, налоги, сборы и другие обязательные платежи, предусмотренные законодательством, связанные с исполнением контракта.

В случае оплаты контракта юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, предусмотрено уменьшение суммы, подлежащей оплате, на размер налогов, сборов и иных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат оплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

4.2. Цена единицы услуги, поручаемых Исполнителю по настоящему контракту, определяется в соответствии с расчетом цены (Приложение № 4, являющееся неотъемлемой частью настоящего контракта) и примерным десятидневным меню (Приложение №2, являющееся неотъемлемой частью настоящего контракта), с учетом коэффициента снижения начальной (максимальной) цены за единицу услуги по итогам аукциона в электронной форме. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены за единицу услуги рассчитывается путем деления цены, предложенной победителем аукциона в электронной форме на начальную (максимальную) цену за единицу услуги.

4.3. Коэффициент снижения начальной (максимальной) цены за единицу услуги составляет \_\_\_\_\_.

4.4. Максимальное значение цены контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Оплата оказанной услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере не превышающем максимального значения цены контракта.

4.5. Условия настоящего контракта о размере и (или) сроках оплаты и (или) объеме услуг товаров могут быть изменены по соглашению сторон в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации главному распорядителю средств бюджета города Челябинска ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии бюджетному учреждению на финансовое обеспечение выполнения им муниципального задания.

4.6. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания по фактическому количеству питающихся обучающихся на основании документа о приёмке.

4.7. Оплата услуг производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком в ЕИС документа о приемке на основании платежных документов, счета-фактуры (при наличии), сформированных Исполнителем в ЕИС.

## **5. Порядок сдачи-приемки услуг**

5.1. Формирование и подписание документов о приемке услуг будет осуществляться в электронной форме в ЕИС в сфере закупок.

Исполнитель до 20 числа месяца, следующего за отчетным месяцем, формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в ЕИС документ о приемке, который должен содержать информацию и документы, предусмотренные пунктами 1 и 2 части 13 статьи 94 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.2. В течение 15 рабочих дней с даты формирования в ЕИС документа о приемке, Заказчик осуществляет приемку (экспертизу) услуг на соответствие объема и качества оказанных услуг условиям настоящего Контракта.

5.3. Экспертиза результатов оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. При осуществлении

экспертизы силами Заказчика по его решению для приемки оказанной услуги может создаваться приемочная комиссия, которая будет состоять не менее чем из пяти человек.

5.4. По итогам такой приемки (экспертизы) услуги все члены приемочной комиссии Заказчика подписывают усиленными электронными подписями поступивший от Исполнителя документ о приемке (п. 5.1. контракта) или формируют с использованием ЕИС, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке (п. 5.1. контракта) с указанием причин такого отказа.

Если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и ЕИС.

Если члены приемочной комиссии в соответствии с пп. "а" п. 5) ч. 13 ст. 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ не использовали усиленные электронные подписи и ЕИС, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

5.5. После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в ЕИС.

5.6. В случае получения в соответствии с пунктом 5.4. настоящего контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке.

5.7. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке услуг Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

5.8. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного Заказчиком.

5.9. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг в случае выявления несоответствия услуг условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих услуг и устранено Исполнителем.

## **6. Обеспечение исполнения обязательств по контракту. Общие условия.**

6.1. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствовать требованиям статьи 45 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком в п. 6.10. настоящего Контракта счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются Исполнителем в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», самостоятельно.

При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.2. Размер обеспечения исполнения контракта составляет 5 % от МЦК: **131303,28 (Сто тридцать одна тысяча триста три рубля 28 копеек).**

6.3. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 ст. 96 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Возврат Исполнителю ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта осуществляется Заказчиком в течение 30 дней с даты предоставления нового обеспечения исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 ст. 96 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.4. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены Контрактом. В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре Контрактов. В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный в соответствии с частью 27 статьи 34 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» Контрактом срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

6.5. Предусмотренное п. 6.3. настоящего Контракта уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», а также приемки Заказчиком Услуг.

6.6. При уменьшении размера обеспечения исполнения Контракта (в случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путём внесения денежных средств) по заявлению Исполнителя Заказчик осуществляет возврат денежных средств, в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

6.7. В случае если Исполнителем предложена сумма цен единиц услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанных единиц, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в размере, указанном в [части 1](#) статьи 37 ФЗ-44, или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с [частью 3](#) статьи 37 ФЗ-44, с одновременным предоставлением таким участником обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в извещении об осуществлении закупки.

К информации, подтверждающей добросовестность Исполнителя, относится информация, содержащаяся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающая исполнение Исполнителем в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов (с учетом правопреемства), исполненных без применения к Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). При этом цена одного из таких контрактов должна составлять не менее чем 20% процентов начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

6.8. В случае если Исполнителем является казенное учреждение, условия об обеспечении исполнения контракта обязательств, установленные настоящим контрактом, не применяется.

6.9. Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения Контракта, не должен превышать 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом.

6.10. Реквизиты счета, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику (данные счета для зачисления обеспечения исполнения контракта):

Получатель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №10 г. Челябинска»

ИНН/КПП 7453045355/745301001

л/с 2047307005Н, 2147307470Н в Комитете финансов города Челябинска

ОТДЕЛЕНИЕ ЧЕЛЯБИНСК БАНКА РОССИИ //УФК по Челябинской области г. Челябинск

Номер ЕКС: 40102810645370000062

Казначейский счет: 03234643757010006900

БИК 017501500

6.11. Независимая гарантия, предоставленная в качестве обеспечения исполнения контракта, должна быть безотзывной и должна содержать условие об обязанности гаранта уплатить заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

6.12. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежашего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». За каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного настоящей частью, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с п. 7.3 настоящего контракта.

6.13. В случае не исполнения или не надлежашего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик оставляет за собой право на обращение взыскания на денежные средства, внесенные в качестве обеспечения Контракта во внесудебном одностороннем порядке.

## **7. Ответственность сторон**

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ, Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки

Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.4. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке и составляет \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) рублей, \_\_\_\_ копеек (размер штрафа заполняется в зависимости от цены контракта по итогам аукциона в электронной форме):

а) 10 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей.

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренным контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

7.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке: (размер штрафа заполняется в зависимости от цены контракта по итогам аукциона в электронной форме):

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

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

7.10. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации

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

7.12. В случае просрочки исполнения, неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе провести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

7.13. Штрафные неустойки уплачиваются Исполнителем в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента предъявления Заказчиком письменной претензии об уплате штрафных санкций.

7.14. Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по контракту.

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



## **8. Обстоятельства непреодолимой силы**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего контракта в результате событий чрезвычайного характера.

8.2. Сторона, ссылающаяся на обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение трех календарных дней известить в письменном виде другую Сторону о наступлении действия обстоятельства непреодолимой силы и предоставить надлежащее доказательство наступления таких обстоятельств. Надлежащим доказательством наличия указанных обстоятельств и их продолжительности будут служить заключения соответствующих компетентных органов.

8.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 8.2 настоящего контракта, известить об этом другую Сторону в письменном виде.

Если Сторона не направит или несвоевременно направит необходимое извещение, то она обязана возместить другой Стороне убытки, причиненные не извещением или несвоевременным извещением.

## **9. Порядок разрешения споров**

9.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего контракта, будут решаться путем предъявления претензий.

9.2. Ответ на претензию дается в письменной форме в 10-тидневный срок со дня получения и подписывается уполномоченным лицом. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта в отношении контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика или Исполнителя и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

9.3. В случае невозможности разрешения разногласий с соблюдением претензионного порядка рассмотрения споров, стороны обращаются в Арбитражный суд Челябинской области в соответствии с действующим законодательством РФ.

9.4. Расторжение настоящего контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ, или в связи с односторонним отказом стороны от исполнения настоящего контракта в соответствии с действующим законодательством РФ.

## **10. Порядок расторжения контракта**

10.1. Настоящий контракт, может быть, расторгнут по соглашению Сторон, решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего контракта, в соответствии с действующим законодательством РФ.

10.2. Настоящий контракт, может быть, расторгнут в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном ст.95 Федерального закона от 05 апреля 2013 года 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»:

10.2.1. По инициативе Заказчика:

10.2.1.1. Если Исполнитель не приступает к оказанию услуг по организации питания.

10.2.1.2. При неоднократном (более двух раз) нарушении сроков исполнения обязательств по контракту, нарушении Графика оказания услуг.

10.2.1.3. При неоднократном (более двух раз) выявлении факта несоответствия качества услуг, продуктов питания, готовых блюд требованиям контракта.

10.2.2. По инициативе Исполнителя:

10.2.2.1. При неоднократном существенном нарушении исполнения обязательств Заказчиком по настоящему контракту.



10.2.3. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы (в случае проведения экспертизы). Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

10.2.4. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

## 11. Прочие условия

11.1. Настоящий контракт вступает в силу с даты заключения контракта до 30.06.2023г.

11.2. Обо всех изменениях, связанных с адресом, реквизитами сторон и другими данными, влияющими на исполнение контракта, стороны обязаны известить друг друга в течение 5 (пяти) дней.

11.3. Все уведомления сторон, связанные с исполнением настоящего контракта, направляются в письменной форме по адресу сторон или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала.

11.4. В случаях, не предусмотренных настоящим контрактом, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.5. Настоящий контракт имеет 4 приложения, являющихся неотъемлемой частью настоящего контракта:

Приложение №1 Техническое задание;

Приложение №2 Примерные десятидневные меню;

Приложение №3 Ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья;

Приложение №4 Расчет цены единицы услуги на 2023 год

## 12. Реквизиты сторон

Заказчик

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 10 г. Челябинска»

454091, г. Челябинск, ул. Елькина, 10

Тел./факс: 263-56-04 263-09-62

e-mail: gimn10@inbox.ru

ИНН/КПП 7453045355/745301001

ОГРН 1027403883880

л/с 2047307005Н, 2147307470Н

в Комитете финансов города Челябинска

ОТДЕЛЕНИЕ ЧЕЛЯБИНСК БАНКА РОССИИ

//УФК по Челябинской области г. Челябинск

Номер ЕКС: 40102810645370000062

Казначейский счет: 03234643757010006900

БИК 017501500

Исполнитель

АО «Уральский комбинат питания»

454091, город Челябинск, ул. Васенко, 96 оф. 620

ОГРН 1187456000764

ИНН 7453318570

КПП 745301001

Расчетный счет 40702810990000025035

в ПАО «Челябинвестбанк»

К/с 30101810400000000779

БИК 047501779

Директор

Директор

И. В. Осипова

Воловой И.Н.

МП

### Техническое задание

**1.Сведения об основных условиях оказания услуг**

1) Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №10 г. Челябинска»

2) Место оказания услуг:

454091, г. Челябинск, ул. Елькина, д. 10, столовая, 1 этаж;

3) Сроки оказания услуг:

- для обучающихся: с даты заключения контракта по 31.05.2023

4) График оказания услуг

Режим работы школы: с 08 часов 00 минут по 19 часов 00 минут

Количество смен: 2

**Расписание работы столовой по адресу: Российская Федерация, 454091, г. Челябинск, ул. Елькина, д. 10, столовая, 1 этаж, для организации горячего питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в 2023г.:**

| Смена | Перемена | Продолжительность                   | Классы           | Количество приемов пищи обучающихся, получающих бюджетные средства на питание   |   |
|-------|----------|-------------------------------------|------------------|---|---|
| 1     | 2        | С 09 час 30 мин<br>по 9 час 45 мин  | 1-а<br>1-б       | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не относящиеся к отдельным категориям | 1 |
|       |          |                                     |                  | Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды   | 1 |
|       | 3        | С 10 час 15мин<br>по 10 час 30мин   | 4-а<br>4-б       | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям   | 1 |
|       |          |                                     |                  | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям   | 1 |
|       | 4        | с 11 час 05 мин<br>по 11 час 20 мин | 5-а<br>5-б       | -дети из семей участников боевых действий   | 1 |
|       |          |                                     |                  | -дети из многодетных семей  | 1 |
|       |          |                                     |                  | -дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45                             | 1 |
|       | 5        | с 11 час 55 мин<br>по 12 час 10 мин | 6<br>7<br>8<br>9 | -дети из семей участников боевых действий   | 1 |
|       |          |                                     |                  | -дети из многодетных семей  | 1 |
|       |          |                                     |                  | -обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим   | 1 |
|       |          |                                     |                  | -дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45  | 1 |

|   |   |                                     |            |   |   |
|---|---|-------------------------------------|------------|---|---|
| 2 | 1 | С 12 час 45 мин<br>По 13 час 00 мин | 2-а<br>2-б | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям; | 1 |
|   | 2 | с 14 час 40 мин<br>по 14 час 50 мин | 3-а<br>3-б | Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям; | 1 |

**5) Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 19 руб. 29 коп. в день:**

Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:

- дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45
- дети из многодетных семей

**Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 69 руб. 55 коп. в день:**

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям

**Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 69 руб. 55 коп. в день:**

Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:

- дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45
- дети из семей участников боевых действий

**Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 141 руб. 85 коп. в день:**

Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды

**Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 141 руб. 85 коп. в день:**

Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды

**Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание на 2023г. в размере 142 руб. 84 коп. в день:**

Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:

- обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим

б) Исполнитель предоставляет продукцию по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы столовой. Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком услуг ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении – до 7:00 утра на текущий день. В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

## 2. Требования соответствия нормативным документам

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденным единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации", на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

2) Организация питания, предоставляемые блюда и напитки должны соответствовать следующим нормам и правилам:

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

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

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

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

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

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

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

3) Качество оказания услуг подтверждается результатами проводимого производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам. Результаты производственного контроля предоставляются исполнителем в полном объеме по первому требованию заказчика.

## 3. Требования к ценообразованию

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от 14.12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

#### 4. Требования к организации питания:

1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в соответствии с меню (Приложение № 2 к контракту).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов) на период 10 дней (десятидневное меню), для организации питания детей в муниципальном учреждении;

С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в рамках направляемых средств на организацию питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание.

3) Требования обеспечения питания в период режима повышенной готовности, чрезвычайной ситуации, карантина, режима самоизоляции в связи с распространением коронавирусной инфекции или обучающихся на дому не распространяется, и оплата в случае отсутствия обучающихся не производится.

4) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5) Фактический рацион питания должен соответствовать примерному 10-дневному меню.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

О каждом случае внесения изменений в примерное меню исполнитель обязан заблаговременно уведомить Заказчика, с обоснованием исключительности случая замены и согласовать внесенные изменения. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

6) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает утвержденное руководителем Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, масса порций, калорийность порций.

7) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуги должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

8) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

9) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

10) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил заказчика, в том числе обучающихся.

## **5. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в организации питания и условиям их поставки**

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении № 3 к контракту с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденным единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 23 декабря 2021 г. № 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. № 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации", на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания обучающихся и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование готового блюда и кулинарной продукции;
- номер технологической карты;
- масса нетто;
- количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дата выработки;
- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, 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 должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечивает доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания обучающихся, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи.

## **6. Требования к персоналу**

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

## **7. Передача имущества в рамках исполнения обязательств**

Согласно п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 №135-ФЗ лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт по результатам аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", если предоставление указанных прав было предусмотрено извещением для целей исполнения муниципального контракта. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения муниципального контракта.

Передача муниципального имущества, находящегося в собственности муниципального образования «город Челябинск», закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными образовательными организациями для создания необходимых условий для организации питания в учреждениях передается по договору безвозмездного пользования (договор ссуды) на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными



предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников (Приложение № 4 к извещению об электронном аукционе).

**Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 19,29 руб.**

Категории:

Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:

- дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45

- дети из многодетных семей

| №<br>рец. | Прием пищи,<br>наименование блюда         | Масса<br>а<br>порции | Пищевые вещества,<br>г. |              |              | Энергет.<br>ценность<br>(ккал) | Витамины (мг) |             |              |             | Минеральные вещества (мг) |               |               |             |
|-----------|---|----------------------|-------------------------|--------------|--------------|--------------------------------|---------------|-------------|--------------|-------------|---------------------------|---------------|---------------|-------------|
|           |   |                      | Б                       | Ж            | У            |                                | В1            | С           | А            | Е           | Са                        | Р             | Мg            | Fe          |
| 1         | 2   | 3                    | 4                       | 5            | 6            | 7                              | 8             | 9           | 10           | 11          | 12                        | 13            | 14            | 15          |
| ДЕНЬ 1    | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ |                      | <b>8,33</b>             | <b>10,61</b> | <b>50,36</b> | <b>330,25</b>                  | <b>0,20</b>   | <b>1,38</b> | <b>0,00</b>  | <b>0,00</b> | <b>153,37</b>             | <b>2,87</b>   | <b>40,04</b>  | <b>1,56</b> |
| 182/17    | Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом  | 200/5                | 6,81                    | 10,45        | 29,51        | 239,33                         | 0,18          | 1,38        |              |             | 149,37                    | 2,87          | 40,04         | 1,30        |
| 411/16    | Чай с сахаром                             | 200                  |                         |              | 11,01        | 44,04                          |               |             |              |             |                           |               |               | 0,04        |
|           | Хлеб пшеничный                            | 20                   | 1,52                    | 0,16         | 9,84         | 46,88                          | 0,02          |             |              |             | 4,00                      |               |               | 0,22        |
| ДЕНЬ 2    | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ |                      | <b>7,95</b>             | <b>11,86</b> | <b>53,94</b> | <b>354,25</b>                  | <b>0,10</b>   | <b>1,38</b> | <b>72,00</b> | <b>0,65</b> | <b>145,74</b>             | <b>32,65</b>  | <b>5,76</b>   | <b>0,77</b> |
| 14/17     | Масло (порциями)                          | 5                    | 0,07                    | 3,08         | 0,09         | 28,28                          |               |             | 40           | 0,1         | 2,9                       | 3,5           | 0,1           | 0,03        |
| 181/17    | Каша молочная манная (жидкая) с маслом    | 200/5                | 6,36                    | 8,62         | 33,00        | 235,05                         | 0,08          | 1,38        | 32,00        | 0,55        | 138,84                    | 29,15         | 5,66          | 0,48        |
| 411/16    | Чай с сахаром                             | 200                  |                         |              | 11,01        | 44,04                          |               |             |              |             |                           |               |               | 0,04        |
|           | Хлеб пшеничный                            | 20                   | 1,52                    | 0,16         | 9,84         | 46,88                          | 0,02          |             |              |             | 4,00                      |               |               | 0,22        |
| ДЕНЬ 3.   | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ |                      | <b>4,92</b>             | <b>7,1</b>   | <b>49,99</b> | <b>283,46</b>                  | <b>0,32</b>   | <b>0</b>    | <b>40</b>    | <b>0,1</b>  | <b>22,28</b>              | <b>211,85</b> | <b>138,75</b> | <b>4,95</b> |
| 14/17     | Масло (порциями)                          | 5                    | 0,07                    | 3,08         | 0,09         | 28,28                          |               |             | 40           | 0,1         | 2,9                       | 3,5           | 0,1           | 0,03        |
| 304/17    | Рис отварной                              | 150                  | 3,33                    | 3,86         | 29,05        | 164,26                         | 0,3           |             |              |             | 15,38                     | 208,35        | 138,65        | 4,66        |
| 411/16    | Чай с сахаром                             | 200                  |                         |              | 11,01        | 44,04                          |               |             |              |             |                           |               |               | 0,04        |
|           | Хлеб пшеничный                            | 20                   | 1,52                    | 0,16         | 9,84         | 46,88                          | 0,02          |             |              |             | 4,00                      |               |               | 0,22        |
| ДЕНЬ 4.   | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ |                      | <b>9,80</b>             | <b>6,70</b>  | <b>44,43</b> | <b>277,23</b>                  | <b>0,11</b>   | <b>0,28</b> | <b>20,00</b> | <b>0,82</b> | <b>115,64</b>             | <b>45,61</b>  | <b>8,21</b>   | <b>0,38</b> |
| 15/17     | Сыр (порциями)                            | 10                   | 2,6                     | 2,65         | 0,35         | 35,65                          |               | 0,28        |              |             | 100,5                     |               |               | 0,09        |
| 309/17    | Макаронные изделия отварные               | 150                  | 5,68                    | 3,89         | 23,23        | 150,66                         | 0,09          |             | 20,00        | 0,82        | 11,14                     | 45,61         | 8,21          | 0,03        |
| 411/16    | Чай с сахаром                             | 200                  |                         |              | 11,01        | 44,04                          |               |             |              |             |                           |               |               | 0,04        |
|           | Хлеб пшеничный                            | 20                   | 1,52                    | 0,16         | 9,84         | 46,88                          | 0,02          |             |              |             | 4,00                      |               |               | 0,22        |
| ДЕНЬ 5.   | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ |                      | <b>3,72</b>             | <b>2,88</b>  | <b>35,49</b> | <b>182,67</b>                  | <b>0,15</b>   | <b>20,7</b> | <b>0</b>     | <b>0</b>    | <b>37,58</b>              | <b>60,9</b>   | <b>23,6</b>   | <b>1,26</b> |

|          |   |       |              |              |               |                 |              |               |               |               |                |               |               |              |
|----------|---|-------|--------------|--------------|---------------|-----------------|--------------|---------------|---------------|---------------|----------------|---------------|---------------|--------------|
|          | ДЕНЬ  |       |              |              |               |                 |              |               |               |               |                |               |               |              |
| 312/17   | Пюре картофельное                           | 100   | 2,2          | 2,72         | 14,64         | 91,75           | 0,13         | 20,7          |               |               | 33,06          | 60,9          | 23,6          | 1            |
| 411/16   | Чай с сахаром                               | 200   |              |              | 11,01         | 44,04           |              |               |               |               | 0,52           |               |               | 0,04         |
|          | Хлеб пшеничный                              | 20    | 1,52         | 0,16         | 9,84          | 46,88           | 0,02         |               |               |               | 4,00           |               |               | 0,22         |
| ДЕНЬ 6.  | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ   |       | <b>8,77</b>  | <b>10,61</b> | <b>49,65</b>  | <b>329,17</b>   | <b>0,13</b>  | <b>0,95</b>   | <b>40,00</b>  | <b>0,22</b>   | <b>104,18</b>  | <b>71,29</b>  | <b>23,64</b>  | <b>1,05</b>  |
| 93/17    | Каша "Дружба" с маслом                      | 200/5 | 7,25         | 10,45        | 28,80         | 238,25          | 0,11         | 0,95          | 40,00         | 0,22          | 99,66          | 71,29         | 23,64         | 0,79         |
| 411/16   | Чай с сахаром                               | 200   |              |              | 11,01         | 44,04           |              |               |               |               | 0,52           |               |               | 0,04         |
|          | Хлеб пшеничный                              | 20    | 1,52         | 0,16         | 9,84          | 46,88           | 0,02         |               |               |               | 4,00           |               |               | 0,22         |
| ДЕНЬ 7   | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ   |       | <b>7,87</b>  | <b>5,68</b>  | <b>42,15</b>  | <b>251,2</b>    | <b>0,32</b>  | <b>0,15</b>   | <b>21</b>     | <b>0,6</b>    | <b>19,9</b>    | <b>208,35</b> | <b>138,65</b> | <b>4,92</b>  |
| 302/17   | Каша гречневая рассыпчатая                  | 150   | 6,35         | 5,52         | 21,3          | 160,28          | 0,3          | 0,15          | 21            | 0,6           | 15,38          | 208,35        | 138,65        | 4,66         |
| 411/16   | Чай с сахаром                               | 200   |              |              | 11,01         | 44,04           |              |               |               |               | 0,52           |               |               | 0,04         |
|          | Хлеб пшеничный                              | 20    | 1,52         | 0,16         | 9,84          | 46,88           | 0,02         |               |               |               | 4,00           |               |               | 0,22         |
| ДЕНЬ 8.  | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ   |       | <b>4,45</b>  | <b>3,95</b>  | <b>44,25</b>  | <b>230,35</b>   | <b>0,02</b>  | <b>0,00</b>   | <b>0,00</b>   | <b>0,00</b>   | <b>102,08</b>  | <b>1,75</b>   | <b>0,05</b>   | <b>1,18</b>  |
| 99/06    | Каша кукурузная молочная (жидкая) с маслом  | 200/5 | 2,93         | 3,79         | 23,40         | 139,43          |              |               |               |               | 97,56          | 1,75          | 0,05          | 0,92         |
| 411/16   | Чай с сахаром                               | 200   |              |              | 11,01         | 44,04           |              |               |               |               | 0,52           |               |               | 0,04         |
|          | Хлеб пшеничный                              | 20    | 1,52         | 0,16         | 9,84          | 46,88           | 0,02         |               |               |               | 4,00           |               |               | 0,22         |
| ДЕНЬ 9.  | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ   |       | <b>9,8</b>   | <b>6,7</b>   | <b>44,43</b>  | <b>277,23</b>   | <b>0,11</b>  | <b>0,28</b>   | <b>20</b>     | <b>0,82</b>   | <b>115,64</b>  | <b>45,61</b>  | <b>8,21</b>   | <b>0,38</b>  |
| 15/17    | Сыр (порциями)                              | 10    | 2,6          | 2,65         | 0,35          | 35,65           |              | 0,28          |               |               | 100,5          |               |               | 0,09         |
| 309/17   | Макаронные изделия отварные                 | 150   | 5,68         | 3,89         | 23,23         | 150,66          | 0,09         |               | 20,00         | 0,82          | 11,14          | 45,61         | 8,21          | 0,03         |
| 411/16   | Чай с сахаром                               | 200   |              |              | 11,01         | 44,04           |              |               |               |               |                |               |               | 0,04         |
|          | Хлеб пшеничный                              | 20    | 1,52         | 0,16         | 9,84          | 46,88           | 0,02         |               |               |               | 4,00           |               |               | 0,22         |
| ДЕНЬ 10. | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ   |       | <b>8,33</b>  | <b>11,01</b> | <b>54,64</b>  | <b>350,92</b>   | <b>0,10</b>  | <b>17,83</b>  | <b>0,00</b>   | <b>0,00</b>   | <b>57,08</b>   | <b>64,28</b>  | <b>23,23</b>  | <b>1,12</b>  |
| 143/17   | Рагу из овощей                              | 150   | 6,81         | 10,85        | 33,79         | 260             | 0,08         | 17,83         |               |               | 53,08          | 64,28         | 23,23         | 0,86         |
| 411/16   | Чай с сахаром                               | 200   |              |              | 11,01         | 44,04           |              |               |               |               |                |               |               | 0,04         |
|          | Хлеб пшеничный                              | 20    | 1,52         | 0,16         | 9,84          | 46,88           | 0,02         |               |               |               | 4,00           |               |               | 0,22         |
| ИТОГОВАЯ | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД |       | <b>73,94</b> | <b>77,10</b> | <b>469,33</b> | <b>2866,73</b>  | <b>1,56</b>  | <b>42,95</b>  | <b>213,00</b> | <b>3,21</b>   | <b>873,49</b>  | <b>745,16</b> | <b>410,14</b> | <b>17,57</b> |
| СРЕДНЯЯ  | ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ПЕРИОД |       | <b>3,697</b> | <b>3,855</b> | <b>23,467</b> | <b>143,3365</b> | <b>0,078</b> | <b>2,1475</b> | <b>10,65</b>  | <b>0,1605</b> | <b>43,6745</b> | <b>37,258</b> | <b>20,507</b> | <b>0,879</b> |

При составлении меню использовалась литература:

1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544

2. Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова. -Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с
3. Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания
4. Сборник технологических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф. Л. Марчука - М.:Хлебпродинформ", 1996.-619с.

## Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 69,55 руб.

Категории: Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не отнесенные к отдельным категориям

| №<br>реп.           | Прием пищи,<br><br>наименование<br>блюда             | Мас<br>са<br><br>порци<br>и, г | Пищевые<br>вещества, г. |                   |                   | Энерге<br>т.<br>ценнос<br>ть<br>(ккал) | Витамины<br>водорастворимые |                   |             | Витамины<br>жирораствор<br>имые |             | Минеральные вещества |                    |                   |             |                   |                    |                    |                   |             |
|---------------------|--|--------------------------------|-------------------------|-------------------|-------------------|--|-----------------------------|-------------------|-------------|---------------------------------|-------------|----------------------|--------------------|-------------------|-------------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------|-------------|
|                     |  |                                | Б                       | Ж                 | У                 |  | В1,<br>мг                   | С,<br>мг          | В2,<br>мг   | А,<br>мкг<br>рет.<br>экв        | Д,<br>мкг   | Na,<br>мг            | К,<br>мг           | І,<br>мкг         | Se,<br>мкг  | F,<br>мкг         | Ca,<br>мг          | P,<br>мг           | Mg,<br>мг         | Fe,<br>мг   |
| 1                   | 2  | 3                              | 4                       | 5                 | 6                 | 7                                      | 8                           | 9                 | 10          | 11                              | 12          | 13                   | 14                 | 15                | 16          | 17                | 18                 | 19                 | 20                | 21          |
| <b>ДЕН<br/>Ь 1</b>  | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ<br/>ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b> |                                | <b>15,4<br/>0</b>       | <b>15,8<br/>0</b> | <b>83,7<br/>5</b> | <b>535,79</b>                          | <b>0,30</b>                 | <b>18,<br/>31</b> | <b>0,36</b> | <b>53,00</b>                    | <b>0,65</b> | <b>326,<br/>21</b>   | <b>570,<br/>80</b> | <b>39,8<br/>8</b> | <b>4,40</b> | <b>19,5<br/>2</b> | <b>347,<br/>50</b> | <b>2,87</b>        | <b>40,0<br/>4</b> | <b>5,79</b> |
| 182/17              | Каша молочная 5 злаков<br>(жидкая) с маслом          | 200/5                          | 6,81                    | 10,4<br>5         | 29,5<br>1         | 239,33                                 | 0,18                        | 1,3<br>8          | 0,20        | 20,00                           | 0,55        | 0,81                 | 1,50               | 35,2<br>0         | 0,04        | 0,12              | 149,<br>37         | 2,87               | 40,0<br>4         | 1,30        |
| 414/16              | Кофейный напиток с молоком                           | 200                            | 1,99                    | 1,7               | 15,8<br>9         | 86,81                                  | 0,03                        | 0,6<br>5          | 0,09        | 7                               |             | 0,6                  | 50,7               |                   |             |                   | 64,4<br>3          |                    |                   | 0,4         |
| 15/1<br>7           | Сыр (порциями)                                       | 10                             | 2,6                     | 2,65              | 0,35              | 35,65                                  |                             | 0,2<br>8          | 0,03        | 26                              | 0,1         | 81                   | 8,8                |                   | 1,45        |                   | 100,<br>5          |                    |                   | 0,09        |
|                     | Батон нарезной                                       | 40                             | 3                       | 1                 | 21                | 105                                    | 0,04                        |                   | 0,01        |                                 |             | 199,<br>6            | 37,2               | 1,28              | 2,4         | 5,8               | 7,6                |                    |                   | 0,48        |
|                     | Яблоко   | 130                            | 1                       |                   | 17                | 69                                     | 0,05                        | 16                | 0,03        |                                 |             | 44,2                 | 472,<br>6          | 3,4               | 0,51        | 13,6              |                    |                    |                   | 3,52        |
|                     |  | <b>585</b>                     |                         |                   |                   |  |                             |                   |             |                                 |             |                      |                    |                   |             |                   |                    |                    |                   |             |
| <b>ДЕН<br/>Ь 2.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ<br/>ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b> |                                | <b>16,2<br/>1</b>       | <b>16,0<br/>0</b> | <b>68,0<br/>0</b> | <b>482,80</b>                          | <b>0,74</b>                 | <b>48,<br/>43</b> | <b>0,25</b> | <b>25,20</b>                    | <b>3,75</b> | <b>746,<br/>80</b>   | <b>763,<br/>75</b> | <b>8,91</b>       | <b>2,81</b> | <b>59,6<br/>5</b> | <b>93,4<br/>6</b>  | <b>125,<br/>84</b> | <b>42,8<br/>7</b> | <b>4,20</b> |
| 70/17               | Овощи натуральные солёные<br>(огурцы)                | 60                             | 0,48                    | 0                 | 1,02              | 6                                      | 0,04                        | 15                | 0,01        |                                 |             | 506,<br>64           | 70,2<br>2          |                   |             |                   | 8,4                |                    |                   | 0,54        |
| 260/17              | Гуляш из птицы (грудка)                              | 50/50                          | 9                       | 11,9<br>2         | 14,0<br>2         | 199,36                                 | 0,46                        | 1,7<br>8          | 0,09        |                                 | 3,54        | 34,7<br>2            | 53,3<br>4          | 2,02              | 0,06        | 20,0<br>5         | 10,1<br>6          | 8,54               | 1,88              | 1,14        |
| 312/17              | Пюре картофельное                                    | 150                            | 3,27                    | 4,08              | 21,9<br>6         | 137,62                                 | 0,19                        | 31,<br>07         | 0,12        | 25,2                            | 0,21        | 5,64                 | 602,<br>39         | 5,61              | 0,35        | 33,8              | 49,5<br>9          | 91,3               | 35,3<br>9         | 1,43        |
| 394/<br>16          | Компот из смеси сухофруктов,<br>витамин С            | 200                            | 0,46                    |                   | 11,0<br>0         | 45,82                                  | 0,01                        | 0,5<br>8          | 0,02        |                                 |             | 0,20                 | 0,60               |                   |             |                   | 17,3<br>1          |                    |                   | 0,65        |
|                     | Хлеб пшеничный                                       | 40                             | 3                       |                   | 20                | 94                                     | 0,04                        |                   | 0,01        |                                 |             | 199,<br>6            | 37,2               | 1,28              | 2,4         | 5,8               | 8                  | 26                 | 5,6               | 0,44        |
|                     |  | <b>550</b>                     |                         |                   |                   |  |                             |                   |             |                                 |             |                      |                    |                   |             |                   |                    |                    |                   |             |
| <b>ДЕН<br/>Ь 3.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ<br/>ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b> |                                | <b>19,2<br/>5</b>       | <b>18,7<br/>2</b> | <b>59,2<br/>2</b> | <b>482,59</b>                          | <b>0,10</b>                 | <b>16,<br/>39</b> | <b>0,12</b> | <b>40,00</b>                    | <b>0,10</b> | <b>228,<br/>62</b>   | <b>339,<br/>97</b> | <b>45,2<br/>8</b> | <b>2,83</b> | <b>14,1<br/>7</b> | <b>72,9<br/>7</b>  | <b>29,5<br/>0</b>  | <b>5,70</b>       | <b>4,07</b> |
| 210/17              | Омлет натуральный с маслом                           | 160/5                          | 15,6<br>6               | 18,7<br>2         | 18,2<br>1         | 303,96                                 | 0,01                        | 0,3<br>9          | 0,09        | 40                              | 0,1         | 2,25                 | 3,74               | 42                | 0,13        | 0,37              | 38,9               | 3,5                | 0,1               | 0,07        |
| 411/16              | Чай с сахаром  | 200                            |                         |                   | 11,0<br>1         | 44,04                                  |                             |                   |             |                                 |             | 0,77                 | 21,0<br>3          |                   |             |                   | 0,47               |                    |                   | 0,04        |
|                     | Хлеб пшеничный                                       | 40                             | 3                       |                   | 20                | 94                                     | 0,04                        |                   | 0,01        |                                 |             | 199,                 | 37,2               | 1,28              | 2,4         | 5,8               | 8                  | 26                 | 5,6               | 0,44        |

|                |   |            |              |              |              |               |             |              |             |              |             |               |               |              |              |              |               |               |              |             |
|----------------|---|------------|--------------|--------------|--------------|---------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|---------------|---------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|--------------|-------------|
|                |   |            |              |              |              |               |             |              |             |              |             | 6             |               |              |              |              |               |               |              |             |
|                | Яблоко  | 100        | 0,59         |              | 10           | 40,59         | 0,05        | 16           | 0,02        |              |             | 26            | 278           | 2            | 0,3          | 8            | 25,6          |               |              | 3,52        |
|                |   | <b>505</b> |              |              |              |               |             |              |             |              |             |               |               |              |              |              |               |               |              |             |
| <b>ДЕНЬ 4.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>        |            | <b>19,23</b> | <b>17,26</b> | <b>83,75</b> | <b>573,26</b> | <b>0,31</b> | <b>2,12</b>  | <b>0,21</b> | <b>30,24</b> | <b>3,83</b> | <b>443,88</b> | <b>246,58</b> | <b>50,89</b> | <b>19,53</b> | <b>18,82</b> | <b>54,72</b>  | <b>157,82</b> | <b>40,18</b> | <b>4,80</b> |
| 271/17         | Котлета домашняя  | 90         | 10,4         | 12,59        | 10,56        | 197,15        | 0,08        | 0,6          | 0,12        |              | 2,65        | 75,03         | 22,77         | 49,92        | 0,93         | 3,82         | 17,6          | 13,35         | 2,94         | 2,26        |
| 309/17         | Макаронные изделия отварные                             | 180        | 6,81         | 4,67         | 27,88        | 180,79        | 0,12        |              | 0,036       | 30,24        | 1,18        | 2,75          | 76,51         | 0,97         | 0,06         | 15           | 16,15         | 65,81         | 11,82        | 0,04        |
| 247/06         | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200        | 0,02         |              | 29,31        | 117,32        | 0,01        | 1,52         |             |              |             | 0,10          | 0,30          |              |              |              | 3,57          | 0,66          | 0,22         | 0,34        |
|                | Хлеб ржаной   | 40         | 2            |              | 16           | 78            | 0,1         |              | 0,05        |              |             | 366           | 147           |              | 18,54        |              | 17,4          | 78            | 25,2         | 2,16        |
|                |   | <b>510</b> |              |              |              |               |             |              |             |              |             |               |               |              |              |              |               |               |              |             |
| <b>ДЕНЬ 5.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>        |            | <b>19,25</b> | <b>16,00</b> | <b>79,55</b> | <b>537,25</b> | <b>0,16</b> | <b>16,88</b> | <b>0,44</b> | <b>16,00</b> | <b>0,16</b> | <b>293,36</b> | <b>544,58</b> | <b>14,29</b> | <b>33,00</b> | <b>56,58</b> | <b>316,85</b> | <b>8,20</b>   | <b>1,48</b>  | <b>4,75</b> |
| 223/17         | Запеканка из творога с молоком сгущенным                | 120/30     | 15,6         | 15           | 36,54        | 343,56        | 0,07        | 0,88         | 0,41        | 16           | 0,16        | 66,99         | 208,35        | 11,01        | 30,3         | 42,78        | 283,18        | 8,2           | 1,48         | 0,71        |
| 411/16         | Чай с сахаром   | 200        |              |              | 11,01        | 44,04         |             |              |             |              |             | 0,77          | 21,03         |              |              |              | 0,47          |               |              | 0,04        |
|                | Батон нарезной  | 40         | 3            | 1            | 21           | 105           | 0,04        |              | 0,01        |              |             | 199,6         | 37,2          | 1,28         | 2,4          | 5,8          | 7,6           |               |              | 0,48        |
|                | Яблоко  | 110        | 0,65         |              | 11           | 44,65         | 0,05        | 16           | 0,02        |              |             | 26            | 278           | 2            | 0,3          | 8            | 25,6          |               |              | 3,52        |
|                |   | <b>500</b> |              |              |              |               |             |              |             |              |             |               |               |              |              |              |               |               |              |             |
|                |   |            |              |              |              |               |             |              |             |              |             |               |               |              |              |              |               |               |              |             |
| <b>ДЕНЬ 6.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>        |            | <b>15,84</b> | <b>15,80</b> | <b>83,04</b> | <b>534,71</b> | <b>0,23</b> | <b>17,88</b> | <b>0,34</b> | <b>47,00</b> | <b>0,32</b> | <b>330,22</b> | <b>632,75</b> | <b>41,13</b> | <b>8,16</b>  | <b>35,99</b> | <b>297,79</b> | <b>71,29</b>  | <b>23,64</b> | <b>5,28</b> |
| 93/17          | Каша "Дружба" с маслом                                  | 200/5      | 7,25         | 10,45        | 28,80        | 238,25        | 0,11        | 0,95         | 0,18        | 40,00        | 0,22        | 4,82          | 63,45         | 36,45        | 3,80         | 16,59        | 99,66         | 71,29         | 23,64        | 0,79        |
| 414/16         | Кофейный напиток с молоком                              | 200        | 1,99         | 1,7          | 15,89        | 86,81         | 0,03        | 0,65         | 0,09        | 7            |             | 0,6           | 50,7          |              |              |              | 64,43         |               |              | 0,4         |
| 15/17          | Сыр (порциями)  | 10         | 2,6          | 2,65         | 0,35         | 35,65         |             | 0,28         | 0,03        |              | 0,1         | 81            | 8,8           |              | 1,45         |              | 100,5         |               |              | 0,09        |
|                | Батон нарезной  | 40         | 3            | 1            | 21           | 105           | 0,04        |              | 0,01        |              |             | 199,6         | 37,2          | 1,28         | 2,4          | 5,8          | 7,6           |               |              | 0,48        |
|                | Яблоко  | 130        | 1            |              | 17           | 69            | 0,05        | 16           | 0,03        |              |             | 44,2          | 472,6         | 3,4          | 0,51         | 13,6         | 25,6          |               |              | 3,52        |
|                |   | <b>585</b> |              |              |              |               |             |              |             |              |             |               |               |              |              |              |               |               |              |             |
| <b>ДЕНЬ 7.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>        |            | <b>20</b>    | <b>17</b>    | <b>72,78</b> | <b>543,59</b> | <b>0,5</b>  | <b>4,45</b>  | <b>0,19</b> | <b>54,92</b> | <b>3,74</b> | <b>414,86</b> | <b>957,07</b> | <b>3,09</b>  | <b>22,99</b> | <b>24,24</b> | <b>106,86</b> | <b>311,66</b> | <b>170,5</b> | <b>9,54</b> |

|                 |   |            |                   |                   |                   |               |             |              |              |               |               |               |               |               |              |               |               |               |              |             |
|-----------------|---|------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------|-------------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|---------------|---------------|---------------|--------------|-------------|
| 278/17          | Тефтели 1-й вариант   | 60/50      | 9,29              | 10,8<br>9         | 11,5<br>2         | 181,29        | 0,06        | 2,8<br>2     | 0,07         | 33,92         | 3,14          | 41,5<br>1     | 62,3          | 1,08          | 0,92         | 10,0<br>8     | 14,5<br>8     | 25,3<br>1     | 6,62         | 1,51        |
| 302/17          | Каша гречневая рассыпчатая                                    | 150        | 6,35              | 5,52              | 21,3              | 160,28        | 0,3         | 0,1<br>5     |              | 21            | 0,6           | 2,37          | 219,88        | 2,01          | 3,53         | 14,1<br>6     | 15,3<br>8     | 208,35        | 138,65       | 4,66        |
| 394/16          | Компот из кураги, витамин С                                   | 200        | 1,92              | 0,11              | 24                | 124,1         | 0,04        | 1,4<br>8     | 0,07         |               |               | 4,98          | 527,89        |               |              |               | 59,5          |               |              | 1,21        |
|                 | Хлеб ржаной   | 40         | 2,44              | 0,48              | 15,9<br>6         | 77,92         | 0,1         |              | 0,05         |               |               | 366           | 147           |               | 18,54        |               | 17,4          | 78            | 25,2         | 2,16        |
|                 |   | <b>500</b> |                   |                   |                   |               |             |              |              |               |               |               |               |               |              |               |               |               |              |             |
| <b>ДЕНЬ 8.</b>  | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>              |            | <b>19,2<br/>5</b> | <b>15,8<br/>0</b> | <b>70,2<br/>1</b> | <b>501,89</b> | <b>0,36</b> | <b>39,50</b> | <b>0,22</b>  | <b>117,60</b> | <b>4,44</b>   | <b>230,47</b> | <b>960,30</b> | <b>108,94</b> | <b>13,61</b> | <b>518,63</b> | <b>121,75</b> | <b>312,30</b> | <b>86,16</b> | <b>3,38</b> |
| 235/17          | Шницель натуральный рыбный (минтай)                           | 90         | 11,4<br>9         | 8,67              | 8,48              | 157,83        | 0,1         | 6,0<br>3     | 0,09         | 92,4          | 4,22          | 23,8<br>7     | 290,21        | 102,04        | 10,84        | 478,41        | 52,8<br>9     | 193,68        | 44,4<br>5    | 1,01        |
| 312/17          | Пюре картофельное   | 150        | 3,27              | 4,08              | 21,9<br>6         | 137,62        | 0,19        | 31,07        | 0,12         | 25,2          | 0,21          | 5,64          | 602,39        | 5,61          | 0,35         | 33,8          | 49,5<br>9     | 91,3          | 35,3<br>9    | 1,43        |
| 412/16          | Чай с лимоном   | 200/7      | 0,06              |                   | 11,2<br>2         | 45,13         |             | 2,4          |              |               | 0,01          | 1,36          | 30,5          | 0,01          | 0,02         | 0,62          | 2,87          | 1,32          | 0,72         | 0,08        |
|                 | Хлеб пшеничный  | 40         | 3                 |                   | 20                | 94            | 0,04        |              | 0,01         |               |               | 199,6         | 37,2          | 1,28          | 2,4          | 5,8           | 8             | 26            | 5,6          | 0,44        |
|                 | Печенье   | 20         | 1,43              | 3,05              | 8,55              | 67,31         | 0,03        |              |              |               |               |               |               |               |              |               | 8,4           |               |              | 0,42        |
|                 |   | <b>507</b> |                   |                   |                   |               |             |              |              |               |               |               |               |               |              |               |               |               |              |             |
| <b>ДЕНЬ 9.</b>  | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>              |            | <b>19,2<br/>5</b> | <b>15,9<br/>0</b> | <b>83,7<br/>5</b> | <b>557,09</b> | <b>0,43</b> | <b>29,64</b> | <b>1,71</b>  | <b>31,21</b>  | <b>4,68</b>   | <b>264,33</b> | <b>297,09</b> | <b>7,19</b>   | <b>28,31</b> | <b>169,27</b> | <b>66,05</b>  | <b>341,06</b> | <b>38,28</b> | <b>6,60</b> |
| 206/04          | Горошек зеленый консервированный для поджаривания             | 60         | 2,03              | 0,13              | 4,25              | 26,29         | 0,05        | 4,3          | 0,03         |               | 0,09          |               |               |               |              |               | 8,6           | 26,6<br>6     | 9,03         | 0,3         |
| 255/17          | Печень по-строгановски  | 50/50      | 8,08              | 11,8<br>8         | 25,2<br>7         | 240,32        | 0,23        | 24,76        | 1,62         | 6,01          | 3,61          | 62,2<br>4     | 195,53        | 5,1           | 25,86        | 150,97        | 18,6<br>8     | 233,56        | 13,8         | 5,18        |
| 309/17          | Макаронные изделия отварные                                   | 150        | 5,68              | 3,89              | 23,2<br>3         | 150,66        | 0,1         |              | 0,03         | 25,2          | 0,98          | 2,29          | 63,7<br>6     | 0,81          | 0,05         | 12,5          | 13,4<br>6     | 54,8<br>4     | 9,85         | 0,03        |
| 394/16          | Компот из смеси сухофруктов, витамин С                        | 200        | 0,46              |                   | 11,0<br>0         | 45,82         | 0,01        | 0,5<br>8     | 0,02         |               |               | 0,20          | 0,60          |               |              |               | 17,3<br>1     |               |              | 0,65        |
|                 | Хлеб пшеничный  | 40         | 3                 |                   | 20                | 94            | 0,04        |              | 0,01         |               |               | 199,6         | 37,2          | 1,28          | 2,4          | 5,8           | 8             | 26            | 5,6          | 0,44        |
|                 |   | <b>550</b> |                   |                   |                   |               |             |              |              |               |               |               |               |               |              |               |               |               |              |             |
| <b>ДЕНЬ 10.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>              |            | <b>19,2<br/>5</b> | <b>19,7<br/>5</b> | <b>82,0<br/>1</b> | <b>580,84</b> | <b>0,20</b> | <b>17,75</b> | <b>15,63</b> | <b>0,34</b>   | <b>271,31</b> | <b>244,74</b> | <b>339,87</b> | <b>4,80</b>   | <b>2,70</b>  | <b>13,80</b>  | <b>158,60</b> | <b>188,40</b> | <b>24,80</b> | <b>5,07</b> |
| ТТК 116         | Запеканка из творога "Радуга" (с курагой) с молоком сгущенным | 120/30     | 15,6              | 18,7<br>5         | 39                | 387,15        | 0,11        | 1,7<br>5     | 15,6         | 0,34          | 271,3         | 18,3<br>7     | 3,64          | 1,52          |              |               | 124,93        | 188,4         | 24,8         | 1,03        |



|        |                |            |      |   |           |       |      |    |      |  |           |           |      |     |     |      |  |  |      |
|--------|----------------|------------|------|---|-----------|-------|------|----|------|--|-----------|-----------|------|-----|-----|------|--|--|------|
| 411/16 | Чай с сахаром  | 200        |      |   | 11,0<br>1 | 44,04 |      |    |      |  | 0,77      | 21,0<br>3 |      |     |     | 0,47 |  |  | 0,04 |
|        | Батон нарезной | 40         | 3    | 1 | 21        | 105   | 0,04 |    | 0,01 |  | 199,<br>6 | 37,2      | 1,28 | 2,4 | 5,8 | 7,6  |  |  | 0,48 |
|        | Яблоко         | 110        | 0,65 |   | 11        | 44,65 | 0,05 | 16 | 0,02 |  | 26        | 278       | 2    | 0,3 | 8   | 25,6 |  |  | 3,52 |
|        |                | <b>500</b> |      |   |           |       |      |    |      |  |           |           |      |     |     |      |  |  |      |

При составлении меню использовалась литература:

1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544
2. Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова.-Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с
3. Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания
4. Сборник технологических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф. Л. Марчука - М.:Хлебпродинформ", 1996.-619с.

**Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 69,55 руб.**

Категории: Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:

- дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45

- дети из семей участников боевых действий

| №<br>реп.           | Прием пищи,<br><br>наименование<br>блюда             | Мас<br>са<br><br>порци<br>и, г | Пищевые<br>вещества, г. |                   |                   | Энерге<br>т.<br>ценнос<br>ть<br>(ккал) | Витамины<br>водорастворимые |                   |                  | Витамины<br>жирораствори<br>мые |             | Минеральные вещества |                    |                   |             |                   |                    |                    |                   |                  |
|---------------------|--|--------------------------------|-------------------------|-------------------|-------------------|--|-----------------------------|-------------------|------------------|---------------------------------|-------------|----------------------|--------------------|-------------------|-------------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------|------------------|
|                     |  |                                | Б                       | Ж                 | У                 |  | В1,<br>мг                   | С, мг             | В2,<br>мг        | А,<br>мкг<br>рет.<br>экв        | Д,<br>мкг   | Na,<br>мг            | К, мг              | І, мкг            | Se,<br>мкг  | F,<br>мкг         | Ca,<br>мг          | P, мг              | Mg,<br>мг         | Fe,<br>мг        |
| 1                   | 2  | 3                              | 4                       | 5                 | 6                 | 7                                      | 8                           | 9                 | 10               | 11                              | 12          | 13                   | 14                 | 15                | 16          | 17                | 18                 | 19                 | 20                | 21               |
| <b>ДЕН<br/>ь 1</b>  | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ<br/>ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b> |                                | <b>15,<br/>40</b>       | <b>15,<br/>80</b> | <b>83,<br/>75</b> | <b>535,7<br/>9</b>                     | <b>0,3<br/>0</b>            | <b>18,<br/>31</b> | <b>0,3<br/>6</b> | <b>20,0<br/>0</b>               | <b>0,65</b> | <b>326,<br/>21</b>   | <b>570,<br/>80</b> | <b>39,8<br/>8</b> | <b>4,40</b> | <b>19,5<br/>2</b> | <b>347,<br/>50</b> | <b>2,87</b>        | <b>40,0<br/>4</b> | <b>5,7<br/>9</b> |
| 182/1<br>7          | Каша молочная 5 злаков (жидкая)<br>с маслом          | 200/5                          | 6,81                    | 10,4<br>5         | 29,5<br>1         | 239,33                                 | 0,18                        | 1,38              | 0,20             | 20,00                           | 0,55        | 0,81                 | 1,50               | 35,20             | 0,04        | 0,12              | 149,3<br>7         | 2,87               | 40,04             | 1,30             |
| 414/1<br>6          | Кофейный напиток с молоком                           | 200                            | 1,99                    | 1,7               | 15,8<br>9         | 86,81                                  | 0,03                        | 0,65              | 0,09             |                                 |             | 0,6                  | 50,7               |                   |             |                   | 64,43              |                    |                   | 0,4              |
| 15/1<br>7           | Сыр (порциями)                                       | 10                             | 2,6                     | 2,65              | 0,35              | 35,65                                  |                             | 0,28              | 0,03             |                                 | 0,1         | 81                   | 8,8                |                   | 1,45        |                   | 100,5              |                    |                   | 0,09             |
|                     | Батон нарезной                                       | 40                             | 3                       | 1                 | 21                | 105                                    | 0,04                        |                   | 0,01             |                                 |             | 199,6                | 37,2               | 1,28              | 2,4         | 5,8               | 7,6                |                    |                   | 0,48             |
|                     | Яблоко   | 130                            | 1                       |                   | 17                | 69                                     | 0,05                        | 16                | 0,03             |                                 |             | 44,2                 | 472,6              | 3,4               | 0,51        | 13,6              | 25,6               |                    |                   | 3,52             |
|                     |  | <b>585</b>                     |                         |                   |                   |  |                             |                   |                  |                                 |             |                      |                    |                   |             |                   |                    |                    |                   |                  |
| <b>ДЕН<br/>ь 2.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ<br/>ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b> |                                | <b>18,<br/>57</b>       | <b>18,<br/>36</b> | <b>79,<br/>30</b> | <b>559,2<br/>0</b>                     | <b>0,7<br/>7</b>            | <b>43,<br/>79</b> | <b>0,2<br/>8</b> | <b>33,6<br/>0</b>               | <b>3,82</b> | <b>291,<br/>94</b>   | <b>903,<br/>59</b> | <b>11,1<br/>0</b> | <b>3,53</b> | <b>72,3<br/>0</b> | <b>103,<br/>59</b> | <b>162,<br/>77</b> | <b>56,0<br/>7</b> | <b>4,2<br/>5</b> |
| 260/1<br>7          | Гуляш из птицы (грудка)                              | 50/50                          | 9                       | 11,9<br>2         | 14,0<br>2         | 199,36                                 | 0,46                        | 1,78              | 0,09             |                                 | 3,54        | 34,72                | 53,34              | 2,02              | 0,06        | 20,05             | 10,16              | 8,54               | 1,88              | 1,14             |
| 312/1<br>7          | Пюре картофельное                                    | 200                            | 5,36                    | 6,44              | 29,2<br>8         | 196,52                                 | 0,25                        | 41,4<br>3         | 0,16             | 33,6                            | 0,28        | 7,52                 | 803,1<br>5         | 7,48              | 0,47        | 45                | 66,12              | 121,7<br>3         | 47,19             | 1,91             |
| 394/<br>16          | Компот из смеси сухофруктов,<br>витамин С            | 200                            | 0,46                    |                   | 11,0<br>0         | 45,82                                  | 0,01                        | 0,58              | 0,02             |                                 |             | 0,20                 | 0,60               |                   |             |                   | 17,31              |                    |                   | 0,65             |
|                     | Хлеб пшеничный                                       | 50                             | 3,75                    |                   | 25                | 117,5                                  | 0,05                        |                   | 0,01             |                                 |             | 249,5                | 46,5               | 1,6               | 3           | 7,25              | 10                 | 32,5               | 7                 | 0,55             |
|                     |  | <b>550</b>                     |                         |                   |                   |  |                             |                   |                  |                                 |             |                      |                    |                   |             |                   |                    |                    |                   |                  |
| <b>ДЕН<br/>ь 3.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ<br/>ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b> |                                | <b>27,<br/>16</b>       | <b>26,<br/>02</b> | <b>62,<br/>72</b> | <b>595,6<br/>2</b>                     | <b>0,2<br/>4</b>            | <b>1,7<br/>2</b>  | <b>0,2<br/>7</b> | <b>86,0<br/>0</b>               | <b>0,30</b> | <b>645,<br/>18</b>   | <b>301,<br/>00</b> | <b>82,6<br/>8</b> | <b>7,05</b> | <b>41,0<br/>6</b> | <b>274,<br/>30</b> | <b>212,<br/>82</b> | <b>53,2<br/>7</b> | <b>1,9<br/>4</b> |
| 210/17              | Омлет натуральный с маслом                           | 105/5                          | 11,<br>1                | 13,<br>24         | 2,0<br>6          | 171,7<br>2                             | 0,00<br>7                   | 0,27              | 0,06             | 28                              | 0,07        | 1,58                 | 2,62               | 29,4              | 0,09        | 0,26              | 27,23              | 2,45               | 0,07              | 0,05             |
| 182/1<br>7          | Каша молочная пшённая<br>(жидкая) с маслом           | 200/5                          | 10,4<br>6               | 10,1<br>3         | 29,3<br>0         | 250,21                                 | 0,19                        | 1,17              | 0,17             | 58                              | 0,13        | 362,2<br>3           | 231,3<br>5         | 52                | 3,11        | 35                | 138,1              | 184,3<br>7         | 47,6              | 1,32             |
| 15/1<br>7           | Сыр (порциями)                                       | 10                             | 2,6                     | 2,65              | 0,35              | 35,65                                  |                             | 0,28              | 0,03             |                                 | 0,1         | 81                   | 8,8                |                   | 1,45        |                   | 100,5              |                    |                   | 0,09             |



|   |  |       |                   |                   |                   |               |                  |                   |                   |                    |                    |                    |                     |                    |                   |                    |                    |                    |                    |                   |
|---|--|-------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------|------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|--------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| <b>ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>  |  |       | <b>22,1<br/>2</b> | <b>18,4</b>       | <b>76,6</b>       | <b>579,95</b> | <b>0,6</b>       | <b>4,5</b>        | <b>0,1<br/>9</b>  | <b>61,9<br/>2</b>  | <b>3,94</b>        | <b>415,6<br/>5</b> | <b>1030,<br/>36</b> | <b>3,76</b>        | <b>24,1<br/>7</b> | <b>28,9<br/>6</b>  | <b>111,9<br/>9</b> | <b>381,1<br/>1</b> | <b>216,<br/>7</b>  | <b>11,<br/>09</b> |
| 278/1<br>7  | Тефтели 1-й вариант                    | 60/50 | 9,29              | 10,8<br>9         | 11,5<br>2         | 181,29        | 0,06             | 2,82              | 0,07              | 33,92              | 3,14               | 41,51              | 62,3                | 1,08               | 0,92              | 10,08              | 14,58              | 25,31              | 6,62               | 1,51              |
| 302/1<br>7  | Каша гречневая рассыпчатая             | 200   | 8,47              | 6,92              | 25,1<br>2         | 196,64        | 0,4              | 0,2               |                   | 28                 | 0,8                | 3,16               | 293,1<br>7          | 2,68               | 4,71              | 18,88              | 20,51              | 277,8              | 184,8<br>7         | 6,21              |
| 394/1<br>6  | Компот из кураги, витамин С            | 200   | 1,92              | 0,1<br>1          | 24                | 124,1         | 0,04             | 1,48              | 0,07              |                    |                    | 4,98               | 527,8<br>9          |                    |                   |                    | 59,5               |                    |                    | 1,21              |
|   | Хлеб ржаной                            | 40    | 2,44              | 0,48              | 15,9<br>6         | 77,92         | 0,1              |                   | 0,05              |                    |                    | 366                | 147                 |                    | 18,54             |                    | 17,4               | 78                 | 25,2               | 2,16              |
|   |  |       | <b>550</b>        |                   |                   |               |                  |                   |                   |                    |                    |                    |                     |                    |                   |                    |                    |                    |                    |                   |
| <b>ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>  |  |       | <b>22,5<br/>0</b> | <b>19,1<br/>2</b> | <b>78,4<br/>7</b> | <b>578,33</b> | <b>0,4<br/>3</b> | <b>50,5<br/>3</b> | <b>0,2<br/>7</b>  | <b>136,<br/>30</b> | <b>4,98</b>        | <b>235,0<br/>0</b> | <b>1193,<br/>31</b> | <b>122,<br/>17</b> | <b>14,9<br/>3</b> | <b>583,<br/>02</b> | <b>144,1<br/>6</b> | <b>364,2<br/>5</b> | <b>102,<br/>90</b> | <b>3,9<br/>7</b>  |
| 235/1<br>7  | Шницель натуральный рыбный (минтай)    | 100   | 12,6<br>5         | 9,63              | 9,42              | 175,37        | 0,11             | 6,7               | 0,1               | 102,7              | 4,69               | 26,52              | 322,4<br>6          | 113,4              | 12,04             | 531,6              | 58,77              | 215,2              | 49,39              | 1,12              |
| 312/1<br>7  | Пюре картофельное                      | 200   | 5,36              | 6,44              | 29,2<br>8         | 196,52        | 0,25             | 41,4<br>3         | 0,16              | 33,6               | 0,28               | 7,52               | 803,1<br>5          | 7,48               | 0,47              | 45                 | 66,12              | 121,7<br>3         | 47,19              | 1,91              |
| 412/16  | Чай с лимоном                          | 200/7 | 0,06              |                   | 11,2<br>2         | 45,13         |                  | 2,4               |                   |                    | 0,01               | 1,36               | 30,5                | 0,01               | 0,02              | 0,62               | 2,87               | 1,32               | 0,72               | 0,08              |
|   | Хлеб пшеничный                         | 40    | 3                 |                   | 20                | 94            | 0,04             |                   | 0,01              |                    |                    | 199,6              | 37,2                | 1,28               | 2,4               | 5,8                | 8                  | 26                 | 5,6                | 0,44              |
|   | Печенье                                | 20    | 1,43              | 3,05              | 8,55              | 67,31         | 0,03             |                   |                   |                    |                    |                    |                     |                    |                   |                    | 8,4                |                    |                    | 0,42              |
|   |  |       | <b>567</b>        |                   |                   |               |                  |                   |                   |                    |                    |                    |                     |                    |                   |                    |                    |                    |                    |                   |
| <b>ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>  |  |       | <b>19,7<br/>9</b> | <b>17,0<br/>7</b> | <b>98,2<br/>7</b> | <b>625,69</b> | <b>0,4<br/>6</b> | <b>41,3<br/>4</b> | <b>1,7<br/>1</b>  | <b>39,6<br/>1</b>  | <b>4,92</b>        | <b>291,0<br/>9</b> | <b>596,3<br/>4</b>  | <b>9,46</b>        | <b>28,6<br/>3</b> | <b>181,<br/>47</b> | <b>87,53</b>       | <b>332,6<br/>8</b> | <b>32,5<br/>3</b>  | <b>9,8<br/>3</b>  |
| 255/1<br>7  | Печень по-строгановски                 | 50/50 | 8,08              | 11,8<br>8         | 25,2<br>7         | 240,32        | 0,23             | 24,7<br>6         | 1,62              | 6,01               | 3,61               | 62,24              | 195,5<br>3          | 5,1                | 25,86             | 150,9<br>7         | 18,68              | 233,5<br>6         | 13,8               | 5,18              |
| 309/1<br>7  | Макаронные изделия отварные            | 200   | 7,6               | 5,19              | 31                | 200,9         | 0,13             |                   | 0,04              | 33,6               | 1,31               | 3,05               | 85,01               | 1,08               | 0,07              | 16,7               | 17,94              | 73,12              | 13,13              | 0,04              |
| 394/<br>16  | Компот из смеси сухофруктов, витамин С | 200   | 0,46              |                   | 11,0<br>0         | 45,82         | 0,01             | 0,58              | 0,02              |                    |                    | 0,20               | 0,60                |                    |                   |                    | 17,31              |                    |                    | 0,65              |
|   | Хлеб пшеничный                         | 40    | 3                 |                   | 20                | 94            | 0,04             |                   | 0,01              |                    |                    | 199,6              | 37,2                | 1,28               | 2,4               | 5,8                | 8                  | 26                 | 5,6                | 0,44              |
|   | Яблоко                                 | 110   | 0,6<br>5          |                   | 11                | 44,65         | 0,05             | 16                | 0,02              |                    |                    | 26                 | 278                 | 2                  | 0,3               | 8                  | 25,6               |                    |                    | 3,52              |
|   |  |       | <b>650</b>        |                   |                   |               |                  |                   |                   |                    |                    |                    |                     |                    |                   |                    |                    |                    |                    |                   |
| <b>ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b> |  |       | <b>22,5<br/>0</b> | <b>22,9<br/>9</b> | <b>95,7<br/>5</b> | <b>679,88</b> | <b>0,1<br/>9</b> | <b>2,44</b>       | <b>13,<br/>40</b> | <b>20,2<br/>8</b>  | <b>226,<br/>21</b> | <b>220,7<br/>6</b> | <b>136,3<br/>1</b>  | <b>52,5<br/>5</b>  | <b>17,0<br/>0</b> | <b>40,6<br/>5</b>  | <b>230,1<br/>7</b> | <b>271,9<br/>4</b> | <b>37,2<br/>5</b>  | <b>2,0<br/>8</b>  |

|            |   |            |           |           |           |        |          |          |      |       |            |       |       |       |       |       |            |            |       |      |
|------------|---|------------|-----------|-----------|-----------|--------|----------|----------|------|-------|------------|-------|-------|-------|-------|-------|------------|------------|-------|------|
| ТТК<br>116 | Запеканка из творога "Радуга" (с курагой) с молоком сгущенным | 100/20     | 9,2       | 13,6<br>3 | 20,2      | 240,27 | 0,0<br>9 | 1,4<br>6 | 13   | 0,28  | 226,<br>08 | 15,31 | 3,03  | 1,27  |       |       | 104,1<br>1 | 157        | 20,7  | 0,86 |
| 174/1<br>7 | Каша ячневая молочная вязкая с маслом                         | 200/5      | 10,3<br>0 | 8,36      | 43,5<br>4 | 290,57 | 0,06     | 0,98     | 0,39 | 20,00 | 0,13       | 5,08  | 75,05 | 50,00 | 14,60 | 34,85 | 117,9<br>9 | 114,9<br>4 | 16,55 | 0,70 |
| 411/16     | Чай с сахаром   | 200        |           |           | 11,0<br>1 | 44,04  |          |          |      |       |            | 0,77  | 21,03 |       |       |       | 0,47       |            |       | 0,04 |
|            | Батон нарезной  | 40         | 3         | 1         | 21        | 105    | 0,04     |          | 0,01 |       |            | 199,6 | 37,2  | 1,28  | 2,4   | 5,8   | 7,6        |            |       | 0,48 |
|            |   | <b>565</b> |           |           |           |        |          |          |      |       |            |       |       |       |       |       |            |            |       |      |

При составлении меню использовалась литература:

1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544
2. Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова.-Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с
3. Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания
4. Сборник технологических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф. Л. Марчука - М.:Хлебпродинформ", 1996.-619с.

**Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 141,85 руб.**

Категории: Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды







|                |   |        |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
|----------------|---|--------|--------------|--------------|---------------|----------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
|                |   |        |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
|                | <b>ОБЕД</b>   |        | <b>24,28</b> | <b>24,94</b> | <b>104,17</b> | <b>744,18</b>  | <b>0,51</b> | <b>37,30</b> | <b>121,31</b> | <b>109,94</b> | <b>317,81</b> | <b>182,33</b> | <b>8,82</b>  |
| 1/06           | Винерет с зеленым горошком (без капусты)            | 60     | 0,75         | 6,08         | 4,41          | 75,30          |             |              |               |               |               |               |              |
|                |   |        |              |              |               |                | 0,03        | 5,80         |               | 18,74         | 25,96         | 11,72         | 0,50         |
| 88/17          | Щи из свежей капусты с картофелем                   | 200    | 4,71         | 3,56         | 36,26         | 195,92         | 0,08        | 30,30        | 105,00        | 41,80         | 44,28         | 20,10         | 0,76         |
| 280/17         | Фрикадельки в соусе                                 | 55/50  | 10,01        | 9,78         | 15,20         | 188,86         | 0,05        | 0,40         | 16,31         | 7,54          | 6,72          | 1,36          | 1,28         |
| 302/17         | Каша гречневая рассыпчатая                          | 150    | 6,35         | 5,52         | 21,3          | 160,28         | 0,3         | 0,15         |               | 15,38         | 208,35        | 138,7         | 4,66         |
| 394/16         | Компот из смеси сухофруктов, витамин С              | 200    | 0,46         |              | 11,00         | 45,82          | 0,01        | 0,65         |               | 19,23         |               |               | 0,72         |
|                | Хлеб ржаной   | 40     | 2            |              | 16            | 78             | 0,04        |              |               | 7,25          | 32,50         | 10,50         | 0,90         |
|                | <b>755</b>  |        |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
| <b>5. ДЕНЬ</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>    |        | <b>45,88</b> | <b>39,86</b> | <b>196,80</b> | <b>1329,48</b> | <b>0,66</b> | <b>70,66</b> | <b>146,62</b> | <b>423,51</b> | <b>173,92</b> | <b>63,46</b>  | <b>10,28</b> |
|                | <b>ЗАВТРАК</b>                                      |        | <b>19,25</b> | <b>16,00</b> | <b>79,55</b>  | <b>537,25</b>  | <b>0,16</b> | <b>16,88</b> | <b>16,00</b>  | <b>316,85</b> | <b>8,20</b>   | <b>1,48</b>   | <b>4,75</b>  |
| 223/17         | Запеканка из творога с молоком сгущенным            | 120/30 | 15,6         | 15           | 36,54         | 343,56         | 0,07        | 0,88         | 16            | 283,18        | 8,2           | 1,48          | 0,71         |
| 411/16         | Чай с сахаром                                       | 200    |              |              | 11,01         | 44,04          |             |              |               | 0,47          |               |               | 0,04         |
|                | Батон нарезной                                      | 40     | 3            | 1            | 21            | 105            | 0,04        |              |               | 7,6           |               |               | 0,48         |
|                | Яблоко  | 110    | 0,65         |              | 11            | 44,65          | 0,05        | 16           |               | 25,6          |               |               | 3,52         |
|                | <b>500</b>  |        |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
|                | <b>ОБЕД</b>   |        | <b>26,63</b> | <b>23,86</b> | <b>117,25</b> | <b>792,23</b>  | <b>0,50</b> | <b>53,78</b> | <b>130,62</b> | <b>106,66</b> | <b>165,72</b> | <b>61,98</b>  | <b>5,53</b>  |
| 70/17          | Овощи натуральные солёные (огурцы)                  | 60     | 0,48         | 0            | 1,02          | 6              | 0,04        | 15           |               | 8,4           |               |               | 0,54         |
| 102/17         | Суп картофельный с бобовыми                         | 200    | 4,70         | 3,84         | 15,42         | 115,01         | 0,18        | 11,50        | 97,20         | 40,80         | 40,38         | 16,70         | 1,78         |
| ТТК 212        | Жаркое "Петушок" (грудка)                           | 200    | 17,71        | 19,86        | 53,05         | 461,78         | 0,22        | 27,28        | 32,7          | 29,14         | 79,98         | 31,56         | 2,32         |
| 394/16         | Компот из плодов или ягод сушеных (изюм), витамин С | 200    | 0,74         | 0,16         | 27,76         | 115,44         | 0,02        |              | 0,72          | 20,32         | 19,36         | 8,12          | 0,45         |
|                | Хлеб пшеничный                                      | 40     | 3            |              | 20            | 94             | 0,04        |              |               | 8             | 26            | 5,6           | 0,44         |
|                | <b>700</b>  |        |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
| <b>6. ДЕНЬ</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>    |        | <b>37,55</b> | <b>47,13</b> | <b>181,61</b> | <b>1306,81</b> | <b>0,57</b> | <b>69,97</b> | <b>625,06</b> | <b>403,73</b> | <b>351,28</b> | <b>141,95</b> | <b>10,08</b> |
|                | <b>ЗАВТРАК</b>                                      |        | <b>15,84</b> | <b>15,80</b> | <b>83,04</b>  | <b>534,71</b>  | <b>0,23</b> | <b>17,88</b> | <b>40,00</b>  | <b>297,79</b> | <b>71,29</b>  | <b>23,64</b>  | <b>5,28</b>  |
| 93/17          | Каша "Дружба" с маслом                              | 200/5  | 7,25         | 10,45        | 28,80         | 238,25         | 0,11        | 0,95         | 40,00         | 99,66         | 71,29         | 23,64         | 0,79         |
| 414/16         | Кофейный напиток с молоком                          | 200    | 1,99         | 1,7          | 15,89         | 86,81          | 0,03        | 0,65         |               | 64,43         |               |               | 0,4          |
| 15/17          | Сыр (порциями)                                      | 10     | 2,6          | 2,65         | 0,35          | 35,65          |             | 0,28         |               | 100,5         |               |               | 0,09         |

|                |  |              |              |               |                |               |               |               |               |               |               |               |             |
|----------------|--|--------------|--------------|---------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-------------|
|                | Батон нарезной   | 40           | 3            | 1             | 21             | 105           | 0,04          |               |               | 7,6           |               |               | 0,48        |
|                | Яблоко   | 130          | 1            |               | 17             | 69            | 0,05          | 16            |               | 25,6          |               |               | 3,52        |
|                |  | <b>585</b>   |              |               |                |               |               |               |               |               |               |               |             |
|                | <b>ОБЕД</b>  |              | <b>21,71</b> | <b>31,33</b>  | <b>98,57</b>   | <b>772,10</b> | <b>0,34</b>   | <b>52,09</b>  | <b>585,06</b> | <b>105,94</b> | <b>279,99</b> | <b>118,31</b> | <b>4,80</b> |
| 612/04         | Маринад овощной с томатом                                | 60           | 1,8          | 10,2          | 10             | 142           | 0,02          | 2,30          | 443,00        | 14,00         | 28,00         | 17,00         | 0,45        |
| 82/17          | Борщ с капустой и картофелем                             | 200          | 1,64         | 3,56          | 11,76          | 85,61         | 0,07          | 19,32         | 129,00        | 42,23         | 31,76         | 13,48         | 1,14        |
| 295/17         | Биточек куриный  | 90           | 10,45        | 13,74         | 14,1           | 221,91        | 0,05          | 0,47          | 4,72          | 22            | 108           | 48            | 1,03        |
| 310/17         | Картофель отварной                                       | 150          | 5,68         | 3,83          | 24,54          | 155,35        | 0,15          | 21            | 8,34          | 14,64         | 79,73         | 29,33         | 1,16        |
| 1008/13        | Напиток апельсиновый                                     | 200          | 0,14         |               | 22,17          | 89,23         | 0,01          | 9,00          |               | 5,82          |               |               | 0,12        |
|                | Хлеб ржаной  | 40           | 2            |               | 16             | 78            | 0,04          |               |               | 7,25          | 32,50         | 10,50         | 0,90        |
|                |  | <b>755</b>   |              |               |                |               |               |               |               |               |               |               |             |
|                |  |              |              |               |                |               |               |               |               |               |               |               |             |
|                | <b>ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b> | <b>43,10</b> | <b>40,70</b> | <b>173,28</b> | <b>1253,28</b> | <b>1,21</b>   | <b>133,56</b> | <b>195,60</b> | <b>260,77</b> | <b>515,86</b> | <b>244,99</b> | <b>14,16</b>  |             |
|                | <b>ЗАВТРАК</b>   | <b>20</b>    | <b>17</b>    | <b>72,78</b>  | <b>543,59</b>  | <b>0,5</b>    | <b>4,45</b>   | <b>21</b>     | <b>106,86</b> | <b>311,66</b> | <b>170,5</b>  | <b>9,54</b>   |             |
| 278/17         | Тефтели 1-й вариант                                      | 60/50        | 9,29         | 10,89         | 11,52          | 181,29        | 0,06          | 2,82          |               | 14,58         | 25,31         | 6,62          | 1,51        |
| 302/17         | Каша гречневая рассыпчатая                               | 150          | 6,35         | 5,52          | 21,3           | 160,28        | 0,3           | 0,15          | 21            | 15,38         | 208,35        | 138,65        | 4,66        |
| 394/16         | Компот из кураги, витамин С                              | 200          | 1,92         | 0,11          | 24             | 124,1         | 0,04          | 1,48          |               | 59,5          |               |               | 1,21        |
|                | Хлеб ржаной  | 40           | 2,44         | 0,48          | 15,96          | 77,92         | 0,1           |               |               | 17,4          | 78            | 25,2          | 2,16        |
|                |  | <b>500</b>   |              |               |                |               |               |               |               |               |               |               |             |
|                | <b>ОБЕД</b>  | <b>23,10</b> | <b>23,70</b> | <b>100,50</b> | <b>709,69</b>  | <b>0,71</b>   | <b>129,11</b> | <b>174,60</b> | <b>153,91</b> | <b>204,20</b> | <b>74,52</b>  | <b>4,62</b>   |             |
| 70/17          | Овощи натуральные солёные (огурцы)                       | 60           | 0,48         | 0             | 1,02           | 6             | 0,04          | 15            |               | 8,4           |               |               | 0,54        |
| 63/06          | Суп картофельный с крупой, с сайрой                      | 200          | 3,47         | 3,74          | 13,95          | 103,33        | 0,11          | 16,50         | 174,60        | 22,75         | 97,35         | 31,20         | 1,02        |
| 260/17         | Гуляш из птицы (грудка)                                  | 50/50        | 9            | 11,92         | 14,02          | 199,36        | 0,46          | 1,78          |               | 10,16         | 8,54          | 1,88          | 1,14        |
| 321/17         | Капуста тушеная  | 150          | 7,15         | 8,04          | 40,5           | 262,96        | 0,05          | 95,18         | 125           | 104,13        | 72,31         | 35,84         | 1,44        |
| 411/16         | Чай с сахаром  | 200          |              |               | 11,01          | 44,04         | 0,01          | 0,65          |               | 0,47          |               |               | 0,04        |
|                | Хлеб пшеничный   | 40           | 3            |               | 20             | 94            | 0,04          |               |               | 8             | 26            | 5,6           | 0,44        |
|                |  | <b>750</b>   |              |               |                |               |               |               |               |               |               |               |             |
|                |  |              |              |               |                |               |               |               |               |               |               |               |             |
| <b>ДЕНЬ 8.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>         | <b>44,54</b> | <b>47,81</b> | <b>193,77</b> | <b>1391,37</b> | <b>0,71</b>   | <b>66,77</b>  | <b>362,88</b> | <b>213,14</b> | <b>552,10</b> | <b>178,39</b> | <b>8,41</b>   |             |
|                | <b>ЗАВТРАК</b>   | <b>19,25</b> | <b>15,80</b> | <b>70,21</b>  | <b>501,89</b>  | <b>0,36</b>   | <b>39,50</b>  | <b>117,60</b> | <b>121,75</b> | <b>312,30</b> | <b>86,16</b>  | <b>3,38</b>   |             |
| 235/17         | Шницель натуральный рыбный (минтай)                      | 90           | 11,49        | 8,67          | 8,48           | 157,83        | 0,1           | 6,03          | 92,4          | 52,89         | 193,68        | 44,45         | 1,01        |
| 312/17         | Пюре картофельное  | 150          | 3,27         | 4,08          | 21,96          | 137,62        | 0,19          | 31,07         | 25,2          | 49,59         | 91,3          | 35,39         | 1,43        |

|                 |   |            |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
|-----------------|---|------------|--------------|--------------|---------------|----------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| 412/16          | Чай с лимоном   | 200/7      | 0,06         |              | 11,22         | 45,13          |             | 2,4          |               | 2,87          | 1,32          | 0,72          | 0,08         |
|                 | Хлеб пшеничный  | 40         | 3            |              | 20            | 94             | 0,04        |              |               | 8             | 26            | 5,6           | 0,44         |
|                 | Печенье   | 20         | 1,43         | 3,05         | 8,55          | 67,31          | 0,03        |              |               | 8,4           |               |               | 0,42         |
|                 |   | <b>507</b> |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
|                 | <b>ОБЕД</b>   |            | <b>25,29</b> | <b>32,01</b> | <b>123,56</b> | <b>889,48</b>  | <b>0,35</b> | <b>27,27</b> | <b>245,28</b> | <b>91,39</b>  | <b>239,80</b> | <b>92,23</b>  | <b>5,03</b>  |
| 52/17           | Салат из свеклы   | 60         | 0,8          | 6,04         | 6,46          | 83,45          | 0,01        | 3,99         | 0,68          | 21,28         | 24,38         | 12,42         | 0,79         |
| 103/17          | Суп картофельный с макаронными изделиями                      | 200        | 2,30         | 2,37         | 16,63         | 96,99          | 0,13        | 16,50        | 97,60         | 15,20         | 63,45         | 24,05         | 0,83         |
| 291/17          | Плов из птицы (грудка филе)                                   | 200        | 19,45        | 23,44        | 56,71         | 515,6          | 0,15        | 6,78         | 147           | 27,34         | 100,11        | 37,14         | 2,06         |
| 394/16          | Компот из плодов или ягод сушеных (изюм), витамин С           | 200        | 0,74         | 0,16         | 27,76         | 115,44         | 0,02        |              |               | 20,32         | 19,36         | 8,12          | 0,45         |
|                 | Хлеб ржаной   | 40         | 2            |              | 16            | 78             | 0,04        |              |               | 7,25          | 32,50         | 10,50         | 0,90         |
| <b>ДЕНЬ 9.</b>  | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>              |            | <b>43,46</b> | <b>43,55</b> | <b>186,82</b> | <b>1373,54</b> | <b>0,97</b> | <b>50,81</b> | <b>159,41</b> | <b>155,65</b> | <b>538,96</b> | <b>102,84</b> | <b>11,25</b> |
|                 | <b>ЗАВТРАК</b>  |            | <b>19,25</b> | <b>15,90</b> | <b>83,75</b>  | <b>557,09</b>  | <b>0,43</b> | <b>29,64</b> | <b>31,21</b>  | <b>66,05</b>  | <b>341,06</b> | <b>38,28</b>  | <b>6,60</b>  |
| 206/04          | Горошек зеленый консервированный для подгарнировки            | 60         | 2,03         | 0,13         | 4,25          | 26,29          | 0,05        | 4,3          |               | 8,6           | 26,66         | 9,03          | 0,3          |
| 255/17          | Печень по-строгановски  | 50/50      | 8,08         | 11,88        | 25,27         | 240,32         | 0,23        | 24,76        | 6,01          | 18,68         | 233,56        | 13,8          | 5,18         |
| 309/17          | Макаронные изделия отварные                                   | 150        | 5,68         | 3,89         | 23,23         | 150,66         | 0,1         |              | 25,2          | 13,46         | 54,84         | 9,85          | 0,03         |
| 394/16          | Компот из смеси сухофруктов, витамин С                        | 200        | 0,46         |              | 11,00         | 45,82          | 0,01        | 0,58         |               | 17,31         |               |               | 0,65         |
|                 | Хлеб пшеничный  | 40         | 3            |              | 20            | 94             | 0,04        |              |               | 8             | 26            | 5,6           | 0,44         |
|                 |   | <b>550</b> |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
|                 | <b>ОБЕД</b>   |            | <b>24,21</b> | <b>27,65</b> | <b>103,07</b> | <b>816,45</b>  | <b>0,54</b> | <b>21,17</b> | <b>128,20</b> | <b>89,60</b>  | <b>197,90</b> | <b>64,56</b>  | <b>4,65</b>  |
| 75/17           | Икра морковная  | 60         | 1,21         | 0,06         | 12,33         | 111,18         | 0,02        | 2,53         |               | 27,92         | 36,55         | 19,35         | 0,60         |
| 98/17           | Суп крестьянский с крупой                                     | 200        | 1,19         | 10,16        | 4,87          | 115,68         | 0,13        | 16,52        | 103,00        | 19,05         | 66,50         | 26,60         | 0,98         |
| 271/17          | Котлета домашняя  | 90         | 10,4         | 12,59        | 10,56         | 197,15         | 0,08        | 0,6          |               | 17,6          | 13,35         | 2,94          | 2,26         |
| 303/17          | Каша пшениная вязкая  | 150        | 8,39         | 4,84         | 26            | 181,12         | 0,26        |              | 25,2          | 13,46         | 54,84         | 9,85          | 0,03         |
| 247/06          | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С       | 200        | 0,02         |              | 29,31         | 117,32         | 0,01        | 1,52         |               | 3,57          | 0,66          | 0,22          | 0,34         |
|                 | Хлеб пшеничный  | 40         | 3            |              | 20            | 94             | 0,04        |              |               | 8             | 26            | 5,6           | 0,44         |
|                 |   | <b>760</b> |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
| <b>ДЕНЬ 10.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>              |            | <b>39,28</b> | <b>39,69</b> | <b>167,49</b> | <b>1188,28</b> | <b>0,59</b> | <b>65,85</b> | <b>406,54</b> | <b>284,41</b> | <b>338,00</b> | <b>82,36</b>  | <b>10,71</b> |
|                 | <b>ЗАВТРАК</b>  |            | <b>19,25</b> | <b>19,75</b> | <b>82,01</b>  | <b>580,84</b>  | <b>0,20</b> | <b>17,75</b> | <b>0,34</b>   | <b>158,60</b> | <b>188,40</b> | <b>24,80</b>  | <b>5,07</b>  |
| ТТК 116         | Запеканка из творога "Радуга" (с курагой) с молоком сгущенным | 120/30     | 15,6         | 18,75        | 39            | 387,15         | 0,11        | 1,75         | 0,34          | 124,93        | 188,4         | 24,8          | 1,03         |
| 411/16          | Чай с сахаром   | 200        |              |              | 11,01         | 44,04          |             |              |               | 0,47          |               |               | 0,04         |

|         |                                    |            |              |              |              |               |             |              |               |               |               |              |             |
|---------|------------------------------------|------------|--------------|--------------|--------------|---------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|--------------|-------------|
|         | Батон нарезной                     | 40         | 3            | 1            | 21           | 105           | 0,04        |              |               | 7,6           |               |              | 0,48        |
|         | Яблоко                             | 110        | 0,65         |              | 11           | 44,65         | 0,05        | 16           |               | 25,6          |               |              | 3,52        |
|         |                                    | <b>500</b> |              |              |              |               |             |              |               |               |               |              |             |
|         |                                    |            |              |              |              |               |             |              |               |               |               |              |             |
|         | <b>ОБЕД</b>                        |            | <b>20,03</b> | <b>19,94</b> | <b>85,48</b> | <b>607,44</b> | <b>0,39</b> | <b>48,10</b> | <b>406,20</b> | <b>125,81</b> | <b>149,60</b> | <b>57,56</b> | <b>5,64</b> |
| 70/17   | Овощи натуральные солёные (огурцы) | 60         | 0,48         | 0            | 1,02         | 6             | 0,04        | 15           |               | 8,4           |               |              | 0,54        |
| 102/17  | Суп картофельный с бобовыми        | 200        | 4,70         | 3,84         | 15,42        | 115,01        | 0,18        | 11,50        | 97,20         | 40,80         | 40,38         | 16,70        | 1,78        |
| 280/17  | Фрикадельки в соусе                | 55/50      | 10,01        | 9,78         | 15,20        | 188,86        | 0,05        | 0,40         |               | 7,54          | 6,72          | 1,36         | 1,28        |
| 143/17  | Рагу из овощей                     | 150        | 2,7          | 6,32         | 15,67        | 130,34        | 0,07        | 12,2         | 309           | 56            | 70            | 29           | 1,02        |
| 1008/13 | Напиток апельсиновый               | 200        | 0,14         |              | 22,17        | 89,23         | 0,01        | 9,00         |               | 5,82          |               |              | 0,12        |
|         | Хлеб ржаной                        | 40         | 2            |              | 16           | 78            | 0,04        |              |               | 7,25          | 32,50         | 10,50        | 0,90        |
|         |                                    | <b>740</b> |              |              |              |               |             |              |               |               |               |              |             |
|         |                                    |            |              |              |              |               |             |              |               |               |               |              |             |
|         |                                    |            |              |              |              |               |             |              |               |               |               |              |             |

При составлении меню использовалась литература:

1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544
2. Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова.-Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с
3. Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания
4. Сборник технологических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф. Л. Марчука - М.:Хлебпродинформ", 1996.-619с.

**Примерное десятидневное меню для обучающихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 142,84 руб.**

Категории: Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:  
-обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим



|                |   |            |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
|----------------|---|------------|--------------|--------------|---------------|----------------|-------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
|                | <b>ОБЕД</b>   |            | <b>31,06</b> | <b>27,60</b> | <b>121,74</b> | <b>951,46</b>  | <b>0,67</b> | <b>28,21</b> | <b>0,90</b>   | <b>162,12</b> | <b>361,56</b> | <b>128,27</b> | <b>8,60</b>  |
| 75/17          | Икра морковная  | 100        | 2,02         | 1,02         | 20,55         | 185,30         | 0,02        | 2,53         |               | 27,92         | 36,55         | 19,35         | 0,60         |
| 99/17          | Суп из овощей   | 250        | 10,39        | 9,63         | 22,76         | 219,23         | 0,10        | 21,34        |               | 30,80         | 51,54         | 21,58         | 0,80         |
| 278/17         | Тефтели 1-й вариант                                     | 60/50      | 9,29         | 10,89        | 11,52         | 181,29         | 0,06        | 2,82         |               | 14,58         | 25,31         | 6,62          | 1,51         |
| 54/21          | Горошница   | 180        | 7,34         | 6,06         | 21,6          | 170,32         | 0,44        |              | 0,9           | 78            | 215           | 70            | 4,45         |
| 247/06         | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200        | 0,02         |              | 29,31         | 117,32         | 0,01        | 1,52         |               | 3,57          | 0,66          | 0,22          | 0,34         |
|                | Хлеб ржаной   | 40         | 2            |              | 16            | 78             | 0,04        |              |               | 7,25          | 32,50         | 10,50         | 0,90         |
|                |   | <b>880</b> |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
| <b>ДЕНЬ 3.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ</b>         |            | <b>53,24</b> | <b>70,97</b> | <b>247,95</b> | <b>1851,86</b> | <b>0,65</b> | <b>21,38</b> | <b>866,20</b> | <b>143,09</b> | <b>601,70</b> | <b>265,63</b> | <b>9,18</b>  |
|                | <b>ЗАВТРАК</b>  |            | <b>25,57</b> | <b>27,71</b> | <b>119,83</b> | <b>832,96</b>  | <b>0,04</b> | <b>0,00</b>  | <b>0,00</b>   | <b>11,37</b>  | <b>29,50</b>  | <b>5,70</b>   | <b>0,51</b>  |
| 182/17         | Каша молочная пшённая (жидкая) с маслом                 | 200/5      | 10,46        | 10,13        | 29,30         | 250,21         |             |              |               | 0,47          |               |               | 0,04         |
| 411/16         | Чай с сахаром   | 200        |              |              | 11,01         | 44,04          |             |              |               |               |               |               |              |
| 14/17          | Масло (порциями)  | 10         | 0,13         | 6,15         | 0,17          | 56,55          |             |              |               | 2,9           | 3,5           | 0,1           | 0,03         |
|                | Хлеб пшеничный  | 40         | 3            |              | 20            | 94             | 0,04        |              |               | 8             | 26            | 5,6           | 0,44         |
| ТТК 166        | Шаньга с сыром  | 100        | 11,98        | 11,43        | 59,35         | 388,16         |             |              |               |               |               |               |              |
|                |   | <b>555</b> |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
|                | <b>ОБЕД</b>   |            | <b>27,67</b> | <b>43,26</b> | <b>128,12</b> | <b>1018,90</b> | <b>0,61</b> | <b>21,38</b> | <b>866,20</b> | <b>131,72</b> | <b>572,20</b> | <b>259,93</b> | <b>8,67</b>  |
| 612/04         | Маринад овощной с томатом                               | 100        | 3            | 17           | 16,7          | 236,7          | 0,03        | 3,80         | 738,30        | 23,30         | 46,70         | 28,30         | 0,75         |
| 113/17         | Суп-лапша домашняя                                      | 250        | 4,24         | 11,00        | 11,75         | 162,00         | 0,06        | 1,88         |               | 17,33         | 34,30         | 10,24         | 0,64         |
| 235/17         | Шницель натуральный рыбный (минтай)                     | 100        | 12,65        | 9,63         | 9,42          | 175,37         | 0,11        | 6,7          | 102,7         | 58,77         | 215,2         | 49,39         | 1,12         |
| 304/17         | Рис отварной  | 180        | 4,64         | 5,63         | 48,08         | 261,6          | 0,36        |              | 25,2          | 18,5          | 250           | 166,4         | 5,6          |
| 1008/13        | Напиток апельсиновый                                    | 200        | 0,14         |              | 22,17         | 89,23          | 0,01        | 9,00         |               | 5,82          |               |               | 0,12         |
|                | Хлеб пшеничный  | 40         | 3            |              | 20            | 94             | 0,04        |              |               | 8             | 26            | 5,6           | 0,44         |
|                |   | <b>870</b> |              |              |               |                |             |              |               |               |               |               |              |
| <b>ДЕНЬ 4.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ</b>         |            | <b>46,12</b> | <b>36,46</b> | <b>219,52</b> | <b>1396,13</b> | <b>0,71</b> | <b>52,98</b> | <b>180,10</b> | <b>407,91</b> | <b>531,53</b> | <b>235,48</b> | <b>14,15</b> |
|                | <b>ЗАВТРАК</b>  |            | <b>18,12</b> | <b>12,61</b> | <b>94,32</b>  | <b>562,90</b>  | <b>0,15</b> | <b>13,87</b> | <b>7,29</b>   | <b>303,18</b> | <b>186,94</b> | <b>32,05</b>  | <b>4,71</b>  |
| 174/17         | Каша ячневая молочная вязкая с маслом                   | 200/5      | 10,30        | 8,36         | 43,54         | 290,57         | 0,06        | 0,98         |               | 117,99        | 114,94        | 16,55         | 0,70         |
| 15/17          | Сыр (порциями)  | 10         | 2,6          | 2,65         | 0,35          | 35,65          |             | 0,28         |               | 100,5         |               |               | 0,09         |
| 413/16         | Чай молоком   | 200        | 1,45         | 1,60         | 17,35         | 89,60          | 0,01        | 0,30         | 6,90          | 57,00         | 46,00         | 9,90          | 0,77         |
|                | Хлеб пшеничный  | 40         | 3            |              | 20            | 94             | 0,04        |              |               | 8             | 26            | 5,6           | 0,44         |
|                | Яблоко  | 100        | 0,77         |              | 13,08         | 53,08          | 0,04        | 12,31        |               | 19,69         |               |               | 2,71         |





|  |   |            |              |              |               |                |             |               |               |               |               |               |              |
|--|---|------------|--------------|--------------|---------------|----------------|-------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
|  |   |            |              |              |               |                |             |               |               |               |               |               |              |
| <b>ДЕНЬ 6.</b>   | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>        |            | <b>40,18</b> | <b>50,38</b> | <b>195,60</b> | <b>1404,97</b> | <b>0,67</b> | <b>77,10</b>  | <b>778,30</b> | <b>353,71</b> | <b>383,47</b> | <b>135,29</b> | <b>16,92</b> |
|  | <b>ЗАВТРАК</b>  |            | <b>13,01</b> | <b>13,15</b> | <b>78,77</b>  | <b>483,14</b>  | <b>0,22</b> | <b>13,91</b>  | <b>40,00</b>  | <b>191,38</b> | <b>71,29</b>  | <b>23,64</b>  | <b>4,38</b>  |
| 93/17  | Каша "Дружба" с маслом                                  | 200/5      | 7,25         | 10,45        | 28,80         | 238,25         | 0,11        | 0,95          | 40,00         | 99,66         | 71,29         | 23,64         | 0,79         |
| 414/16   | Кофейный напиток с молоком                              | 200        | 1,99         | 1,7          | 15,89         | 86,81          | 0,03        | 0,65          |               | 64,43         |               |               | 0,4          |
|  | Батон нарезной  | 40         | 3            | 1            | 21            | 105            | 0,04        |               |               | 7,6           |               |               | 0,48         |
|  | Яблоко  | 110        | 0,77         |              | 13,08         | 53,08          | 0,04        | 12,31         |               | 19,69         |               |               | 2,71         |
|  |   | <b>555</b> |              |              |               |                |             |               |               |               |               |               |              |
|  | <b>ОБЕД</b>   |            | <b>27,17</b> | <b>37,23</b> | <b>116,83</b> | <b>921,83</b>  | <b>0,45</b> | <b>63,19</b>  | <b>738,30</b> | <b>162,33</b> | <b>312,18</b> | <b>111,65</b> | <b>12,54</b> |
| 612/04   | Маринад овощной с томатом                               | 100        | 3            | 17           | 16,7          | 236,7          | 0,03        | 3,80          | 738,30        | 23,30         | 46,70         | 28,30         | 0,75         |
| 82/17  | Борщ с капустой и картофелем                            | 250        | 2,05         | 4,45         | 14,70         | 107,01         | 0,09        | 24,15         |               | 52,79         | 39,70         | 16,85         | 1,43         |
| 295/17   | Биточек куриный   | 100        | 13,16        | 11,18        | 17,81         | 224,47         | 0,1         | 1,04          |               | 55,6          | 97,6          | 20,8          | 1,42         |
| 310/17   | Картофель отварной                                      | 180        | 6,82         | 4,6          | 29,45         | 186,42         | 0,18        | 25,2          |               | 17,57         | 95,68         | 35,2          | 7,92         |
| 1008/13  | Напиток апельсиновый                                    | 200        | 0,14         |              | 22,17         | 89,23          | 0,01        | 9,00          |               | 5,82          |               |               | 0,12         |
|  | Хлеб ржаной   | 40         | 2            |              | 16            | 78             | 0,04        |               |               | 7,25          | 32,50         | 10,50         | 0,90         |
|  |   | <b>870</b> |              |              |               |                |             |               |               |               |               |               |              |
| <b>ДЕНЬ 7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b> |   |            | <b>49,63</b> | <b>57,65</b> | <b>248,77</b> | <b>1716,52</b> | <b>1,25</b> | <b>165,68</b> | <b>94,00</b>  | <b>377,27</b> | <b>434,34</b> | <b>149,04</b> | <b>8,83</b>  |
|  | <b>ЗАВТРАК</b>  |            | <b>23,91</b> | <b>31,40</b> | <b>136,00</b> | <b>924,41</b>  | <b>0,47</b> | <b>3,40</b>   | <b>94,00</b>  | <b>191,20</b> | <b>191,34</b> | <b>59,56</b>  | <b>3,30</b>  |
| 182/17   | Каша молочная геркулесовая (жидкая) с маслом            | 200/5      | 13,70        | 12,25        | 26,67         | 271,73         | 0,18        | 1,38          |               | 148,63        | 103,43        | 40,04         | 1,30         |
| 247/06   | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200        | 0,02         |              | 29,31         | 117,32         | 0,01        | 1,52          |               | 3,57          | 0,66          | 0,22          | 0,34         |
|  | Хлеб пшеничный  | 45         | 3,4          |              | 22,5          | 105,75         | 0,05        |               |               | 9             | 29,25         | 6,3           | 0,56         |
| ТТК 222  | Круассан с повидлом                                     | 100        | 6,79         | 19,15        | 57,52         | 429,61         | 0,232       | 0,5           | 94            | 30            | 58            | 13            | 1,1          |
|  |   | <b>550</b> |              |              |               |                |             |               |               |               |               |               |              |
|  | <b>ОБЕД</b>   |            | <b>25,72</b> | <b>26,25</b> | <b>112,77</b> | <b>792,11</b>  | <b>0,78</b> | <b>162,28</b> | <b>0,00</b>   | <b>186,07</b> | <b>243,00</b> | <b>89,48</b>  | <b>5,53</b>  |
| 70/17  | Овощи натуральные солёные (огурцы)                      | 100        | 0,8          | 0            | 1,7           | 10             | 0,07        | 25            |               | 14            |               |               | 0,9          |
| 63/06  | Суп картофельный с крупой, с сайрой                     | 250        | 4,34         | 4,68         | 17,44         | 129,16         | 0,14        | 20,63         |               | 28,44         | 121,69        | 39,00         | 1,28         |
| 260/17   | Гуляш из птицы (грудка)                                 | 50/50      | 9            | 11,92        | 14,02         | 199,36         | 0,46        | 1,78          |               | 10,16         | 8,54          | 1,88          | 1,14         |
| 321/17   | Капуста тушеная   | 180        | 8,58         | 9,65         | 48,6          | 315,55         | 0,06        | 114,22        |               | 125           | 86,77         | 43            | 1,73         |
| 411/16   | Чай с сахаром   | 200        |              |              | 11,01         | 44,04          | 0,01        | 0,65          |               | 0,47          |               |               | 0,04         |

|                |   |              |              |               |                |               |              |              |               |               |               |               |             |
|----------------|---|--------------|--------------|---------------|----------------|---------------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-------------|
|                | Хлеб пшеничный                                      | 40           | 3            |               | 20             | 94            | 0,04         |              |               | 8             | 26            | 5,6           | 0,44        |
|                |   | <b>870</b>   |              |               |                |               |              |              |               |               |               |               |             |
| <b>ДЕНЬ 8.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>    | <b>42,52</b> | <b>49,78</b> | <b>249,80</b> | <b>1626,66</b> | <b>0,59</b>   | <b>31,46</b> | <b>0,98</b>  | <b>287,97</b> | <b>369,04</b> | <b>135,62</b> | <b>8,34</b>   |             |
| <b>ЗАВТРАК</b> |   | <b>15,62</b> | <b>17,89</b> | <b>120,75</b> | <b>708,46</b>  | <b>0,20</b>   | <b>0,06</b>  | <b>0,98</b>  | <b>190,97</b> | <b>105,25</b> | <b>34,75</b>  | <b>2,87</b>   |             |
| 99/06          | Каша кукурузная молочная (жидкая) с маслом          | 200/5        | 2,93         | 3,79          | 23,40          | 139,43        |              |              | 97,56         | 1,75          | 0,05          | 0,92          |             |
| 413/16         | Чай молоком   | 200          | 1,45         | 1,60          | 17,35          | 89,60         | 0,02         | 0,06         | 0,98          | 60,51         |               | 0,10          |             |
| 14/17          | Масло (порциями)                                    | 10           | 0,13         | 6,15          | 0,17           | 56,55         |              |              | 2,9           | 3,5           | 0,1           | 0,03          |             |
|                | Хлеб пшеничный                                      | 40           | 3            |               | 20             | 94            | 0,04         |              | 8             | 26            | 5,6           | 0,44          |             |
| 421/17         | Сдоба обыкновенная                                  | 100          | 8,11         | 6,35          | 59,83          | 328,88        | 0,14         |              | 22,00         | 74,00         | 29,00         | 1,38          |             |
|                |   | <b>555</b>   |              |               |                |               |              |              |               |               |               |               |             |
| <b>ОБЕД</b>    |   |              | <b>26,90</b> | <b>31,89</b>  | <b>129,05</b>  | <b>918,20</b> | <b>0,39</b>  | <b>31,40</b> | <b>0,00</b>   | <b>97,00</b>  | <b>263,79</b> | <b>100,87</b> | <b>5,47</b> |
| 52/17          | Салат из свеклы                                     | 100          | 1,33         | 10,07         | 10,8           | 139,08        | 0,01         | 3,99         | 21,28         | 24,38         | 12,42         | 0,79          |             |
| 103/17         | Суп картофельный с макаронными изделиями            | 250          | 2,88         | 2,96          | 20,78          | 121,24        | 0,16         | 20,63        | 19,00         | 79,31         | 30,06         | 1,04          |             |
| 291/17         | Плов из птицы (грудка филе)                         | 200          | 19,45        | 18,7          | 49,71          | 444,94        | 0,15         | 6,78         | 27,34         | 100,11        | 37,14         | 2,06          |             |
| 394/16         | Компот из плодов или ягод сушеных (изюм), витамин С | 200          | 0,74         | 0,16          | 27,76          | 115,44        | 0,02         |              | 20,32         | 19,36         | 8,12          | 0,45          |             |
|                | Хлеб ржаной   | 50           | 2,5          |               | 20             | 97,5          | 0,05         |              | 9,06          | 40,63         | 13,13         | 1,13          |             |
|                |   | <b>800</b>   |              |               |                |               |              |              |               |               |               |               |             |
| <b>ДЕНЬ 9.</b> | <b>ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>    | <b>46,16</b> | <b>49,93</b> | <b>208,49</b> | <b>1515,69</b> | <b>0,46</b>   | <b>41,67</b> | <b>30,24</b> | <b>408,77</b> | <b>473,66</b> | <b>100,62</b> | <b>10,86</b>  |             |
| <b>ЗАВТРАК</b> |   | <b>18,00</b> | <b>18,40</b> | <b>91,81</b>  | <b>564,74</b>  | <b>0,14</b>   | <b>16,27</b> | <b>0,00</b>  | <b>309,72</b> | <b>246,68</b> | <b>27,11</b>  | <b>5,71</b>   |             |
| 221/16         | Макароны, запечённые с сыром                        | 180/5        | 14           | 18,4          | 43,8           | 357,7         | 0,05         | 0,27         | 275,65        | 220,68        | 21,51         | 1,71          |             |
| 411/16         | Чай с сахаром                                       | 200          |              |               | 11,01          | 44,04         |              |              | 0,47          |               |               | 0,04          |             |
|                | Хлеб пшеничный                                      | 40           | 3            |               | 20             | 94            | 0,04         |              | 8             | 26            | 5,6           | 0,44          |             |
|                | Яблоко  | 130          | 1            |               | 17             | 69            | 0,05         | 16           | 25,6          |               |               | 3,52          |             |
|                |   | <b>555</b>   |              |               |                |               |              |              |               |               |               |               |             |
| <b>ОБЕД</b>    |   |              | <b>28,16</b> | <b>31,53</b>  | <b>116,68</b>  | <b>950,95</b> | <b>0,32</b>  | <b>25,40</b> | <b>30,24</b>  | <b>99,05</b>  | <b>226,98</b> | <b>73,51</b>  | <b>5,15</b> |
| 75/17          | Икра морковная                                      | 100          | 2,02         | 1,02          | 20,55          | 185,30        | 0,02         | 2,53         | 27,92         | 36,55         | 19,35         | 0,60          |             |
| 98/17          | Суп крестьянский с крупой                           | 250          | 1,49         | 12,70         | 6,09           | 144,60        | 0,16         | 20,65        | 23,81         | 83,13         | 33,25         | 1,23          |             |
| 271/17         | Котлета домашняя                                    | 100          | 11,56        | 12            | 11,73          | 201,16        | 0,09         | 0,7          | 19,6          | 14,83         | 3,27          | 2,5           |             |
| 303/17         | Каша пшенная вязкая                                 | 180          | 10,07        | 5,81          | 29             | 208,57        |              |              | 30,24         | 16,15         | 65,81         | 11,82         | 0,04        |

|  |   |              |              |               |                |               |              |               |               |               |               |              |             |
|--|---|--------------|--------------|---------------|----------------|---------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|-------------|
| 247/06   | Кисель из концентрата плодового или ягодного, витамин С | 200          | 0,02         |               | 29,31          | 117,32        | 0,01         | 1,52          |               | 3,57          | 0,66          | 0,22         | 0,34        |
|  | Хлеб пшеничный  | 40           | 3            |               | 20             | 94            | 0,04         |               |               | 8             | 26            | 5,6          | 0,44        |
|  |   | <b>870</b>   |              |               |                |               |              |               |               |               |               |              |             |
| <b>ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗАДЕНЬ</b> |   | <b>49,25</b> | <b>45,52</b> | <b>248,41</b> | <b>1606,14</b> | <b>0,81</b>   | <b>71,89</b> | <b>168,70</b> | <b>465,20</b> | <b>509,25</b> | <b>135,47</b> | <b>10,01</b> |             |
| <b>ЗАВТРАК</b>   |   | <b>22,25</b> | <b>17,92</b> | <b>133,51</b> | <b>784,29</b>  | <b>0,31</b>   | <b>1,71</b>  | <b>168,70</b> | <b>315,89</b> | <b>342,41</b> | <b>74,86</b>  | <b>3,55</b>  |             |
| 174/17   | Каша ячневая молочная вязкая с маслом                   | 200/5        | 10,30        | 8,36          | 43,54          | 290,57        | 0,12         | 0,96          |               | 162,04        | 241,51        | 36,46        | 0,94        |
| 411/16   | Чай с сахаром   | 200          |              |               | 11,01          | 44,04         |              |               |               | 0,47          |               |              | 0,04        |
| 15/17  | Сыр (порциями)  | 10           | 2,6          | 2,65          | 0,35           | 35,65         |              | 0,28          |               | 100,5         |               |              | 0,09        |
|  | Батон нарезной  | 40           | 3            | 1             | 21             | 105           | 0,04         |               |               | 7,6           |               |              | 0,48        |
| ТТК 72   | Рулет с курагой   | 100          | 6,35         | 5,91          | 57,61          | 309,03        | 0,147        | 0,47          | 168,7         | 45,28         | 100,9         | 38,4         | 2           |
|  |   | <b>555</b>   |              |               |                |               |              |               |               |               |               |              |             |
| <b>ОБЕД</b>  |   |              | <b>27,00</b> | <b>27,60</b>  | <b>114,90</b>  | <b>821,85</b> | <b>0,50</b>  | <b>70,18</b>  | <b>0,00</b>   | <b>149,31</b> | <b>166,84</b> | <b>60,61</b> | <b>6,46</b> |
| 70/17  | Овощи натуральные солёные (огурцы)                      | 100          | 0,8          | 0             | 1,7            | 10            | 0,07         | 25            |               | 14            |               |              | 0,9         |
| 102/17   | Суп картофельный с бобовыми                             | 250          | 5,88         | 4,80          | 19,28          | 143,76        | 0,23         | 14,38         |               | 51,00         | 50,48         | 20,88        | 2,23        |
| 280/17   | Фрикадельки в соусе                                     | 55/50        | 10,01        | 9,78          | 15,20          | 188,86        | 0,05         | 0,40          |               | 7,54          | 6,72          | 1,36         | 1,28        |
| 143/17   | Рагу из овощей  | 180          | 8,17         | 13,02         | 40,55          | 312           | 0,1          | 21,4          |               | 63,7          | 77,14         | 27,87        | 1,03        |
| 1008/13  | Напиток апельсиновый                                    | 200          | 0,14         |               | 22,17          | 89,23         | 0,01         | 9,00          |               | 5,82          |               |              | 0,12        |
|  | Хлеб ржаной   | 40           | 2            |               | 16             | 78            | 0,04         |               |               | 7,25          | 32,50         | 10,50        | 0,90        |
|  |   | <b>875</b>   |              |               |                |               |              |               |               |               |               |              |             |

При составлении меню использовалась литература:

1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544
2. Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова.-Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с
3. Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания
4. Сборник технологических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф. Л. Марчука - М.:Хлебпродинформ", 1996.-619с.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 295

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточек куриный

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

| Наименование сырья                        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Биточек куриный замороженный полуфабрикат | 0.00                          | 106.00   | 0.000      | 10.600    |
| Масло растительное                        | 2.00                          | 2.00     | 0.200      | 0.200     |
| <b>Выход:</b>                             | 90                            |          | 9          |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 10.45  |
| Жиры (г):            | 13.74  |
| Углеводы (г):        | 14.10  |
| Эн. ценность (ккал): | 221.91 |

| Витамины (B1, B2, C – в мг; A-мкг рет. экв; D – мкг) |      |      |      |   | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |     |    |      |    |    |     |    |      |
|--|------|------|------|---|--|-----|----|------|----|----|-----|----|------|
| B1   | C    | B2   | A    | D | Na   | K   | I  | Se   | F  | Ca | P   | Mg | Fe   |
| 0.05   | 0.47 | 0.06 | 4.72 |   | 158  | 172 | 13 | 13.8 | 77 | 22 | 108 | 48 | 1.03 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Замороженный полуфабрикат «Биточки куриные» приготавливают без предварительного размораживания. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают 15-25 мин до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200<sup>0</sup> С.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации 2 часа. Температура подачи 65<sup>0</sup>С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** изделия кругло-приплюснутой формы

**Консистенция:** мягкая и сочная

**Цвет:** на разрезе-серый

**Вкус и запах:** мяса птицы, умеренно соленый, приятный

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 295

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточек куриный

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

| Наименование сырья                        | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Биточек куриный замороженный полуфабрикат | 0.00                          | 118.00   | 0.000      | 11.800    |
| Масло растительное                        | 2.00                          | 2.00     | 0.200      | 0.200     |
| <b>Выход:</b>                             | 100                           |          | 10         |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 13.16  |
| Жиры (г):            | 11.18  |
| Углеводы (г):        | 17.81  |
| Эн. ценность (ккал): | 224.47 |

| Витамины (B1, B2, C – в мг; A-мкг рет. экв; D – мкг) |      |      |      |   | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |     |    |      |      |      |     |    |      |
|--|------|------|------|---|--|-----|----|------|------|------|-----|----|------|
| B1   | C    | B2   | A    | D | Na   | K   | I  | Se   | F    | Ca   | P   | Mg | Fe   |
| 0.1  | 1.04 | 0.07 | 5.24 |   | 175,6  | 191 | 13 | 15.3 | 85.6 | 24.4 | 120 | 53 | 1.14 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Замороженный полуфабрикат «Биточки куриные» приготавливают без предварительного размораживания. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают 15-25 мин до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200<sup>0</sup> С.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации 2 часа. Температура подачи 65°С.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** изделия кругло-приплюснутой формы

**Консистенция:** мягкая и сочная

**Цвет:** на разрезе-серый

**Вкус и запах:** мяса птицы, умеренно соленый, приятный

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 206

Наименование кулинарного изделия (блюда): Горошек зеленый консервированный для подгарнировки

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И.

Добросердова.-Пермь.: Урал регионал центр питания, 2006.-234с.

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                          | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Горошек консервированный | 100.80                        | 65.40    | 10.080     | 6.540     |
| <b>Выход:</b>            | 60                            |          | 6          |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Белки (г):           | 2.03  |
| Жиры (г):            | 0.13  |
| Углеводы (г):        | 4.25  |
| Эн. ценность (ккал): | 26.29 |

| Витамины (В1, В2, С – в мг; А-мкг рет. экв; D – мкг) |     |      |   |      | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |   |   |    |   |     |       |      |     |  |
|--|-----|------|---|------|--|---|---|----|---|-----|-------|------|-----|--|
| B1   | C   | B2   | A | D    | Na   | K | I | Se | F | Ca  | P     | Mg   | Fe  |  |
| 0.05   | 4.3 | 0.03 |   | 0.09 |  |   |   |    |   | 8.6 | 26.66 | 9.03 | 0.3 |  |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре, помешивая, при температуре 80-90°C в течение 5 мин, отвар сливают, охлаждают до температуры 65°C.

### Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** круглая форма горошка зеленого

**Цвет:** зеленый

**Консистенция:** мягкая

**Вкус и запах:** слабосоленый, с нежным ароматом припущенного горошка

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 260

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из птицы

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|  | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Грудка куриная замороженный полуфабрикат | 0.00                          | 72.00    | 0.00       | 7.200     |
| Масло растительное                       | 5.00                          | 5.00     | 0.500      | 0.500     |
| Лук репчатый                             | 18.00                         | 15.00    | 1.800      | 1.500     |
| Соль йодированная                        | 0.50                          | 0.50     | 0.050      | 0.050     |
| Томат-паста                              | 4.80                          | 4.80     | 0.480      | 0.480     |
| Мука                                     | 4.00                          | 4.00     | 0.400      | 0.400     |
| Масса тушеного мяса                      | 0.00                          | 50.00    | 0.000      | 5.000     |
| Масса соуса                              | 0.00                          | 50.00    | 0.000      | 5.000     |
| <b>Выход:</b>                            | 50/50                         |          | 5/5        |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 9.00   |
| Жиры (г):            | 11.92  |
| Углеводы (г):        | 14.02  |
| Эн. ценность (ккал): | 199.36 |

| Витамины (В1, В2, С – в мг; А-мкг рет. экв; D – мкг) |     |     |   |     | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |      |     |     |      |      |     |     |     |
|--|-----|-----|---|-----|--|------|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|
| В1   | С   | В2  | А | D   | Na   | K    | I   | Se  | F    | Ca   | P   | Mg  | Fe  |
| 0.4  | 1.7 | 0.0 |   | 3.5 | 34.7   | 53.3 | 2.0 | 0.0 | 20.0 | 10.1 | 8.5 | 1.8 | 1.1 |
| 6  | 8   | 9   |   | 4   | 2  | 4    | 2   | 6   | 5    | 6    | 4   | 8   | 4   |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное кубиками филе грудки (полуфабрикат) отваривают до полуготовности, заливают водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин.

### Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо. Срок реализации 2 часа.

Температура подачи 65 °С.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** мясо нарезано кубиками, одинакового размера

**Консистенция:** мяса-мягкая, сочная, соуса-однородная, слегка вязкая

**Цвет:** мяса- белый

**Вкус и запах:** в меру соленый, свойственный тушеному мясу, луку и пассерованому помидору

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 280

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки в соусе

Номер рецептуры: 280

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.- 544с.

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                       | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                       | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фрикадельки замороженный полуфабрикат | 0.00                          | 65.00    | 0.000      | 6.500     |
| Масло растительное                    | 1.00                          | 1.00     | 0.100      | 0.100     |
| Масса готовых фрикаделек              | 0.00                          | 55.00    | 0.000      | 5.500     |
| Соус красный основной                 | 0.00                          | 50.00    | 0.000      | 5.000     |
| Вода                                  | 0.00                          | 50.00    | 0.000      | 5.000     |
| Масло растительное                    | 1.00                          | 1.00     | 0.100      | 0.100     |
| Мука                                  | 2.50                          | 2.50     | 0.250      | 0.250     |
| Томат-паста                           | 2.00                          | 2.00     | 0.200      | 0.200     |
| Морковь                               | 5.00                          | 4.00     | 0.500      | 0.400     |
| Лук репчатый                          | 1.20                          | 1.00     | 0.120      | 0.100     |
| Сахар-песок                           | 0.75                          | 0.75     | 0.075      | 0.075     |
| <b>Выход:</b>                         | 55/50                         |          | 5.5/5      |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 10.01  |
| Жиры (г):            | 9.78   |
| Углеводы (г):        | 15.20  |
| Эн. ценность (ккал): | 188.86 |

| Витамины (B1, B2, C – в мг; A-мкг рет. экв; D – мкг) |      |      |       |   | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |       |      |    |   |      |      |      |      |
|--|------|------|-------|---|--|-------|------|----|---|------|------|------|------|
| B1   | C    | B2   | A     | D | Na   | K     | I    | Se | F | Ca   | P    | Mg   | Fe   |
| 0.05   | 0.40 | 0.06 | 16.31 |   | 90.36  | 165.2 | 1.08 |    |   | 7.54 | 6.72 | 1.36 | 1.28 |



Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Замороженный полуфабрикат «Фрикадельки» приготавливают без предварительного размораживания. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают 15 мин до полуготовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-250<sup>0</sup> С, затем заливают соусом и тушат ещё 10 мин до готовности.

Приготовление соуса: нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование ещё 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

#### Требование к оформлению, подаче и реализации

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи 65° С

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир

**Консистенция:** фрикаделек-в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет:** фрикаделек-коричневый, соуса-розовый от томата

**Вкус и запах:** тушеного мяса и соуса, умеренно соленый

Технолог: \_\_\_\_\_ Калькулятор: \_\_\_\_\_

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 321

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|----------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                      | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 215.00                        | 172.00   | 21.500     | 17.200    |
| Масло растительное   | 5.25                          | 5.25     | 0.525      | 0.525     |
| Морковь              | 3.75                          | 3.00     | 0.375      | 0.300     |
| Лук репчатый         | 7.20                          | 6.00     | 0.720      | 0.600     |
| Томат-паста          | 3.60                          | 3.60     | 0.360      | 0.360     |
| Кислота лимонная     | 0.13                          | 0.13     | 0.013      | 0.013     |

|                   |      |      |       |       |
|-------------------|------|------|-------|-------|
| Мука              | 1.80 | 1.80 | 0.180 | 0.180 |
| Соль йодированная | 0.50 | 0.50 | 0.050 | 0.050 |
| Сахар-песок       | 1.50 | 1.50 | 0.150 | 0.150 |
| Лавровый лист     | 0.02 | 0.02 | 0.002 | 0.002 |
| Выход:            | 150  |      | 15    |       |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 7.15   |
| Жиры (г):            | 8.04   |
| Углеводы (г):        | 40.50  |
| Эн. ценность (ккал): | 262.96 |

| Витамины (B1, B2, C – в мг; A-мкг рет. экв; D – мкг) |       |      |     |      | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |     |    |     |    |        |       |       |      |
|--|-------|------|-----|------|--|-----|----|-----|----|--------|-------|-------|------|
| B1   | C     | B2   | A   | D    | Na   | K   | I  | Se  | F  | Ca     | P     | Mg    | Fe   |
| 0.05   | 95.18 | 0.06 | 125 | 0.09 | 166  | 506 | 25 | 0.7 | 29 | 104.13 | 72.31 | 35.84 | 1.44 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем до 30см, добавляют воду (до 20 % к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло растительное, пассерованную томатную пасту, и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации 2 часа. Температура подачи 65 °С

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь нарезаны в вид соломки.

**Консистенция:** сочная, слабо хрустящая

**Цвет:** светло-коричневый

**Вкус и запах:** умеренно кисло – сладкий с ароматом томата, овощей

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 278

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных

учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. -М.:ДеЛи плюс, 2017.- 544с.

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                   | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Тефтели замороженный полуфабрикат | 0.00                          | 71.00    | 0.000      | 7.100     |
| Масло растительное                | 3.00                          | 3.00     | 0.300      | 0.300     |
| Масса готовых тефтелей            | 0.00                          | 60.00    | 0.000      | 6.000     |
| Масса соуса                       | 0.00                          | 50.00    | 0.000      | 5.000     |
| Вода                              | 50.00                         | 50.00    | 5.000      | 5.000     |
| Масло растительное                | 1.00                          | 1.00     | 0.100      | 0.100     |
| Мука                              | 2.50                          | 2.50     | 0.250      | 0.250     |
| Томат-паста                       | 2.00                          | 2.00     | 0.200      | 0.200     |
| Морковь                           | 5.00                          | 4.00     | 0.500      | 0.400     |
| Сахар-песок                       | 0.75                          | 0.75     | 0.075      | 0.075     |
| Лук репчатый                      | 1.20                          | 1.00     | 0.120      | 0.100     |
| <b>Выход:</b>                     | 60/50                         |          | 6/5        |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 9.29   |
| Жиры (г):            | 10.89  |
| Углеводы (г):        | 11.52  |
| Эн. ценность (ккал): | 181.29 |

| Витамины (B1, B2, C – в мг; A-мкг рет. экв; D – мкг) |     |     |      |     | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |     |     |     |      |      |      |     |     |
|--|-----|-----|------|-----|--|-----|-----|-----|------|------|------|-----|-----|
| B1   | C   | B2  | A    | D   | Na   | K   | I   | Se  | F    | Ca   | P    | Mg  | Fe  |
| 0.0  | 2.8 | 0.0 | 33.9 | 3.1 | 41.5   | 62. | 1.0 | 0.9 | 10.0 | 14.5 | 25.3 | 6.6 | 1.5 |
| 6  | 2   | 7   | 2    | 4   | 1  | 3   | 8   | 2   | 8    | 8    | 1    | 2   | 1   |

### Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Замороженный полуфабрикат «Тефтели» приготавливают без предварительного размораживания. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают 15 мин до полуготовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-250<sup>0</sup> С, затем заливают соусом и тушат ещё 10 мин до готовности.

#### Приготовление соуса:

Нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи 65° С.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом

**Консистенция:** тефтелей-в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет:** тефтелей-коричневый, соуса-светло-коричневый

**Вкус и запах:** в меру соленый, без посторонних привкуса и запахов

Технолог: \_\_\_\_\_ Калькулятор: \_\_\_\_\_

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 182

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ёжики в соусе

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Сборник технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изд. для школьных образовател. учрежд., школ-интернатов, детских домов и дет оздоровител. учреждений/Составители Л. С. Коровка, И. И. Добросердова.-Пермь.:Урал регионал центр питания, 2006.-234с.

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|  | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| «Ёжики мясные» замороженный полуфабрикат | 0.00                          | 71.00    | 0.000      | 7.100     |
| Масло растительное                       | 5.00                          | 5.00     | 0.500      | 0.500     |
| Масса готовых изделий                    | 0.00                          | 60.00    | 0.000      | 6.000     |
| Соус                                     | 0.00                          | 50.00    | 0.000      | 5.000     |
| Вода                                     | 50.00                         | 50.00    | 5.000      | 5.000     |
| Масло растительное                       | 1.00                          | 1.00     | 0.100      | 0.100     |
| Мука                                     | 2.50                          | 2.50     | 0.250      | 0.250     |
| Томат-паста                              | 2.00                          | 2.00     | 0.200      | 0.200     |
| Морковь                                  | 5.00                          | 4.00     | 0.500      | 0.400     |
| Лук репчатый                             | 1.20                          | 1.00     | 0.120      | 0.100     |
| Сахар-песок                              | 0.75                          | 0.75     | 0.075      | 0.075     |
| <b>Выход:</b>                            | 60/50                         |          | 6/5        |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 5.78   |
| Жиры (г):            | 16.35  |
| Углеводы (г):        | 10.65  |
| Эн. ценность (ккал): | 212.83 |

| Витамины (B1, B2, C – в мг; A-мкг рет. экв; D – мкг) |     |     |      |     | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |     |     |     |      |     |      |     |     |
|--|-----|-----|------|-----|--|-----|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|
| B1   | C   | B2  | A    | D   | Na   | K   | I   | Se  | F    | Ca  | P    | Mg  | Fe  |
| 0.0  | 1.2 | 0.0 | 33.9 | 3.1 | 41.5   | 62. | 1.0 | 0.9 | 10.0 | 9.8 | 16.8 | 4.5 | 1.3 |
| 5  | 2   | 7   | 2    | 4   | 1  | 3   | 8   | 2   | 8    | 0   | 7    | 4   | 9   |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Замороженный полуфабрикат «Ёжики» приготавливают без предварительного размораживания. Полуфабрикат укладывают на противень, смазанный маслом растительным и запекают 15 мин до полуготовности в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-250<sup>0</sup> С, затем заливают соусом и тушат ещё 10 мин до готовности.

#### Приготовление соуса:

Нарезанный лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 минут.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160<sup>0</sup>С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80<sup>0</sup> С мучную пассеровку разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют пассерованные с томатной пастой овощи и при слабом кипении варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Срок реализации 2 часа с момента приготовления, температура подачи 65<sup>0</sup> С.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** ёжики в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом

**Консистенция:** ёжиков в меру плотная, сочная, однородная

**Цвет:** ёжиков-коричневый, соуса-светло-коричневый

**Вкус и запах:** тушеного мяса в соусе, умеренно солёный

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 255

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень по-строгановски

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                          | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Печень куриная           | 78.80                         | 73.30    | 7.880      | 7.330     |
| Масло растительное       | 6.70                          | 6.70     | 0.670      | 0.670     |
| Соль йодированная        | 0.50                          | 0.50     | 0.050      | 0.050     |
| Масса готовой печени     | 0.00                          | 50.00    | 0.000      | 5.000     |
| Соус сметанный с томатом | 0.00                          | 50.00    | 0.000      | 5.000     |
| Сметана                  | 12.50                         | 12.50    | 1.250      | 1.250     |
| Мука                     | 3.80                          | 3.80     | 0.380      | 0.380     |
| Вода                     | 0.00                          | 37.50    | 0.000      | 3.750     |
| Томат-паста              | 2.00                          | 2.00     | 0.200      | 0.200     |
| Масса белого соуса       | 37.50                         | 37.50    | 3.750      | 3.750     |
| <b>Выход:</b>            | 50/50                         |          | 5/5        |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 8.08   |
| Жиры (г):            | 11.88  |
| Углеводы (г):        | 25.27  |
| Эн. ценность (ккал): | 240.32 |

| Витамины (B1, B2, C – в мг; A-мкг рет. экв; D – мкг) |      |     |     |     | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |       |    |      |       |      |       |     |     |
|--|------|-----|-----|-----|--|-------|----|------|-------|------|-------|-----|-----|
| B1   | C    | B2  | A   | D   | Na   | K     | I  | Se   | F     | Ca   | P     | Mg  | Fe  |
| 0.2  | 24.7 | 1.6 | 6.0 | 3.6 | 62.2   | 195.5 | 5. | 25.8 | 150.9 | 18.6 | 233.5 | 13. | 5.1 |
| 3  | 6    | 2   | 1   | 1   | 4  | 3     | 1  | 6    | 7     | 8    | 6     | 8   | 8   |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Куриную печень хорошо промывают, удаляют волокна и желчь, нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом растительным и запекают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с томатом, размешивают и доводят до кипения. Время приготовления составляет 20-25 мин.

Технология приготовления соуса: просеянную муку пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы.

Затем постепенно добавляют оставшийся бульон. В горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, томатную пасту, соль, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

### Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Срок реализации 2 часа. Температура подачи 65° С.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** печень сохранила форму нарезки

**Консистенция:** печень – мягкая, соус - однородный

**Цвет:** печень на разрезе – серого цвета

**Вкус и запах:** без постороннего привкуса и запаха

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка «Выборгская»

Номер рецептуры: 53

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                               | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука                          | 63.70                         | 63.70    | 6.370      | 6.370     |
| Мука для крошки               | 2.02                          | 2.02     | 0.202      | 0.202     |
| Сахар-песок                   | 12.80                         | 12.80    | 1.280      | 1.280     |
| Масло растительное            | 3.70                          | 3.70     | 0.370      | 0.370     |
| Масло сливочное для крошки    | 2.02                          | 2.02     | 0.202      | 0.202     |
| Яйцо куриное                  | 1/15 шт.                      | 2.60     | 6+1/2 шт.  | 0.260     |
| Дрожжи                        | 1.00                          | 1.00     | 0.100      | 0.100     |
| Соль йодированная             | 0.70                          | 0.70     | 0.070      | 0.070     |
| Повидло                       | 7.60                          | 7.60     | 0.760      | 0.760     |
| Итого сырья                   | 0.00                          | 96.84    | 0.000      | 9.684     |
| Вода                          | 25.00                         | 25.00    | 2.500      | 2.500     |
| Масло растительное для смазки | 0.35                          | 0.35     | 0.035      | 0.035     |

|        |     |    |
|--------|-----|----|
| Выход: | 100 | 10 |
|--------|-----|----|

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 7.28   |
| Жиры (г):            | 6.34   |
| Углеводы (г):        | 64.25  |
| Эн. ценность (ккал): | 343.17 |

|          |   |
|----------|---|
| Ca (мг): | 0 |
| Mg (мг): | 0 |
| Fe (мг): | 0 |
| C (мг):  | 0 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Дрожжевое тесто делят на куски определенного веса, подкатывают их в продолговатые лепешки длиной 12-15 см с утолщенными концами. Утолщение расположенное ближе к

себе, слегка смазывают повидлом. А середину лепешки кладут немного повидла, предусмотренного рецептурой. Начиная с противоположной стороны, на себя сворачивают лепешку так, чтобы оба утолщения были друг на друга. Рукой или скалкой поджимают лепешку между утолщением и повидлом. В утолщенных местах ножом нарезать 5-6 зубчиков. Изделие укладывают на смазанные маслом растительным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Затем посыпают крошкой и выпекают при температуре 230-240 °С.

Для приготовления крошки муку и масло сливочное тщательно перемешивают и протирают через сито.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации при температуре (4 +/- 2) °С 24 ч

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** поверхность покрыта крошкой, окраска равномерная светло-коричневая, мякиш хорошо пропечен, эластичный

**Форма:** продолговатая в виде двойной лепешки с рифлеными краями с одной стороны

**Вкус и запах:** приятный сдобный свойственный данному виду изделий

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 116**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога «Радуга» с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 116

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                     | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Творог              | 73.20                         | 72.00    | 7.320      | 7.200     |
| Курага              | 13.20                         | 13.20    | 1.320      | 1.320     |
| Крупа манная        | 18.00                         | 18.00    | 1.800      | 1.800     |
| Сахар-песок         | 8.30                          | 8.30     | 0.830      | 0.830     |
| Яйцо куриное        | 1/11 шт.                      | 3.60     | 9 шт.      | 0.360     |
| Масло сливочное     | 3.60                          | 3.60     | 0.360      | 0.360     |
| Сухари панировочные | 3.60                          | 3.60     | 0.360      | 0.360     |
| Сметана             | 3.60                          | 3.60     | 0.360      | 0.360     |
| Масса полуфабриката | 0.00                          | 132.00   | 0.000      | 13.200    |
| Молоко сгущенное    | 30.00                         | 30.00    | 3.000      | 3.000     |
| <b>Выход:</b>       | 120/30                        |          | 12/3       |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|            |       |
|------------|-------|
| Белки (г): | 20.72 |
| Жиры (г):  | 9.93  |

|          |   |
|----------|---|
| Ca (мг): | 0 |
| Mg (мг): | 0 |



|                      |        |
|----------------------|--------|
| Углеводы (г):        | 49.15  |
| Эн. ценность (ккал): | 368.84 |

|          |   |
|----------|---|
| Fe (мг): | 0 |
| C (мг):  | 0 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10-20 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, курагой или предварительно замоченной в горячей воде курагой с вареной нашинкованной морковью, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки.

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 65 °С, срок реализации 2 часа.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** поверхность ровная, без трещин

**Цвет:** колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая

**Вкус и запах:** сладковатый, с запахом входящих продуктов

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 223

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.- 544с.

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                     | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Творог              | 94.00                         | 93.00    | 9.400      | 9.300     |
| Крупа манная        | 6.70                          | 6.70     | 0.670      | 0.670     |
| Сахар-песок         | 6.70                          | 6.70     | 0.670      | 0.670     |
| Яйцо куриное        | 1/13 шт.                      | 3.00     | 7+1/2 шт.  | 0.300     |
| Соль йодированная   | 0.50                          | 0.50     | 0.050      | 0.050     |
| Масло сливочное     | 3.30                          | 3.30     | 0.330      | 0.330     |
| Сухари панировочные | 3.30                          | 3.30     | 0.330      | 0.330     |
| Сметана             | 3.30                          | 3.30     | 0.330      | 0.330     |
| Молоко сгущенное    | 20.00                         | 20.00    | 2.000      | 2.000     |
| <b>Выход:</b>       | 100/20                        |          | 10/2       |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 9.20   |
| Жиры (г):            | 10.29  |
| Углеводы (г):        | 24.25  |
| Эн. ценность (ккал): | 226.41 |

|  |      |      |    |     |  |        |      |       |       |     |      |      |      |  |
|--|------|------|----|-----|--|--------|------|-------|-------|-----|------|------|------|--|
| Витамины (В1, В2, С – в мг; А-мкг рет. экв; D – мкг) |      |      |    |     | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |        |      |       |       |     |      |      |      |  |
| B1   | C    | B2   | A  | D   | Na   | K      | I    | Se    | F     | Ca  | P    | Mg   | Fe   |  |
| 0.04   | 0.55 | 0.26 | 10 | 0.1 | 41.9   | 130.22 | 6.88 | 18.93 | 26.74 | 177 | 5.13 | 0.93 | 0.44 |  |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, сахаром, яйцами и солью. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3–4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 °С до образования корочки, затем при температуре 180–200 °С доводят до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры – запеканка легко отделяется от стенок противня.

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают молоком сгущенным. Температура подачи 65 °С.

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** поверхность ровная, без трещин

**Консистенция:** однородная, нежная, мягкая

**Цвет:** корочки-золотисто-жёлтый, на разрезе-белый

**Вкус и запах:** с запахом входящих продуктов

Технолог: \_\_\_\_\_ Калькулятор: \_\_\_\_\_

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра морковная

Номер рецептуры: 75

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2017.-544с.

|                    |                               |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |

|                    |       |       |       |       |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|
| Морковь            | 56.40 | 45.30 | 5.640 | 4.530 |
| Лук репчатый       | 12.60 | 11.00 | 1.260 | 1.100 |
| Томат-паста        | 6.60  | 6.60  | 0.660 | 0.660 |
| Масло растительное | 1.80  | 1.80  | 0.180 | 0.180 |
| Соль йодированная  | 0.20  | 0.20  | 0.020 | 0.020 |
| Кислота лимонная   | 0.27  | 0.27  | 0.027 | 0.027 |
| Сахар-песок        | 0.72  | 0.72  | 0.072 | 0.072 |
| <b>Выход:</b>      | 60    |       | 6     |       |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 1.21   |
| Жиры (г):            | 0.06   |
| Углеводы (г):        | 12.33  |
| Эн. ценность (ккал): | 111.18 |

|  |      |      |     |   |  |     |    |      |    |       |       |       |     |  |
|--|------|------|-----|---|--|-----|----|------|----|-------|-------|-------|-----|--|
| Витамины (B1, B2, C – в мг; A-мкг рет. экв; D – мкг) |      |      |     |   | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |     |    |      |    |       |       |       |     |  |
| B1   | C    | B2   | A   | D | Na   | K   | I  | Se   | F  | Ca    | P     | Mg    | Fe  |  |
| 0.02   | 2.53 | 0.03 | 560 |   | 68   | 184 | 11 | 0.19 | 28 | 27.92 | 36.55 | 19.35 | 0.6 |  |

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:**

Морковь промывают проточной водой, отваривают, пропускают через мясорубку (для готовой продукции).

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют и пассеруют с добавлением масла подсолнечного, в конце пассерования добавляют томатную пасту.

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. Морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, раствор лимонной кислоты, сахар, прогревают и охлаждают.

#### **Требования к оформлению, подаче и реализации**

Температура подачи 14 °С.

#### **Органолептические показатели**

**Внешний вид:** икра уложена горкой

**Консистенция:** однородная, сочная

**Цвет:** светло-оранжевый

**Вкус и запах:** моркови, с привкусом пассерованного лука и томата

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

#### **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 222**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Круассан с повидлом

Номер рецептуры: 222

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Тесто слоеное      | 0.00                          | 85.00    | 0.000      | 8.500     |
| Повидло            | 20.20                         | 20.00    | 2.020      | 2.000     |
| Яйцо куриное       | 1/20 шт.                      | 2.00     | 5 шт.      | 0.200     |
| <b>Выход:</b>      | 100                           |          | 10         |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 6.79   |
| Жиры (г):            | 19.15  |
| Углеводы (г):        | 57.52  |
| Эн. ценность (ккал): | 429.61 |

|          |   |
|----------|---|
| Ca (мг): | 0 |
| Mg (мг): | 0 |
| Fe (мг): | 0 |
| C (мг):  | 0 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Готовое слоёное тесто раскатываем в пласт толщиной около 1 см, нарезаем из него треугольники, на них выкладываем повидло, сворачиваем в виде рогаликов и укладываем на листы для расстойки. Выпекаем при температуре 220-230 °С.

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации при температуре (4 +/- 2) °С 24 ч

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** форма рогаликов, не расплывчатая;

**Консистенция:** пышная, с выраженной слоистостью и равномерной пористостью;

**Цвет:** от светло-желтого до золотистого;

**Вкус и запах:** свежеспечённого изделия, приятные, свойственные продуктам, входящим в состав изделия

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рулет с курагой

Номер рецептуры: 72

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука               | 48.00                         | 48.00    | 4.800      | 4.800     |

|                     |            |        |            |        |
|---------------------|------------|--------|------------|--------|
| Мука на подпыл      | 2.00       | 2.00   | 0.200      | 0.200  |
| Сахар-песок         | 15.00      | 15.00  | 1.500      | 1.500  |
| Масло растительное  | 4.45       | 4.45   | 0.445      | 0.445  |
| Яйцо куриное        | 1/9 шт.    | 4.30   | 10+3/4 шт. | 0.430  |
| Дрожжи              | 1.50       | 1.50   | 0.150      | 0.150  |
| Соль йодированная   | 0.80       | 0.80   | 0.080      | 0.080  |
| Вода                | 19.00      | 19.00  | 1.900      | 1.900  |
| Масса теста         | 0.00       | 90.00  | 0.000      | 9.000  |
| Начинка             | 0.00       | 0.00   | 0.000      | 0.000  |
| Курага              | 9.00       | 9.00   | 0.900      | 0.900  |
| Сахар-песок         | 2.60       | 2.60   | 0.260      | 0.260  |
| Вода                | 12.40      | 12.40  | 1.240      | 1.240  |
| Масса начинки       | 0.00       | 20.00  | 0.000      | 2.000  |
| Масса полуфабриката | 0.00       | 110.00 | 0.000      | 11.000 |
| Масло растительное  | 0.35       | 0.35   | 0.035      | 0.035  |
| <b>Выход:</b>       | <b>100</b> |        | <b>10</b>  |        |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |          |   |
|----------------------|--------|----------|---|
| Белки (г):           | 6.35   | Ca (мг): | 0 |
| Жиры (г):            | 5.91   | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г):        | 57.61  | Fe (мг): | 0 |
| Эн. ценность (ккал): | 309.03 | C (мг):  | 0 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Из дрожжевого теста формируют шарики, раскатывают их в лепешку, на поверхность которой накладывают начинку и сворачивают в виде рулета. Рулет кладут на смазанные маслом растительным маслом листы и ставят для расстойки на 30-40 мин. Перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 °С в течении 25-30 мин.

Приготовление начинки: подготовленную курагу заливают горячей водой, доводят до кипения и кипятят 30 минут. Остывшую курагу протирают, добавляют сахар и перемешивают.

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации при температуре (4 +/- 2) °С 24 ч

#### Органолептические показатели

**Внешний вид:** изделие имеет форму в виде рулета

**Консистенция:** мякиш хорошо пропечен

**Цвет:** светло-коричневый

**Вкус и запах:** свойственный данному виду изделия

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 96

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник «Ленинградский» с курицей отварной

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных

учреждениях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. -М.:ДеЛи плюс, 2017.- 544с.

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                 | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                                 | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель                       | 80.00                         | 60.00    | 8.000      | 6.000     |
| Крупа перловая                  | 4.00                          | 4.00     | 0.400      | 0.400     |
| Морковь                         | 10.00                         | 8.00     | 1.000      | 0.800     |
| Лук репчатый                    | 4.80                          | 4.00     | 0.480      | 0.400     |
| Огурцы соленые консервированные | 19.70                         | 12.00    | 1.970      | 1.200     |
| Масло растительное              | 3.40                          | 3.40     | 0.340      | 0.340     |
| Вода                            | 152.00                        | 152.00   | 15.200     | 15.200    |
| Соль йодированная               | 0.20                          | 0.20     | 0.020      | 0.020     |
| Птица отварная                  | 0.00                          | 15.00    | 0.00       | 1.500     |
| Цыплёнок-бройлер                | 19.80                         | 18.80    | 1.980      | 1.880     |
| <b>Выход:</b>                   | 200/15                        |          | 20/1.5     |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 11.23  |
| Жиры (г):            | 1.41   |
| Углеводы (г):        | 43.96  |
| Эн. ценность (ккал): | 233.45 |

| Витамины (B1, B2, C – в мг; A-мкг рет. экв; D – мкг) |       |      |     |   | Минеральные вещества (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se, F - в мкг) |     |      |      |      |       |       |       |      |
|--|-------|------|-----|---|--|-----|------|------|------|-------|-------|-------|------|
| B1   | C     | B2   | A   | D | Na   | K   | I    | Se   | F    | Ca    | P     | Mg    | Fe   |
| 0.11   | 16.79 | 0.05 | 104 |   | 196.8  | 335 | 16.6 | 0.75 | 28.2 | 25.90 | 68.13 | 23.75 | 0.99 |

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:**

Крупу просеивают, перебирают и промывают. Перловую крупу (рис и пшено) промывают теплой, а затем горячей водой. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 15 мин.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную с растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, соль и варят ещё 10 минут.

Варка цыпленка-бройлера: подготовленные тушки цыпленка-бройлера кладут в горячую воду (2-2,25 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции. Нарубленные порции цыпленка-бройлера заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Срок реализации не более 2 часов, температура подачи 75 °С

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** овощи сохранили свою форму, на поверхности блески жира оранжевого или желтого цвета

**Консистенция:** овощи мягкие, огурцы слегка хрустящие, крупа мягкая

**Цвет:** свойственным продуктам, входящим в состав блюда

**Вкус и запах:** в меру соленый, аромат огурцов, пассерованных овощей, мясных продуктов

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 166

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шаньга с сыром

Номер рецептуры: 166

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                               | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                               | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука                          | 74.00                         | 74.00    | 7.400      | 7.400     |
| Сахар-песок                   | 6.00                          | 6.00     | 0.600      | 0.600     |
| Масло растительное            | 4.20                          | 4.20     | 0.420      | 0.420     |
| Дрожжи                        | 1.00                          | 1.00     | 0.100      | 0.100     |
| Яйцо куриное                  | 1/17 шт.                      | 2.40     | 6 шт.      | 0.240     |
| Соль йодированная             | 1.00                          | 1.00     | 0.100      | 0.100     |
| Сыр                           | 15.00                         | 13.60    | 1.500      | 1.360     |
| Сметана                       | 15.00                         | 15.00    | 1.500      | 1.500     |
| Масло растительное для смазки | 0.26                          | 0.26     | 0.026      | 0.026     |
| <b>Выход:</b>                 | 100                           |          | 10         |           |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Белки (г):           | 11.98  |
| Жиры (г):            | 11.43  |
| Углеводы (г):        | 59.35  |
| Эн. ценность (ккал): | 388.16 |

|          |   |
|----------|---|
| Ca (мг): | 0 |
| Mg (мг): | 0 |
| Fe (мг): | 0 |
| C (мг):  | 0 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В посуду вливают подогретую до температуры 35-40С воду, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, соль, масло растительное, яйца, муку и замешивают тесто. Тесто ставят для брожения на 3-4 часа, делают обминку. Готовое тесто разделяют на лепёшки,

смазывают сметаной и посыпают тертым сыром. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-220° С.

### Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации при температуре (4 +/- 2) °С 24 ч

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** изделие имеет круглую форму

**Консистенция:** мягкая, пористая, хорошо пропечённая

**Цвет:** светло-коричневый

**Вкус и запах:** свойственный продуктам, входящим в состав изделия

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

### Технико-технологическая карта № 212

#### Жаркое «Петушок»

Наименование сборника рецептов: технико-технологические карты, разработанные организацией общественного питания

| Наименование сырья          | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|-----------------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| Грудка куриная              | 50        | 40       | 100       | 80       |
| Картофель                   | 167       | 100      | 200,4     | 120      |
| Лук репчатый                | 12        | 10       | 14,4      | 12       |
| Морковь                     | 6,7       | 5        | 8         | 6        |
| Масло растительное          | 1,7       | 1,7      | 2         | 2        |
| Томат-паста                 | 1,7       | 1,7      | 1,7       | 1,7      |
| Соль йодированная           | 0,24      | 0,24     | 0,24      | 0,24     |
| <b>Выход готового блюда</b> | -         | 25/125   | -         | 50/150   |

### Технология приготовления

Мякоть птицы (грудка куриная) нарезают кусочками, картофель и лук – дольками, затем мясо птицы и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо птицы и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

### Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления блюда.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** овощи и кусочки птицы сохранили форму нарезки

**Консистенция:** мяса птицы и овощей-нежная, мягкая, сочная

**Цвет:** мяса птицы-серый, овощей-тёмно-красный

**Вкус и запах:** умеренно солёный, мяса птицы в сочетании с ароматом овощей

### Пищевая и энергетическая ценность блюда, г на 50/150 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
| 24,96    | 16,83   | 81,01       | 575,36                        |

Технолог: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_



**Ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации горячего питания обучающихся и воспитанников, получающих бюджетные средства на питание**

Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

| №п/п | Наименование пищевого продукта   | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству  |
|------|--|---|
| 1.   | Мясо говядины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 1; подгруппы 1.1, 1.2 и 1.3, со сроком годности не более 6 месяцев  | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).<br>Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.   |
| 2.   | Полуфабрикаты натуральные охлажденные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев  | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).<br>Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани.<br>Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена.<br>Вырезка: пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, частично покрытая блестящим сухожилием, без прилегающего к ней малого поясничного мускула, соединительной и жировой ткани.<br>Тазобедренная часть: мышцы, отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском без мышц, прилегающих к берцовой кости, разделены на четыре крупных куска: верхний (средне ягодичная мышца), внутренний (приводящая и полуперепончатая), боковой (четырёхглавая), наружный (полусухожильная и двуглавая). |
| 3.   | Полуфабрикаты натуральные замороженные из говядины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: вырезка, лопаточная часть, подлопаточная часть, тазобедренная часть, со сроком годности не более 6 месяцев | Лопаточная часть: мышцы, снятые с лопаточной и плечевой костей одним куском, без мышечной и соединительной ткани, прилегающей к лучевой и локтевой костям, и разделенные на две части: заплечная часть (заостренная, предостная мышца), плечевая часть (трехглавая мышца).<br>Подлопаточная часть: мышцы (надпозвоночная, вентрально-зубчатая, часть длиннейшей мышцы, расположенные под лопаткой, снятые одним куском с остистых отростков первых трех грудных позвонков и трех ребер.<br>Котлетное мясо: куски мясной мякоти от шейной части, пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей, покромка от говядины второй категории.<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других пищевых добавок. рН - не более 6,1.<br>Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.                           |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 4. | Мясо свинины жилованное замороженное в блоках для детского питания, класс А, группа 2; подгруппы 2.1 и 2.2 ,со сроком годности не более 6 месяцев   | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).<br>Внешний вид: куски мяса без костей, хрящей и крупных сухожилий; не допускается наличие прирезей внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков, крупных кровеносных сосудов, признаков повторного замораживания, постороннего запаха, не свойственного данному виду продукта.  |
| 5. | Полуфабрикаты натуральные охлажденные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть.  | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).<br>Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани.<br>Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заравнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена.<br>Тазобедренная часть: мышцы, (среднегодичная, двухглавая, полуперепончатая, четырехглавая и другие), отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной кости одним пластом, без мышечной и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12%.<br>Лопаточная часть: мышцы (заостренная, предостная, дельтовидная, трехглавая и другие), снятые с лопаточной и плечевой костей одним пластом, без мышц, прилегающих к локтевой и лучевой костям. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12%. |
| 6. | Полуфабрикаты натуральные замороженные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев | Котлетное мясо: мясная мякоть различной величины и массы, с нижней половины ребер (с первого по четвертое), межсосковой и паховой частей; мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов.<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других пищевых добавок.<br>Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.   |
| 7. | Тушки цыплят и цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта и их части (полутушки, четвертины передняя и задняя, грудки, окорочка) охлажденные  | ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 54349-2011 «Мясо и субпродукты птицы Правила приемки», ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части) Технические условия»*<br>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других пищевых добавок.<br>Тушки допускаются к поставке в образовательные учреждения, в которых имеются условия для их разделки.   |
| 8. | Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные и мясокостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров охлажденные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко,                            | ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» *<br>Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах: свойственный свежему мясу.<br>Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.<br>Окорочок – часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.<br>Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней   |

|     |  |   |
|-----|--|---|
|     | плечевая часть; бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев   | мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.<br>Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.<br>Крылышко – передняя конечность птицы, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей кисти, с прилегающими к ней мякотными частями. Цвет: бледно-желтый.<br>Плечевая часть – часть крыла тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый.<br>Филе грудной части – филе тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.   |
| 9.  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров замороженные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, крылышко, плечевая часть; бескостные - филе грудной части, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча. со сроком годности не более 6 месяцев | Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.<br>Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.<br>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира. Цвет: от светло-розового до светло-красного<br>Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.   |
| 10. | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбасы, колбаски (сосиски), сардельки   | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).<br>Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %. Содержание нитритов свыше 0,003%  |
| 11  | Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш мясной «Говяжий», со сроком хранения не более 2-х месяцев  | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55365-2012* Фарш мясной. Технические условия.<br>Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса предназначенный для питания детей с 1,5 лет. М.Д. белка не менее 16 %, М.Д.ж. не более 15 %, м.д. хлорида натрия не более 0,9 %. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в <a href="#">техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой</a> |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    |  | <u>продукции</u> (ТР ТС 021/2011), использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента, использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.  |
| 12 | Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш «Новый» ,со сроком хранения не более 2-х месяцев             | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса. Однородная мясная масса без костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Цвет от светло – розового до темно – красного. Запах – характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха. Массовая доля общего фосфора на более 0,2 %. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). |
| 13 | Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: «Фарш из мяса птицы кур», со сроком хранения не более 2-х месяцев | Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», «фарш» – рубленый полуфабрикат, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) , использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента. использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.  |
| 14 | Печень говяжья Замороженная 1 категории со сроком хранения не более 6-и месяцев  | Печень говяжья замороженная, имеет цвет от темно –красного до темно коричневого. Запах характерен для данного продукта. Печень выпускается в блоках, упаковано в полиэтиленовую пленку и гофрокороб массой не более 20 кг. Соответствует ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»   |

### Продукция рыбной промышленности

| №п/п | Наименование пищевого продукта   | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству   |
|------|--|--|
| 1.   | Филе или филе-кусоч рыбы мороженое высшей категории с кожей или без кожи в | ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции». ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»* Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    | ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)  | питания.<br>Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%.   |
| 2. | Филе рыбы мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания в ассортименте (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции». ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия»*<br>Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. Массовая доля белка – не менее 16,0 %, массовая доля жира - от 1,0 до 11,0 %.<br>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. Массовая доля глазури, нанесенной на продукцию, не должна превышать 5,0%. Не допускается наличие признаков повторной заморозки. |
| 3. | Рыба мороженая  | ГОСТ 32366-2013* «Рыба мороженая. Технические условия.»<br>Поверхность чистая, ровная, естественной окраски. Консистенция (после размораживания): плотная, свойственная данному виду рыбы, нежная у пикши. Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы без признаков окисления жира. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы без посторонних привкуса и запаха. Консистенция (после отваривания): нежная, сочная, присущая данному виду рыбы.<br>Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания.<br>Не допускается наличие признаков повторной заморозки.   |
| 4. | Сельдь соленые  | Сельдь слабосоленая имеет цвет соответствующий данному виду рыбы, запах имеет запах рассола соленой рыбы с легким запахом специй.<br>Соответствует ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия*   |
| 5. | Крабовые палочки  | Соответствие ГОСТ 7630-96. «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.»*<br>Маркировка и упаковка; упаковка в полиэтилен весом 100-200 гр.   |
| 6. | Консервы рыбные   | Куски или филе-куски рыбы целые, запах приятный свойственный консервам данного вида, упакованы в жестяную банку массой 240-250 г<br>Соответствие ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»*  |

## Молоко и молочная продукция

| №п/п | Наименование пищевого продукта   | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству  |
|------|--|---|
| 1.   | Молоко питьевое стерилизованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5 % (для приготовления блюд и кулинарных изделий) | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |
| 2.   | Молоко питьевое ультрапастеризованное  | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |

|     |  |  |
|-----|--|--|
|     | (обогащенное или небогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5% |  |
| 3.  | Творог с массовой долей жира 5 %   | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»  |
| 4.  | Творог с массовой долей жира 9 %   | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»  |
| 5.  | Сметана с массовой долей жира 15%  | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»  |
| 6.  | Сыры полутвердые с массовой долей жира 45%-50% в пересчете на сухое вещество.                            | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»<br>Массовая доля поваренной соли – не более 2,0 %.<br>Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.  |
| 7.  | Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40 до 44,9 % в пересчете на сухое вещество.                    | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»<br>Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.   |
| 8.  | Сыры полутвердые с массовой долей жира от 40% до 50% в пересчете на сухое вещество.                      | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»<br>Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир.   |
| 9.  | Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания  | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»<br>Внешний вид: поверхность продукта чистая, ровная, не подсохшая, неплесневелая. Вкус и запах: чистый молочный, с солоноватым вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: однородная, плотная, упругая, слегка ломкая. Допускается легкая мучнистость и незначительное отделение сыворотки. Цвет: белый, белый с кремовым оттенком.<br>Содержание растительных жиров не допускается.<br>Продукт должен быть расфасован в асептическую упаковку массой нетто, обеспечивающей удобное порционирование. |
| 10. | Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5%   | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»  |

## Яйца

| № п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству  |
|-------|--------------------------------|---|
| 1.    | Яйца куриные пищевые           | Яйцо куриное столовое. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, неповрежденной .<br>ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» * |

## Продукция хлебопекарной промышленности

| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
|------|--------------------------------|--|
| 1.   | Изделия                        | ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»,   |

|    |   |  |
|----|---|--|
|    | булочные – батоны нарезные из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта  | ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» *<br>По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.  |
| 2. | Хлеб зерновой   | ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»*<br>Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленой, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленой крупки. Форма – продолговатая с округленными или заостренными концами для подовых изделий, для формовых – соответствующая форме, в которой производилась выпечка. Хлеб должен быть пропеченный, мякиш не влажный на ощупь, несколько крошковатый. Вкус и запах соответствует данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается использование маргарина и гидрогенизированных жиров. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба в потребительской нарезке.   |
| 3. | Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке | ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия»*<br>Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость должна быть развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается наличие в мякише комочков и следов непромеса. Цвет: от светло-коричневого до коричневого, без следов подгорелости. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость. |
| 4. | Хлеб из муки пшеничной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке.                     | ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» *<br>Поверхность изделий гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен восстанавливать свою первоначальную форму. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: соответствующие данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха. Влажность мякиша – не более 43,0%. Кислотность – не более 3 град. Пористость мякиша – не менее 67%. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Хлеб должен быть упакован в полимерную пленку или пакеты из полимерного материала, в том числе в потребительской нарезке. По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.  |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 5. | Хлеб белый из пшеничной муки высшего или первого сорта в нарезке | ГОСТ 26987-86. «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки.*<br>Содержание в 100г продукта: жира – 1-8%, белка – 8-13%, углеводов – 45-55% |
|----|--|--|

### Продукция масложировой промышленности

| № п/п | Наименование пищевого продукта                           | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству  |
|-------|--|---|
| 1     | Масло кукурузное марки Д                                 | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»  |
| 2.    | Масло подсолнечное:<br>- рафинированное дезодорированное | Масло растительное рафинированное высшего сорта, предназначено для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов. Прозрачное, без осадка, без запаха. С перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира<br>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» |

### Продукция мукомольно-крупяной промышленности

| №п/п | Наименование пищевого продукта                     | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству  |
|------|--|---|
| 1.   | Хлопья овсяные                                     | Хлопья овсяные геркулес. Цвет белый с оттенками от кремового до желтого, запах свойственный овсяной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»                     |
| 2.   | Крупа овсяная высшего сорта                        | ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия» *   |
| 3.   | Горох цельный или колотый                          | Горох колотый шлифованный. Сорт 1, с разделенными семядолями, Цвет желтый, зеленый, запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.<br>ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия» *        |
| 4.   | Крупа гречневая:<br>ядрица<br>быстрорастворяющаяся | Крупа гречневая. Сорт 1 Ядрица, цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком, запах свойственный гречневой крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.<br>ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия» * |
| 5.   | Крупа кукурузная шлифованная                       | Крупа кукурузная, цвет белый или желтый с оттенками, запах свойственный кукурузной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.<br>ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия» *                                 |
| 6.   | Крупа манная                                       | Крупа манная марки М, мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета, запах нормальный без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха.<br>ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия*                                    |
| 7.   | Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта         | Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный не затхлый, не плесневелый.<br>ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия                                       |
| 8.   | Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта         | Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия  |



|     |   |  |
|-----|---|--|
| 9.  | Крупа пшено шлифованное   | Крупа пшено шлифованное I сорт . Цвет желтый разных оттенков . запах свойственный пшенице. без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха<br>ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» *                                    |
| 10. | Крупа рис шлифованный   | ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»*   |
| 11. | Макаронные изделия (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др) | ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»*<br>Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий.<br>Вкус, запах свойственные без посторонних.  |
| 12. | Макаронные изделия (вермишель, лапша) яичные                      | ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»*<br>Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий.<br>Вкус, запах свойственные без посторонних.  |
| 13. | Сухари панировочные из хлебных сухарей                            | ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия» *<br>Крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах свойственные. без посторонних.  |
| 14  | Крупа « 5 ЗЛАКОВ»   | Крупа представляет собой смесь хлопьев следующих злаков : овса, пшена, ячменя , ржи и кукурузы . запах свойственный смеси хлопьев . без посторонних запахов , не затхлый, не плесневелый. упакована в упаковку из полипропиленовой пленки массой 400 гр. |

#### Продукция плодоовощная свежая

| №п/п | Наименование пищевого продукта  | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству   |
|------|---|--|
| 1.   | Картофель продовольственный свежий не ниже первого класса: 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».  |
| 2.   | Морковь столовая свежая   | ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *             |
| 3.   | Свекла столовая свежая  | ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия», ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» *               |
| 4.   | Лук репчатый свежий   | ГОСТ 34306-2017. «Лук репчатый свежий. Технические условия»*   |
| 5.   | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая   | ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» *  |
| 6.   | Томаты свежие   | Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми. по форме и окраске соответствовать данному сорту. без повреждений вредителями и заболеваниями. Соответствие «ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия»* |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 7. | Огурцы свежие   | Плоды должны быть свежими, чистыми, здоровыми, по форме и окраске соответствовать данному сорту, без повреждений вредителями и заболеваниями Соответствие «ГОСТ 33932-2016<br>Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия |
| 8  | Апельсины свежие не ниже первого сорта                        | ГОСТ 34307-2017. «Плоды citrusовых культур. Технические условия»*  |
| 9  | Лимоны свежие не ниже первого сорта                           | ГОСТ 34307-2017. «Плоды citrusовых культур. Технические условия»*  |
| 10 | Мандарины свежие не ниже первого сорта                        | ГОСТ 34307-2017. «Плоды citrusовых культур. Технические условия» *   |
| 11 | Бананы свежие не ниже первого класса                          | ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия» *   |
| 12 | Яблоки свежие поздних сроков созревания не ниже первого сорта | ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*   |
| 13 | Яблоки свежие ранних сроков созревания первого сорта          | ГОСТ 34314-2017. «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»*   |

#### Продукция плодоовощная консервная, охлажденная, замороженная и сушеная

| №п/п | Наименование пищевого продукта  | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности  |
|------|---|--|
| 1.   | Томатная паста экстра или высшего сорта без соли  | Томатная паста, однородная концентрированная масса от ярко-красного до малинового цвета, запах свойственный концентрированной томатной пасте, без посторонних запахов ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»  |
| 2.   | Томатное пюре высшего сорта   | ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»  |
| 3.   | Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания                | Внешний вид – огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений.<br>Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.<br>Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.<br>Вкус и запах – слабо-кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.<br>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%.<br>Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.). |
| 4.   | Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания | Внешний вид - огурцы целые длиной до 110мм, диаметром не более 50мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет - огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах - слабокислый, умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов.<br>Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.  |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    |  | <p>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 50%.</p> <p>Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).</p> <p>Соответствие ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»*</p>    |
| 5. | Чернослив целые плоды без косточки высшего сорта     | <p>ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия» *</p> <p>Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.</p> |
| 6. | Абрикосы сушеные без косточки (курага) высшего сорта | <p>ГОСТ 32896-2014 «Фрукты косточковые сушеные. Технические условия»*</p> <p>Плоды необработанные (несульфитированные); обработанные (сернистым ангидридом) допускаются только для приготовления блюд с тепловой обработкой (компотов) - на этикеточной надписи должна быть указана соответствующая информация.</p>  |
| 7. | Виноград сушеный высшего сорта видов изюм и кишмиш   | ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия» *   |
| 8. | Икра кабачковая                                      | <p>Однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени и пряностей без семян. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая, цвет от желтого до светло-коричневого, запах свойственен кабачковой икре. ГОСТ 2654-2017* «Консервы. Икра овощная. Технические условия»</p>                                    |
| 9. | Консервированный зеленый горошек                     | <p>Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, Запах натуральный свойственный зеленому горошку, без посторонних запахов. Цвет зерен, зеленый, светло-зеленый или оливковый. ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»*.</p>                         |
| 10 | Консервированная кукуруза                            | <p>Зерна целые, правильно срезанные, цвет зерен золотистый или желтый, запах свойственный вареной кукурузе, без посторонних запахов. ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия</p>  |
| 11 | Фасоль красная консервированная                      | <p>Зерна фасоли одного типа, однородные по величине в заливке или соусе, цвет зерен однородный, свойственный данному типу фасоли, цвет соуса оранжево-красный. ГОСТ Р 54679-2011* «Консервы из фасоли. Технические условия»</p>  |
| 12 | Сухофрукты (компотная смесь)                         | <p>Смесь сухофруктов состоит из смеси сушеных фруктов из целых плодов с косточкой или целых приплюснутых плодов с выдавленной косточкой половинки или кружки (боковые срезы полноценные по мякоти) или дольки плодов. Запах свойственен фруктам. ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»</p>    |
| 13 | Изюм б/к (сушеный виноград)                          | <p>Масса ягод сушеного винограда сыпучая, без комкования. Ягоды без косточек и плодоножек, запах характерен для данного фрукта. Цвет от золотистого до черного. ГОСТ 6882-88* «Виноград сушеный. Технические условия».</p>   |
| 14 | Чернослив б/к  | <p>Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный черный с синеватым оттенком глянцевый. ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»</p>                       |
| 15 | Абрикос б/к сушеный (курага)                         | <p>Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями.</p>  |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    |   | Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный ярко оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия».   |
| 16 | Шиповник сушеный  | Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет от оранжево-красного до буро-красного. ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия» * |
| 17 | Черная смородина замороженная   | Ягода смородины черной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия» *  |
| 18 | Вишня замороженная  | Ягода вишни, замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия» *   |
| 19 | Клюква замороженная   | Ягода клюквы, замороженной одного помологического сорта без плодоножки, не заражена вредителями, цвет однородный свойственный данному виду ягоды. ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия» *  |
| 20 | Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте                                | Внешний вид и консистенция соков: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо).<br>Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.<br>Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.   |
| 21 | Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте | Соответствие ГОСТ 32103-2013* «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия.»  |
| 22 | Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте   |   |

#### Продукция сахарной промышленности

| №п/п | Наименование пищевого продукта | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству |
|------|--------------------------------|--|
| 1    | Сахар белый (кристаллический)  | ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия» *   |

## Изделия кондитерские мучные и сахаристые

| №п/п | Наименование пищевого продукта  | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности  |
|------|---|--|
| 1.   | Печенье из пшеничной муки не ниже первого сорта - сахарное или затяжное, в том числе витаминизированное | ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»*<br>Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина.   |
| 2.   | Зефир и пастила   | ГОСТ 6441-2014 «ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ. Общие технические условия» *<br>Вкус и запах: Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.<br>Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов<br>Цвет: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.<br>У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурицелларане допускается сероватый оттенок.<br>Консистенция: в зависимости от состава может быть:<br>- мягкая, легко поддающаяся разламыванию;<br>- слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями.<br>Не допускается кристаллов сахара;<br>- затяжистая для зефира и пастилы на желатине и желирующем крахмале<br>Структура: Свойственная данному наименованию продукта, пенообразная, равномерная<br>Форма: Различная, без деформаций<br>Поверхность: Свойственная данному наименованию продукта, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа.<br>Глазированные изделия не должны иметь следов «поседения» или повреждения глазури |
| 3.   | Вафли   | ГОСТ 14031-2014* «ВАФЛИ. Общие технические условия»<br>Вкус и запах: Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов<br>Поверхность: Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин.<br>Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем.<br>Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури.<br>Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.)<br>Форма: Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель.<br>Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса.<br>Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель |

|    |         |  |
|----|---------|--|
|    |         | <p>Цвет: Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы.</p> <p>Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p>  |
| 4. | Пряники | <p>ГОСТ 15810-2014* «Изделия кондитерские. ИЗДЕЛИЯ ПРЯНИЧНЫЕ. Общие технические условия»</p> <p>Вкус и запах: Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха</p> <p>Структура: Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании</p> <p>Цвет: От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия.</p> <p>Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.</p> <p>Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи.</p> <p>Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p> <p>Вид в изломе: Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.</p> <p>В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки на поверхность изделия.</p> <p>Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой.</p> <p>Коврижки с начинкой представляют собой пряничное изделие, состоящее из пластов пряничного полуфабриката, соединенных между собой начинкой.</p> <p>Начинка не должна выступать за края пряничного изделия</p> <p>Поверхность: Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности. Оттиск рисунка или надписи должны быть четкими, не расплывшимися. Допускается отделка верхней поверхности.</p> <p>Поверхность пряничных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- покрытых сахарным сиропом - нелипкая, "мраморная" с характерными скоплениями кристаллов белого цвета, без сколов и оголенных мест;</li> <li>- покрытых глазурью - ровная или волнистая, блестящая или матовая. Без следов поседения и оголенных мест;</li> <li>- отделанных и/или: яйцом, сахаром-песком, маком и другими видами отделки - не должна иметь оголенных мест.</li> </ul> <p>Форма: Правильная, разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности). Нижняя поверхность ровная.</p> <p>Допускаются каверны не более 5 мм в диаметре в количестве не более 10% площади нижней поверхности.</p> <p>Срез у коврижек должен быть ровным, без смятых граней. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия</p> |

Продукция чайной, соляной промышленности, пищевые концентраты

| №п/п | Наименование пищевого продукта   | Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству и безопасности   |
|------|--|---|
| 1.   | Чай черный байховый фасованный крупный (листовой) высшего или первого сорта  | ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия»* Пакетики для разовой заварки должны быть массой нетто не более 0,75 г.   |
| 2.   | Соль поваренная пищевая выварочная сортов экстра или высший йодированная   | ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»*  |
| 3.   | Какао-порошок  | <a href="#">ГОСТ 108-2014</a> «Какао-порошок. Технические условия»* Какао-порошок на вид от светло-коричневого до темно-коричнево цвета с характерным запахом какао без посторонних запахов.  |
| 4.   | Какао-напиток быстрорастворимый для детского (дошкольного и школьного ) питания, в т.ч. обогащенный микроэлементами  | Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах: свойственные данному виде продукта, с ароматом ванили, без посторонних привкуса и запаха. Напиток должен разводиться в горячем молоке или воде без комочков. В готовом напитке допускается осадок какао-порошка. В составе напитка не допускается наличие сухого молока.   |
| 5    | Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микроэлементами, в ассортименте | ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»*<br>Однородная сыпучая масса, цвет зависит от применяемого ягодного концентрата.(допускается использование только натуральных ароматизаторов и красителей )   |
| 6.   | Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микроэлементами для детского питания (дошкольного и школьного возраста)                                 | ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»*<br>Внешний вид: порошок однородной консистенции. Допускается включения частиц сырья согласно рецептуре и уплотнение массы порошка. Готовый напиток должен представлять собой непрозрачную жидкость с нерастворенным осадком. Цвет: коричневый. Вкус и аромат: приятные, ярко выраженные, свойственные компонентам, входящим в состав продукта. Посторонние привкус и запах не допускаются. Массовая доля влаги в концентрате не более 6%. Массовая доля экстрактивных веществ не менее 25%. При производстве продукта не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ.                                       |
| 7.   | Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микроэлементами  | ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»*<br>По консистенции концентрат должен представлять собой вязкую концентрированную жидкость без осадка и посторонних частиц. Допускается лёгкая опалесценция. Цвет концентрата темно-коричневый. Вкус и аромат концентрата должен быть горько-кисловатым с ароматом, свойственным данному продукту. Не допускаются присутствие посторонних запахов и привкуса, а также затхлости. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 70%. Растворимость в горячей воде (96-98°C) не более 0,5 мин. Посторонние примеси не допускаются. При производстве напитка не допускается использование кофе, кофеина и других тонизирующих веществ. |
| 8.   | Лист лавровый сухой  | ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»*   |

|     |                                     |   |
|-----|-------------------------------------|---|
| 9.  | Кислота лимонная                    | ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»*   |
| 10. | Дрожжи хлебопекарные                | ГОСТ Р 54731-2011 * «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»,<br>Дрожжи хлебопекарные прессованные – плотная масса, легко ломается и не мажется, цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремовый или желтоватый оттенок.<br>Запах свойственный дрожжам. |
| 11. | Сода пищевая (натрий двууглекислый) | ГОСТ 2156-76 * «Натрий двууглекислый. Технические условия»,<br>Сода пищевая, по внешнему виду кристаллический порошок белого цвета без запаха.  |
| 12. | Ванилин                             | ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия» *. Кристаллический порошок, цвет от белого до светло-желтого, имеет запах ванили, натуральный  |
| 13. | Корица                              | ГОСТ ISO 6539-2016 «Пряности. Корица». молотая порошкообразная, цвет коричневый различных оттенков. Аромат свойственный корице без посторонних запахов.   |
| 14. | Укроп сушеный                       | Укроп 1 сорт в виде листьев на тонких стебельках и частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для укропа, без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия».  |
| 15. | Петрушка сушеная                    | Петрушка 1 сорт в виде пластинок листьев, частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для петрушки, без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013* «Овощи сушеные. Общие технические условия»  |

Примечание:

\* - Допускается поставка и использование пищевых продуктов, выработанных по другим техническим документам, с показателями качества не ниже ГОСТ, указанных в таблице.



**Расчет цены единицы услуги на 2023 год**

| Категории обучающихся с 1-го по 11-й классы, воспитанники, получающие бюджетные средства на питание   | Количество приемов пищи | Единица измерения услуги | Цена за единицу услуги, рублей |
|---|-------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:<br>Дети с прочими нарушениями здоровья, кроме заболеваний, относящихся к МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45                          | 1                       | дето-день                | 19,29                          |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:<br>Дети из многодетных семей  | 1                       | дето-день                | 19,29                          |
| Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, не отнесенные к отдельным категориям   | 1                       | дето-день                | 69,55                          |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:<br>Дети с нарушениями здоровья, имеющих заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: МКБ 10 IV E 44 и МКБ 10 IV E 45 | 1                       | дето-день                | 69,55                          |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:<br>Дети из семей участников боевых действий   | 1                       | дето-день                | 69,55                          |
| Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды  | 2                       | дето-день                | 141,85                         |
| Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования:<br>- обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим   | 2                       | дето-день                | 142,84                         |
| <b>ИТОГО</b>  |                         |                          | <b>531,92</b>                  |



## Сведения о документе

Тип документа: Контракт

Реестровый номер закупки: 0169300000123000214

Предмет контракта: 23-99054Э оказание услуг по организации горячего питания детей

Номер контракта: 23-99054Э

Заказчик: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ № 10 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"

ИНН: 7453045355 / КПП: 745301001 / ОГРН: 1027403883880

Исполнитель: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ"

ИНН: 7453318570 / КПП: 745301001 / ОГРН: 1187456000764

Наименование документа: контракт\_питание\_10\_гимназия.docx

Контрольная сумма: 21fbab6a87c5782d5a6777c03c72dd3994f548032d3e7850884693d68773d32d

Дата заключения: 27.03.2023 12:40:43

## Сведения о сертификатах

| От заказчика документ подписал:  | От исполнителя документ подписал:  |
|--|--|
| <p><b>Владелец сертификата:</b> Осипова Инна Владимировна</p> <p><b>Организация:</b> МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ № 10 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"</p> <p><b>Должность:</b> Директор</p> <p><b>Серийный номер сертификата:</b> 4fed40c208f1cf1c41aeb2391ad83092ba3a1047</p> <p><b>Дата выдачи сертификата:</b> 25-01-2022 03:23:56 UTC</p> <p><b>Издатель:</b> Федеральное казначейство</p> <p><b>Сертификат действителен до:</b> 25-04-2023 03:23:56 UTC</p> <p><b>Алгоритм цифровой подписи:</b> ГОСТ Р 34.10-2012</p> <p><b>Дата подписания:</b> 27.03.2023 12:40 [GMT +3]</p> | <p><b>Владелец сертификата:</b> Воловой Игорь Николаевич</p> <p><b>Организация:</b> АО "УРАЛЬСКИЙ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ"</p> <p><b>Должность:</b> Директор</p> <p><b>Серийный номер сертификата:</b> 0183bc5800aeae0fa74ca6f3bf8becaa32</p> <p><b>Дата выдачи сертификата:</b> 08-06-2022 05:13:05 UTC</p> <p><b>Издатель:</b> Федеральная налоговая служба</p> <p><b>Сертификат действителен до:</b> 08-09-2023 05:23:05 UTC</p> <p><b>Алгоритм цифровой подписи:</b> ГОСТ Р 34.10-2012</p> <p><b>Дата подписания:</b> 17.03.2023 07:11 [GMT +3]</p> |



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ В СИСТЕМЕ ЭТП АО «ТЭК-ТОРГ»

<https://44.tektorg.ru>

Дата формирования печатной формы: 21.04.2023