



**КОНТРАКТ № ОЦ-01/23**  
**на оказание услуг по организации горячего питания**  
ИКЗ 233745213882574520100100070000000000

г. Челябинск

«01» февраля 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Образовательный центр №3 имени В. К. Белоусова», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Гавриловой Светланы Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и Акционерное общество «Уральский комбинат питания», в лице директора Волового Игоря Николаевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», заключили настоящий контракт с соблюдением требований Федерального закона от 05 апреля 2013 года 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» о нижеследующем:

### 1. Предмет контракта

1.1. По настоящему контракту «Исполнитель» обязуется организовать ежедневное питание для учащихся<sup>1</sup> «Заказчика» получающих бюджетные средства согласно муниципальной программе «Организация питания воспитанников и учащихся в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска».

1.2. Срок оказания услуг: с «01» февраля 2023 г. по «28» февраля 2023 г.

1.3. Место оказания услуг: г Челябинск, ул. Савина, д.3, ул. Салютная, д.16.

1.4. Источник финансирования: за счет средств бюджетного учреждения (субсидии на выполнение муниципального задания).

### 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" создает 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 настоящему Контракту).

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

### 3. Права и обязанности сторон

#### 3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Предоставить имеющиеся нежилые 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 муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.

<sup>1</sup> Согласно статье 33 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

К обучающимся в зависимости от уровня осваиваемой образовательной программы, формы обучения, режима пребывания в образовательной организации относятся:

1) учащиеся - лица, осваивающие образовательные программы начального общего, основного общего или среднего общего образования, дополнительные общеобразовательные программы.

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 договору 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 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 6-30 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 учащихся за бюджетные средства на питание в соответствии с Меню (Приложение №2 к настоящему контракту).

3.3.2. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов (сервировки). Не допускается привлечение учащихся 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 настоящему 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 учащихся 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. Заключить договор безвозмездного пользования (ссуды) нежилого помещения и движимого имущества (оборудования, инвентаря) с Заказчиком на условиях, установленных в документации о конкурсе с ограниченным участием 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 муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания учащихся и их работников.

#### 4. Цена и порядок расчетов

4.1. Цена оказания услуг по настоящему контракту составляет **594 389 (Пятьсот девяносто четыре тысячи триста восемьдесят девять) руб. 60 коп.**, НДС не предусмотрен. В цену контракта входят расходы «Исполнителя» связанные с исполнением контракта, включает 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.

4.2. Цена оказания услуг, поручаемых Исполнителю по настоящему контракту, определяется в соответствии с Расчетом цены контракта (Приложение № 4, являющееся неотъемлемой частью настоящего контракта) и Меню (Приложение №2, являющееся неотъемлемой частью настоящего контракта).

4.3. Цена настоящего контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 05 апреля 2013 года 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.4. 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.

4.5. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказанные услуги по организации питания по фактическому количеству питающихся учащихся на основании акта об оказании услуг.

4.6. Оплата производится ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта об оказании услуг, и предоставления Исполнителем счета-фактуры (при наличии). Акт об оказании услуг составляется с учетом фактической численности питающихся учащихся и фактически отработанных за месяц дней с учетом стоимости питания на одного учащегося по соответствующей категории.

#### 5. Порядок сдачи-приемки услуг

5.1. Факт приемки готовых блюд по качеству ежедневно фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия Заказчика.

В случае выявления нарушений качества, технологии приготовления и иных недостатков пищевых продуктов и готовых блюд при ежедневной приемке (снятии проб) исполнитель обязан заменить некачественные блюда и продукты в течение 45 минут (один урок).

5.2. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнителем предоставляется Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

5.3. Заказчик, в случае отсутствия претензий по поводу оказываемых услуг, принимает услуги и подписывает акт об оказании услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем.

В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем, с указанием нарушений и сроков устранения.

5.4. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий – после разрешения возникших разногласий. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг, Заказчик вправе привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

#### 6. Ответственность сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение взятых на себя 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.

6.2. 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.

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

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.

6.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

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).

6.5. Штрафы начисляются за неисполнения или ненадлежащего исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом:

- за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

6.6. 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:

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

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

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

6.9. 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

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

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

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

6.13. 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.

## **7. Обстоятельства непреодолимой силы**

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. По прекращению действия обстоятельств непреодолимой силы, Сторона, ссылающаяся на них, должна в сроки, указанные в п. 7.2 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.

7.4. 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.

## **8. Порядок разрешения споров**

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

8.2. Претензии предъявляются в письменной форме и подписываются уполномоченным лицом. К претензии прилагаются документы, подтверждающие предъявленные заявителем требования.

8.3. Ответ на претензию дается в письменной форме в 10-тидневный срок со дня получения и подписывается уполномоченным лицом.

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

8.5. 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.

## **9. Порядок расторжения контракта**

9.1. 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.

9.2. 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»:

9.2.1. По инициативе Заказчика:

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

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

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

9.2.2. По инициативе Исполнителя:

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

9.2.3. 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.

9.2.4. 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.

## 10. Прочие условия

10.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента подписания и действует до «31» января 2023 г., а в части взаиморасчетов, до полного исполнения сторонами своих обязательств по настоящему Контракту.

10.2. 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.

10.3. 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.

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

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

## 11. Реквизиты сторон

### Заказчик:

**Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
"Образовательный центр № 3 имени В.К.  
Белусова"**  
454007, г. Челябинск, ул. Савина, д.3, каб.1/2  
ИНН 7452138825 КПП 745201001  
ОГРН 1177456000721  
ЛС 2047306564Н ЛС 2147306552Н  
БИК - 017501500,  
Отделение Челябинск Банка России //УФК по  
Челябинской области г. Челябинск  
р/с 40102810645370000062  
Номер казначейского счета:  
03234643757010006900  
e-mail: ocentr\_3@list.ru  
Тел. 8(351) 775-04-80, 737-00-11  
Директор

### 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  
Тел/факс 8-351-778-64-40  
Email: ksplen@mail.ru

Директор

М.П.

/ Гаврилова С.В./

Воловой И. Н. /



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### 1. Требования соответствия нормативным документам

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными 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 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; 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 четырехнедельным меню (Приложение №2 к Контракту).

2) Согласование с руководителем Учреждения:

- меню горячих завтраков (обедов), для организации питания детей в муниципальном учреждении. С учетом возраста учащихся 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 учащихся, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в рамках направляемых средств на организацию питания учащихся, 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 действующему меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по цене, а также пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены исполнитель обязан незамедлительно известить заказчика, с обоснованием исключительности случая замены. 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 услуг 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 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; 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 учащихся 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 допускается внесение сведений 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, уголекислота. 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, замороженного мяса птицы и выработанных из него продуктов сроком годности более 6 месяцев; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; 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 учащихся, 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 N 135-ФЗ права владения и (или) пользования в отношении государственного или муниципального имущества могут быть предоставлены без торгов лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт для целей исполнения этого государственного или 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 работников (Приложение № 3 к документации о конкурсе с ограниченным участием в электронной форме).

**Заказчик:**

МБОУ «ОЦ №3»

Директор

/ Гаврилова С.В./



**Исполнитель:**

АО «Уральский комбинат питания»

Директор

М.П.

/ Воловой И. Н. /



Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 72,08 руб. (завтрак)

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

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Витамины водорастворимые			Витамины жирорастворимые		Минеральные вещества								
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг	В2, мг	А, мкг рет. экв	Д, мкг	Na, мг	К, мг	І, мкг	Se, мкг	F, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>15,40</b>	<b>15,80</b>	<b>83,75</b>	<b>535,79</b>	<b>0,30</b>	<b>18,31</b>	<b>0,36</b>	<b>20,00</b>	<b>0,65</b>	<b>326,21</b>	<b>570,80</b>	<b>39,88</b>	<b>4,40</b>	<b>19,52</b>	<b>347,50</b>	<b>2,87</b>	<b>40,04</b>	<b>5,79</b>
182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	200/5	6,81	10,45	29,51	239,33	0,18	1,38	0,20	20,00	0,55	0,81	1,50	35,20	0,04	0,12	149,37	2,87	40,04	1,30
414/16	Кофейный напиток с молоком	200	1,99	1,7	15,89	86,81	0,03	0,65	0,09			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>Итого:</b>	<b>585</b>																		
<b>ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>16,21</b>	<b>16,00</b>	<b>68,00</b>	<b>482,80</b>	<b>0,74</b>	<b>48,43</b>	<b>0,25</b>	<b>25,20</b>	<b>3,75</b>	<b>746,80</b>	<b>763,75</b>	<b>8,91</b>	<b>2,81</b>	<b>59,65</b>	<b>93,46</b>	<b>125,84</b>	<b>42,87</b>	<b>4,20</b>
70/17	Овощи натуральные солёные (огурцы)	60	0,48	0	1,02	6	0,04	15	0,01			506,64	70,22				8,4			0,54
260/17	Гуляш из птицы (грудка)	50/50	9	11,92	14,02	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
312/17	Пюре картофельное	150	3,27	4,08	21,96	137,62	0,19	31,07	0,12	25,2	0,21	5,64	602,39	5,61	0,35	33,8	49,59	91,3	35,39	1,43
394/16	Компот из смеси сухофруктов, витамин С	200	0,46		11,00	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
	<b>Итого:</b>	<b>550</b>																		
<b>ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>19,25</b>	<b>18,72</b>	<b>59,22</b>	<b>482,59</b>	<b>0,10</b>	<b>16,39</b>	<b>0,12</b>	<b>40,00</b>	<b>0,10</b>	<b>228,62</b>	<b>339,97</b>	<b>3,28</b>	<b>2,83</b>	<b>14,17</b>	<b>72,97</b>	<b>29,50</b>	<b>5,70</b>	<b>4,07</b>

210/17	Омлет натуральный с маслом	160/5	15,66	18,72	18,21	303,96	0,01	0,39	0,09	40	0,1	2,25	3,74		0,13	0,37	38,9	3,5	0,1	0,07
411/16	Чай с сахаром	200			11,01	44,04						0,77	21,03				0,47			0,04
	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	100	0,59		10	40,59	0,05	16	0,02			26	278	2	0,3	8	25,6			3,52
<b>Итого:</b>		<b>505</b>																		
<b>ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>19,23</b>	<b>17,26</b>	<b>83,75</b>	<b>573,26</b>	<b>0,29</b>	<b>2,12</b>	<b>0,20</b>	<b>25,20</b>	<b>3,63</b>	<b>443,42</b>	<b>233,83</b>	<b>50,73</b>	<b>19,52</b>	<b>16,32</b>	<b>52,03</b>	<b>146,85</b>	<b>38,21</b>	<b>4,79</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	0,1		0,03	25,2	0,98	2,29	63,76	0,81	0,05	12,5	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				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>Итого:</b>		<b>510</b>																		
<b>ДЕНЬ 5. 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>Итого:</b>		<b>500</b>																		
<b>ДЕНЬ 6. 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>40,00</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			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>Итого:</b>		<b>585</b>																		
<b>ДЕНЬ 7. 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>21</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	10,89	11,52	181,29	0,06	2,82	0,07		3,14	41,51	62,3	1,08	0,92	10,08	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	0,6	2,37	219,88	2,01	3,53	14,16	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	0,07			4,98	527,89				59,5			1,21



**Меню для учащихся, получающих бюджетные средства на питание в размере 147,00 руб. (завтрак, обед)**

Категории:

- Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях - дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья (за исключением муниципальных образовательных организациях для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья).

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Витамины водорастворимые		Витамины жирорастворимые	Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1, мг	С, мг		А, мкг рет. экв	Са, мг	Р, мг	Mg, мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	18	19	20	21
<b>ДЕНЬ 1. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>43,81</b>	<b>43,60</b>	<b>212,05</b>	<b>1434,28</b>	<b>0,65</b>	<b>41,79</b>	<b>45,20</b>	<b>485,44</b>	<b>193,09</b>	<b>96,20</b>	<b>10,64</b>
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>15,40</b>	<b>15,80</b>	<b>83,75</b>	<b>535,79</b>	<b>0,30</b>	<b>18,31</b>	<b>20,00</b>	<b>347,50</b>	<b>2,87</b>	<b>40,04</b>	<b>5,79</b>
182/17	Каша молочная 5 злаков (жидкая) с маслом	200/5	6,81	10,45	29,51	239,33	0,18	1,38	20,00	149,37	2,87	40,04	1,30
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>Итого:</b>		<b>585</b>											
<b>ОБЕД</b>			<b>28,41</b>	<b>27,80</b>	<b>128,30</b>	<b>898,49</b>	<b>0,35</b>	<b>23,48</b>	<b>25,20</b>	<b>137,94</b>	<b>190,22</b>	<b>56,16</b>	<b>4,85</b>
52/17	Салат из свеклы	60	0,8	6,04	6,46	83,45	0,01	3,99		21,28	24,38	12,42	0,79
96/17	Рассольник "Ленинградский" с курицей отварной	200/15	11,23	1,41	43,96	233,45	0,11	16,79		25,90	68,13	23,75	0,99
182/06	Ёжики в соусе	60/50	5,78	16,35	10,65	212,83	0,05	1,22		9,8	16,87	4,54	1,39
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 кураги, витамин С	200	1,92	0,11	24	124,1	0,04	1,48		59,5			1,21
	Хлеб пшеничный	40	3		20	94	0,04			8	26	5,6	0,44
<b>Итого:</b>		<b>775</b>											
<b>ДЕНЬ 2. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>43,16</b>	<b>39,70</b>	<b>173,37</b>	<b>1287,90</b>	<b>1,41</b>	<b>76,64</b>	<b>26,10</b>	<b>255,58</b>	<b>487,40</b>	<b>171,14</b>	<b>12,80</b>
<b>ЗАВТРАК</b>			<b>16,21</b>	<b>16,00</b>	<b>68,00</b>	<b>482,80</b>	<b>0,74</b>	<b>48,43</b>	<b>25,20</b>	<b>93,46</b>	<b>125,84</b>	<b>42,87</b>	<b>4,20</b>
70/17	Овощи натуральные солёные (огурцы)	60	0,48	0	1,02	6	0,04	15		8,4			0,54
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
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
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>Итого:</b>	<b>550</b>											
	<b>ОБЕД</b>		<b>26,95</b>	<b>23,70</b>	<b>105,37</b>	<b>805,10</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	60	1,21	0,06	12,33	111,18	0,02	2,53		27,92	36,55	19,35	0,60
99/17	Суп из овощей	200	8,31	7,70	18,21	175,38	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	150	6,12	5,05	18	141,93	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>Итого:</b>	<b>760</b>											
<b>ДЕНЬ 3. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>42,94</b>	<b>52,62</b>	<b>169,34</b>	<b>1327,86</b>	<b>0,62</b>	<b>35,22</b>	<b>596,40</b>	<b>182,93</b>	<b>512,99</b>	<b>219,59</b>	<b>11,26</b>
	<b>ЗАВТРАК</b>		<b>19,25</b>	<b>18,72</b>	<b>59,22</b>	<b>482,59</b>	<b>0,10</b>	<b>16,39</b>	<b>40,00</b>	<b>72,97</b>	<b>29,50</b>	<b>5,70</b>	<b>4,07</b>
210/17	Омлет натуральный с маслом	160/5	15,66	18,72	18,21	303,96	0,01	0,39	40	38,9	3,5	0,1	0,07
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	100	0,59		10	40,59	0,05	16		25,6			3,52
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>											
	<b>ОБЕД</b>		<b>23,69</b>	<b>33,90</b>	<b>110,12</b>	<b>845,27</b>	<b>0,52</b>	<b>18,83</b>	<b>556,40</b>	<b>109,96</b>	<b>483,49</b>	<b>213,89</b>	<b>7,19</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
113/17	Суп-лапша домашняя	200	3,39	10,34	9,40	144,22	0,05	1,50		13,87	27,46	8,19	0,51
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
304/17	Рис отварной	150	3,87	4,69	40,07	217,99	0,3		21	15,38	208,35	138,65	4,66
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>Итого:</b>	<b>740</b>											
<b>ДЕНЬ 4. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>43,51</b>	<b>42,20</b>	<b>187,92</b>	<b>1317,44</b>	<b>0,80</b>	<b>39,42</b>	<b>25,20</b>	<b>161,97</b>	<b>464,66</b>	<b>220,54</b>	<b>13,61</b>
	<b>ЗАВТРАК</b>		<b>19,23</b>	<b>17,26</b>	<b>83,75</b>	<b>573,26</b>	<b>0,29</b>	<b>2,12</b>	<b>25,20</b>	<b>52,03</b>	<b>146,85</b>	<b>38,21</b>	<b>4,79</b>
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
309/17	Макаронные изделия отварные	180	6,81	4,67	27,88	180,79	0,1		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 ржаной	40	2		16	78	0,1			17,4	78	25,2	2,16
	<b>Итого:</b>	<b>510</b>											
	<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>0,00</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		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		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	138,65	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>Итого:</b>		<b>755</b>											
<b>ДЕНЬ 5. 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>16,00</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>Итого:</b>		<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>0,00</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		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		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			20,32	19,36	8,12	0,45
	Хлеб пшеничный	40	3		20	94	0,04			8	26	5,6	0,44
<b>Итого:</b>		<b>700</b>											
<b>ДЕНЬ 6. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>38,94</b>	<b>43,45</b>	<b>183,54</b>	<b>1286,92</b>	<b>0,61</b>	<b>70,44</b>	<b>483,00</b>	<b>431,73</b>	<b>331,08</b>	<b>112,67</b>	<b>10,33</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>Итого:</b>		<b>585</b>											
	<b>ОБЕД</b>		<b>23,10</b>	<b>27,65</b>	<b>100,50</b>	<b>752,21</b>	<b>0,38</b>	<b>52,56</b>	<b>443,00</b>	<b>133,94</b>	<b>259,79</b>	<b>89,03</b>	<b>5,05</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		42,23	31,76	13,48	1,14
295/17	Биточек куриный	90	11,84	10,06	16,03	202,02	0,09	0,94		50	87,8	18,72	1,28
310/17	Картофель отварной	150	5,68	3,83	24,54	155,35	0,15	21		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>Итого:</b>		<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>21,00</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>170,47</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 <sup>г</sup>
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>Итого:</b>	<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>0,00</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		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		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>Итого:</b>	<b>750</b>											
<b>ДЕНЬ 8. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>44,54</b>	<b>43,07</b>	<b>186,77</b>	<b>1320,71</b>	<b>0,71</b>	<b>66,77</b>	<b>117,60</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>Итого:</b>	<b>507</b>											
	<b>ОБЕД</b>		<b>25,29</b>	<b>27,27</b>	<b>116,56</b>	<b>818,82</b>	<b>0,35</b>	<b>27,27</b>	<b>0,00</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		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		15,20	63,45	24,05	0,83
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	40	2		16	78	0,04			7,25	32,50	10,50	0,90
<b>ДЕНЬ 9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>43,46</b>	<b>43,55</b>	<b>186,82</b>	<b>1373,54</b>	<b>0,71</b>	<b>50,81</b>	<b>56,41</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 (кукуруза) 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>Итого:</b>	<b>550</b>											
	<b>ОБЕД</b>		<b>24,21</b>	<b>27,65</b>	<b>103,07</b>	<b>816,45</b>	<b>0,28</b>	<b>21,17</b>	<b>25,20</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		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 пшеничная вязкая	150	8,39	4,84	26	181,12			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>Итого:</b>	<b>760</b>											
<b>ДЕНЬ 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЗА ДЕНЬ</b>			<b>42,35</b>	<b>43,45</b>	<b>182,51</b>	<b>1294,50</b>	<b>0,60</b>	<b>71,45</b>	<b>0,34</b>	<b>281,49</b>	<b>332,28</b>	<b>76,59</b>	<b>10,55</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>Итого:</b>	<b>500</b>											
	<b>ОБЕД</b>		<b>23,10</b>	<b>23,70</b>	<b>100,50</b>	<b>713,66</b>	<b>0,40</b>	<b>53,70</b>	<b>0,00</b>	<b>122,89</b>	<b>143,88</b>	<b>51,79</b>	<b>5,48</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		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	5,77	10,08	30,69	236,56	0,08	17,8		53,08	64,28	23,23	0,86
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>Итого:</b>	<b>740</b>											

Список использованной литературы:

1. 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.
2. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений/Составители: Л. С. Коровка, И.И. Добросердова.-Пермь.:Уральский региональный центр питания, 2006.-234с.
3. Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2016.-640с.
4. Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В. Т. Лапиной.-М.:Хлебпродинформ,2004.-640с.
5. Техничко-технологические карты, разработанные организацией общественного питания.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составители А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- М.:Арий, 2013.-688с.

**Заказчик:**

МБОУ «ОЦ №3»

Директор

М.П.

/ Гаврилова С.В./

**Исполнитель:**

АО «Уральский комбинат питания»

Директор

М.П.

/ Воловой И. Н. /



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка «Выборгская»

Номер рецептуры: 53

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	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	Ca (мг):	0
Жиры (г):	6.34	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	64.25	Fe (мг):	0
Эн. ценность (ккал):	343.17	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.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 212

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое «Петушок»

Номер рецептуры: 212

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
Грудка куриная	100.00	80.00	10.000	8.000
Картофель	160.00	120.00	16.000	12.000
Лук репчатый	14.40	12.00	1.440	1.200
Морковь	7.20	6.00	0.720	0.600
Масло растительное	6.00	6.00	0.600	0.600
Томат-паста	3.00	3.00	0.300	0.300
Масса тушеной птицы	0.00	50.00	0.000	5.000
Масса готовых овощей	0.00	150.00	0.000	15.000

Выход:	200	20
--------	-----	----

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	17.71
Жиры (г):	19.38
Углеводы (г):	22.03
Эн. ценность (ккал):	333.44

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

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

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

Тушеное 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 соленый, мяса птицы в сочетании с ароматом овощей.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 116

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

Номер рецептуры: 116

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
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

Выход:	120/30	12/3
--------	--------	------

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	20.72
Жиры (г):	9.93
Углеводы (г):	49.15
Эн. ценность (ккал):	368.84

Ca (мг):	0
Mg (мг):	0
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.

## 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

Выход:	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:** свежее испечённого изделия, приятные, свойственные продуктам, входящим в состав изделия.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рулет с курагой

Номер рецептуры: 72

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	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

Выход:	100	10
--------	-----	----

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 формуют шарики, раскатывают их в лепешку, на поверхность которой накладывают начинку и сворачивают в виде рулета. Рулет кладут на смазанные маслом растительным 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.

## 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

Выход:	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<sup>0</sup> С.

### Требования к оформлению, подаче и реализации

Срок реализации при температуре (4 +/- 2) <sup>0</sup>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.

**Заказчик:**  
МБОУ «ОЦ №3»

Директор

Документов

/ Гаврилова С.В./

**Исполнитель:**

АО «Уральский комбинат питания»

Директор

/ Воловой И. Н. /

М.П.



**Ассортимент пищевых продуктов, продовольственного сырья.**

**Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся, 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). 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). 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. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена. Вырезка: пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, частично покрытая блестящим сухожилием, без прилегающего к ней малого поясничного мускула, соединительной и жировой ткани. 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). 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). 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. 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. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2 %) и других пищевых добавок. рН - не более 6,3. Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.
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	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). 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.
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). 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. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена. Тазобедренная часть: мышцы, (среднеягодичная, двухглавая, полуперепончатая, четырехглавая и другие), отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной кости одним
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). 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. Поверхность полуфабрикатов ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка оставлена. Тазобедренная часть: мышцы, (среднеягодичная, двухглавая, полуперепончатая, четырехглавая и другие), отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной кости одним

6.	<p>Полуфабрикаты натуральные замороженные из свинины крупнокусковые для детского (дошкольного и школьного) питания: тазобедренная часть, лопаточная часть, со сроком годности не более 6 месяцев</p>	<p>пластом, без мышечной и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Массовая доля (м.д.) жира - не более 12,2%.</p> <p>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 12,1%.</p> <p>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. Без внесенных поваренной соли, фосфатов (массовая доля общего фосфора - не более 0,2%) и других пищевых добавок.</p> <p>Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.</p>
7.	<p>Тушки цыплят и цыплят-бройлеров потрошенные первого сорта и их части (полутушки, четвертины передняя и задняя, грудки, окорочка) охлажденные</p>	<p>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 птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия»*</p> <p>Без внесенных поваренной соли, фосфатов и других пищевых добавок.</p> <p>Тушки допускаются к поставке в образовательные учреждения, в которых имеются условия для их разделки.</p>
8.	<p>Полуфабрикаты натуральные кусковые (бескостные и мясокостные) из мяса кур и цыплят-бройлеров охлажденные: 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</p>	<p>ГОСТ 31465-2012 «Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия» *</p> <p>Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах: свойственный свежему мясу.</p> <p>Грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надразов мышечной ткани. Не допускается наличие кожи шеи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>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.</p> <p>Бедро – часть тушки, состоящая из бедренной части с прилегающими к ней мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Голень – часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>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.</p>
9.	<p>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</p>	<p>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.</p> <p>Филе грудной части – филе тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Филе большое - часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Филе малое - часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком.</p> <p>Кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, кусковое мясо плеча - мякотные ткани, отделенные от соответствующих костей, без кожи, сухожилий и жира.</p> <p>Цвет: от светло-розового до светло-красного</p> <p>Для замороженной продукции не допускается наличие признаков повторной заморозки.</p>
10.	<p>Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбасы, колбаски (сосиски), сардельки</p>	<p>Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).</p> <p>Массовая доля поваренной соли - не более 1,8 %. Содержание нитритов свыше 0,003%</p>

11	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш мясной «Говяжий», со сроком хранения не более 2-х месяцев	<p>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.</p> <p>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 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.</p>
12	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: фарш «Новый», со сроком хранения не более 2-х месяцев	<p>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»;</p> <p>«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).</p>
13	Полуфабрикаты мясные рубленые категории А, замороженные: «Фарш из мяса птицы кур», со сроком хранения не более 2-х месяцев	<p>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.</p> <p>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.</p>
14	Печень говяжья Замороженная I категории со сроком хранения не более 6-и месяцев	<p>Печень говяжья замороженная, имеет цвет от темно –красного до темно коричневого. Запах характерен для данного продукта.</p> <p>Печень выпускается в блоках, упаковано в полиэтиленовую пленку и гофрокороб массой не более 20 кг.</p> <p>Соответствует ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»</p>
15	Печень куриная Замороженная со сроком хранения не более 6-и месяцев	<p>Обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей.</p> <p>Вкус свойственный данному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Цвет: от бурого до коричневатого-красного</p>

#### Продукция рыбной промышленности

№п/п	Наименование пищевого продукта	Обозначение нормативных правовых актов и нормативных документов или основные требования к качеству
------	--------------------------------	--

1.	Филе или филе-кусок рыбы мороженое высшей категории с кожей или без кожи в ассортименте (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)	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 питания. 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»* 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 %. 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.» 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. Без использования фосфатов и др. добавок, не разрешенных для детского питания. 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. 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.»* 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 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 (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира 2,5%	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
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» Массовая доля поваренной соли – не более 2,0 %. 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» Массовая доля поваренной соли не более 2%.

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» Массовая доля поваренной соли не более 2%. 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» 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. Массовая доля жира не более 50 % в пересчете на сухое вещество, массовая доля соли не более 1,8 %. Содержание растительных жиров не допускается. 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. 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 булочные – батоны нарезные из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия», ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия» * По согласованию с заказчиком допускается поставка хлеба без потребительской нарезки. Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание в 100г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов – 45-55 %.
2.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»* Хлеб зерновой должен вырабатываться из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, крупки пшеничной дробленной, дрожжей хлебопекарных, соли поваренной пищевой, яиц куриных, тмина. Поверхность изделий шероховатая с наличием пшеничной дробленной 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. Содержание в 100 г продукта: жира-1-8 %, белка-8-13 %, углеводов-45-55 %.
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»* 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. Влажность мякиша – не более 53,0 %. Кислотность – не более 12 град. Пористость мякиша – не менее 46 %. 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» * 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.* 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: - 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 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 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия» *
2.	Крупа овсяная высшего сорта	ГОСТ 3034-2021 «Крупа овсяная. Технические условия» *
3.	Горох целый или колотый	Горох колотый шлифованный. Сорт 1, с разделенными семядолями, Цвет желтый, зеленый, запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 28674-2019 «Горох шлифованный. Технические условия» *
4.	Крупа гречневая: ядрица быстрорастворивающаяся	Крупа гречневая. Сорт 1 Ядрица, цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком, запах свойственный гречневой крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ Р 55290-2012 «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. 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. 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. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
8.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	Пшеничная крупа, цвет желтый, запах свойственный пшеничной крупе, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
9.	Крупа пшено шлифованное	Крупа пшено шлифованное 1 сорт. Цвет желтый разных оттенков, запах свойственный пшену, без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия» *
10.	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия» *

11.	Макаронные изделия (вермишель, соломка, рожки, перья, лапша и др)	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних.
12.	Макаронные изделия (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»* Цвет соответственный сорту муки. Форма соответствует типу изделий. Вкус, запах свойственные без посторонних.
13.	Сухари панировочные из хлебных сухарей	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия» * 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	ГОСТ32285-2013 «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 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
8	Апельсины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
9	Лимоны свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»*
10	Мандарины свежие не ниже первого сорта	ГОСТ 34307-2017. «Плоды цитрусовых 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	<p>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.</p> <p>Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.</p> <p>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.</p> <p>Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом должна быть не менее 55%.</p> <p>Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др.).</p>
4.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания	<p>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.</p> <p>Качество заливки заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.</p> <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.	Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные в ассортименте	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»</p> <p>Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.</p>
9.	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»</p> <p>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).</p> <p>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.</p>
10.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	<p>ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»*</p> <p>Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.</p>
11.	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>
12.	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>



13	Консервированная кукуруза	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
14	Фасоль красная консервированная	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»
15	Сухофрукты (компотная смесь)	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»
16	Изюм б/к (сушеный виноград)	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».
17	Чернослив б/к	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. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
18	Абрикос б/к сушеный (курага)	Приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой и овальной формы со слегка завернутыми краями. Запах характерен для данного фрукта. Цвет однородный ярко-оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. Упаковка в полиэтиленовый пакет и в гофрокороб массой не более 10 кг ГОСТ 32896-2014* «Фрукты сушеные. Общие технические условия».
19	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» *
20	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» *
21	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» *
22	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» *
23	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). 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.
24	Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания, в том числе обогащенные, в ассортименте	Кислотность (массовая доля титруемых кислот) не более 1,3 %.
25	Нектары фруктовые и фруктово-овощные в ассортименте	Соответствие ГОСТ 32103-2013* «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия.»

#### 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 затыжное, в том числе витаминизированное	ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»* Не допускается содержание гидрогенизированных жиров, маргарина. Содержание в 100 г продукта: жира – не более 25г, сахара – не более 25г.
2.	Зефир	ГОСТ 6441-2014 «ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ. Общие технические условия» * Вкус и запах: Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых
		ароматизаторов Цвет: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурицелларане допускается сероватый оттенок. Консистенция: в зависимости от состава может быть: - мягкая, легко поддающаяся разламыванию; - слегка затыжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. Не допускается кристаллов сахара; - затыжистая для зефира и пастилы на желатине и желирующем крахмале Структура: Свойственная данному наименованию продукта, пенообразная, равномерная Форма: Различная, без деформаций Поверхность: Свойственная данному наименованию продукта, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа. Глазированные изделия не должны иметь следов «поседения» или повреждения глазури
3.	Вафли	ГОСТ 14031-2014* «ВАФЛИ. Общие технические условия» Вкус и запах: Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов Поверхность: Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазури должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури. Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.) Форма: Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. 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 Цвет: Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице

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. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.</p> <p>Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. 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. 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> </ul>
----	---------	--

		<p>- покрытых глазурью - ровная или волнистая, блестящая или матовая. Без следов поселения и оголенных мест;</p> <p>- отделанных и/или: яйцом, сахаром-песком, маком и другими видами отделки - не должна иметь оголенных мест.</p> <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	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»* Какао-порошок на вид отсветло-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 микронутриентами	Внешний вид: сыпучая масса коричневого цвета разной степени интенсивности с различными оттенками, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков. Вкус и запах: свойственные данному виду 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 недопускается наличие сухого молока.
5	Кисели на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках в брикетированном или насыпном виде, в т.ч. обогащенные микронутриентами, в ассортименте	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»* Однородная сыпучая масса, цвет зависит от применяемого ягодного концентрата. (допускается использование только натуральных ароматизаторов и красителей)
6.	Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста)	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»* 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 7%. 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 микронутриентами	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия» * 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», Дрожжи хлебопекарные прессованные – плотная масса, легко ломается и мажется, цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремовый или желтоватый оттенок. Запах свойственный дрожжам.
11.	Сода пищевая (натрий двууглекислый)	ГОСТ 2156-76 * «Натрий двууглекислый. Технические условия», Сода пищевая, по внешнему виду кристаллический порошок белого цвета без запаха. Упаковывается в картонную коробку массой 500 гр
12.	Ванилин	ГОСТ 16599-71 «Ванилин. Технические условия» *. Кристаллический порошок, цвет от белого до светло- желтого, имеет запах ванили, натуральный
13.	Корица	ГОСТ 29049-91* «Пряности. Корица. Технические условия» Корица молотая порошкообразная, цвет коричневый различных оттенков. Аромат свойственный корице без посторонних запахов.
14.	Укроп сушеный	Укроп I сорт в виде листьев на тонких стебельках и частей листьев, цвет зеленый, запах характерный для укропа, без посторонних запахов. ГОСТ 32065-2013* «Овощисушеные. Общие технические условия».
15.	Петрушка сушеная	Петрушка I 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, показателями качества не ниже ГОСТ, указанных в таблице.

**Заказчик:**

МБОУ «ОЦ №3»

Директор

/ Гаврилова С.В./



**Исполнитель:**

АО «Уральский комбинат питания»

Директор

/ Воловой И. Н. /

М.П.



Расчет цены Контракта

Категории учащихся с 1-го по 4-й классы, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество детей	Количество дней	Количество детодней	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Сумма, рублей
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не относящиеся к отдельным категориям 1 классы	1	120	12	1440	72,08	103 795,20
Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, не относящиеся к отдельным категориям 2-4 классы	1	290	17	4930	72,08	355 354,40
Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях - дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья (за исключением муниципальных образовательных организациях для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) 1 классы	2	20	12	240	147,00	35 280,00
Отдельные категории обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях - дети-инвалиды и дети с ограниченными	2	40	17	680	147,00	99 960,00

возможностями здоровья (за исключением муниципальных образовательных организаций для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) 2-4 классы

ИТОГО: 594 389,60

Заказчик:  
МБОУ «ОЦ №3»

Исполнитель:  
АО «Уральский комбинат питания»



/ Гаврилова С.В. /

Директор

М.П. / Воловой И. Н. /



Итого по договору:

9/9 = 395482,50

9/0 = 105121,80

9/2 = 24858,90

перевоз = 68926,40

523963,20 ×

кпр 4 241843,50 ×

кпр 5 227084,30

1-4 н.чк =

103795,20

9/9 = 54,25 × 1440 = 78120

9/0 = 14,42 × 1440 = 20764,80

9/2 = 3,41 × 1440 = 4910,40

355354,40 :

9/9 = 54,25 × 4930 = 267452,50

9/0 = 14,42 × 4930 = 71090,60

9/2 = 3,41 × 4930 = 16811,30

703795,20

ОВЗ 1-4 н.чк:

35280,20 :

9/9 = 54,25 × 240 = 13020,00

9/0 = 14,42 × 240 = 3460,80

9/2 = 3,41 × 240 = 818,40

пер = 74,92

9/9 = 54,25 × 600 = 32550,00

9/0 = 14,42 × 600 = 8652,00

9/2 = 3,41 × 600 = 2046,00

пер = 74,92

355354,40

2 50915,60