

## ДОГОВОР № 7

на оказание услуг по обеспечению льготным питанием учащихся общеобразовательных организаций за счет местного бюджета

г. Георгиевск

«25» декабря 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Многопрофильный лицей № 4 города Георгиевска» (далее по тексту — МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Мартынка Юлии Петровны, действующей на основании Устава, с одной стороны,

и Индивидуальный предприниматель Ходаков Дмитрий Михайлович (далее по тексту — ИП Ходаков Д.М.), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Ходакова Дмитрия Михайловича, действующего на основании св-ва 26 № 004028828 от 04.10.2013 г., с другой стороны, именуемые в дальнейшем «стороны», в соответствии с п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Федеральный закон № 44-ФЗ) (ИКЗ\_243262501191626250100150000000244), заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. Предмет Договора.

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать услуги по обеспечению льготным питанием учащихся общеобразовательных организаций за счет местного бюджета, а Заказчик обязуется создать все необходимые условия для организации питания и оплатить оказанные услуги.

1.2. Состав и объем услуг определяется Актом об оказании услуг.

1.3. Место оказания услуг: Ставропольский край, г. Георгиевск, ул. Кочубея, 9.

1.4. Стороны в своей деятельности руководствуются

- Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1,

- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ,

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

1.5. После заключения Договора Исполнитель в течении 5 рабочих дней обязан предоставить Заказчику следующие документы:

- контракт о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, исследования, испытания и токсикологической, гигиенической или иного вида оценки, заключенный с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»;

- копии документов, подтверждающих квалификацию поваров, а также копии карт последнего медицинского освидетельствования сотрудников Исполнителя, в том числе Шигеллвак, норовирус, коронавирус ;

- разработанное меню на 5 — 11 классы (возрастные группы обучающихся), отвечающее требованиям и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. № 32.

- документы, подтверждающие прохождение персоналом Исполнителя курсов обучения работе и эксплуатации оборудования, используемого на пищеблоке Заказчика.

### 2. Цена Договора и порядок расчетов.

2.1. Цена Договора является твердой, не может изменяться в ходе заключения и исполнения Договора, за исключением случаев, установленных Договором и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.2. Общая цена Договора составляет **4 163 (четыре тысячи сто шестьдесят три) рубля 64 копейки**.

2.3. В общую цену Договора включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Договору в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи, расходы на упаковку, маркировку, страхование, сертификацию, транспортные расходы по доставке товара до места поставки, затраты по хранению товара на складе Исполнителя, оплата труда работников, осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами.

2.4. Оплата по Договору производится в следующем порядке:

2.4.1. Оплата по Договору производится за счет средств бюджета Георгиевского городского округа Ставропольского края.

2.4.2. Расчеты с Исполнителем осуществляется в российских рублях.

2.4.3. Оплата услуг производится за фактически оказанные услуги в безналичном порядке путем перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя в течение 10(десяти) рабочих дней после предоставления счетов и актов оказанных услуг.

2.4.4. Авансовые платежи по Договору не предусмотрены.

2.5. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени), Стороны подписывают

Акт взаимосверки обязательств по Договору, в котором, помимо прочего, указываются: сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Договора, размер неустойки (штрафа, пени), подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени), итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Договору.

В случае подписания Сторонами Акта взаимосверки обязательств по Договору оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) согласно указанному Акту и на основании представленных Исполнителем счета и счета-фактуры. При этом исполнение обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (штрафа, пени) в доход бюджета возлагается на Заказчика.

2.6. В случае, если при начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени), Стороны не подписали Акт взаимосверки обязательств по Договору, указанный в п. 2.5 Договора, Заказчик вправе не производить оплату по Договору до уплаты Исполнителем начисленной и выставленной Заказчиком неустойки (штрафа, пени).

### **3. Порядок оказания услуг.**

3.1. Срок оказания услуг: с 09.01.2025 года по 21.03.2025 года (включительно), пятидневная рабочая неделя с 8-00 до 16-00 часов за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней.

3.2 Услуги оказываются на основании утвержденного Заказчиком меню и поданных Заказчиком письменных заявок с указанием количества питающихся.

3.3. Заявки подаются ежедневно не позднее 17 часов 00 минут дня, предшествующего дню оказания услуг.

### **4. Качество оказания услуг.**

4.1. Услуги должны оказываться в соответствии с требованиями Государственных стандартов Российской Федерации, ГОСТ или ТУ, а так же СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Качество продуктов питания используемых при оказании услуг по настоящему Договору должно соответствовать требованиям Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно-эпидемиологических правил и норм «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01.

4.2. Срок годности Продукции исчисляется со дня ее изготовления в соответствии с ГОСТ и ТУ.

4.3. В период оказания услуг Заказчику передаются надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; удостоверения качества, в которых должны быть отражены номера и даты выдачи удостоверения, наименование продукции, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящейся продукции, срок годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты.

### **5. Права и обязанности сторон.**

5.1. Заказчик обязуется:

5.1.1. Обеспечить приемку оказанных по Договору услуг по объему и качеству

5.1.2. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Договором.

5.1.3. Своевременно предоставить Исполнителю информацию, необходимую для исполнения Договора.

5.1.4. Осуществлять охрану наружных замков, дверей и окон всех помещений, предоставляемых Исполнителю.

5.1.5. Обеспечивать систематический контроль над соблюдением утвержденного МЕНЮ завтраков и обедов, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания.

5.1.6. Организовывать предварительную сервировку столов дежурными и по окончании приема пищи — уборку используемой посуды и приборов обеденного зала.

5.1.7. Производить сверку взаиморасчетов не позднее 6-ти рабочих дней после окончания расчетного месяца.

5.2. Заказчик вправе:

5.2.1. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

5.2.2. Проводить проверку качества услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его оперативно-хозяйственную деятельность.

5.2.3. Контролировать целевое использование Исполнителем средств, предоставляемых Заказчиком для исполнения Договора.

5.2.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Договором.

5.2.5. Осуществлять иные права, предусмотренные Договором и (или) законодательством Российской Федерации.

5.3. Исполнитель обязуется:

5.3.1. Обязательно обеспечение высокого качества приготовления продуктов, строгого соблюдения правил кулинарной обработки пищевых продуктов, санитарного состояния помещений и оборудования.

5.3.2. Ежедневно, в период оказания услуг, до 8 часов 00 минут вывешивать утвержденное Заказчиком меню (с учетом разных возрастных категорий обучающихся).

5.3.3. Обеспечить лабораторно-технологический контроль безопасности и качества приготовления блюд.

5.3.4. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технического и пожарного надзора.

5.3.5. Обеспечить сохранность инженерных сетей, коммуникаций, оборудования в помещениях. Соблюдать в предоставленных помещениях требования ТОО Роспотребнадзора, Пожарнадзора, а также отраслевых правил и норм, действующих в отношении видов деятельности Заказчика и предоставленных им помещений.

Выполнять в установленный срок предписания органов Роспотребнадзора, Госпожарнадзора и иных контролирующих органов о принятии мер по ликвидации ситуаций, возникающих в результате деятельности Исполнителя, ставящих под угрозу сохранность предоставленных помещений, экологическую и санитарную обстановку.

5.3.6. Обеспечить за свой счет приобретение посуды, моющих и дезинфицирующих средств (включая специализированные для промышленного оборудования) и другого инвентаря, ремонт оборудования пищеблока с предоставлением актов выполненных работ Заказчику, в случае если поломка произошла по вине Исполнителя.

5.3.7. Производить возмещение расходов за коммунальные услуги, связанные с хранением продуктов и приготовление пищи. Оплата расходов за коммунальные услуги производится Исполнителем на расчетный счет Заказчика в соответствии с выставленными счетами в течение пяти банковских дней с момента выставления счета ежемесячно, на основании показаний измерительных приборов (счетчиков) и действующих тарифов энергоснабжающих организаций (поставляющих электроэнергия, воду, тепло). Контроль показаний измерительных приборов осуществляется совместно уполномоченными представителями Заказчика и Исполнителя с составлением соответствующего акта в конце расчетного месяца.

5.3.8. Обеспечивать осуществление организации питания квалифицированными кадрами.

5.3.9. Обеспечивать высокую культуру обслуживания по организации питания.

5.3.10. Для проведения лабораторных исследований продуктов, готовых блюд, смывов иметь контракт с Роспотребнадзором по программе производственно-лабораторного контроля.

5.3.11. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим.

## **6. Порядок сдачи – приемки оказанных Услуг.**

6.1. По факту оказания Услуг сторонами подписывается акт об оказании услуг за 6 календарных дней. На основании актов подписанных Заказчиком производятся расчеты с Исполнителем за фактически оказанные услуги. Заказчик вправе в случае наличия недостатков в представленном Исполнителем акте представить Исполнителю мотивированный отказ от его подписания и потребовать немедленного устранения выявленных недостатков.

6.2. В течение 5 (пяти) дней после получения акта об оказании услуг «Заказчик» обязан подписать акт и направить один экземпляр Исполнителю, либо, при наличии недостатков, представить Исполнителю мотивированный отказ от его подписания.

6.3. В случае наличия недостатков Исполнитель обязуется устранить их в течение 3-х (трех) дней со дня получения соответствующих претензий от «Заказчика».

6.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания Сторонами акта об оказании услуг.

## **7. Ответственность Сторон**

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение принятых на себя обязательств Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

7.2. Невыполнение Исполнителем условий Договора является основанием для обращения Заказчика в суд с требованием о расторжении настоящего Договора или расторжения Договора в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора.

7.3. В случае полного (частичного) невыполнения условий настоящего Договора одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

## **8. Форс-мажорные обстоятельства.**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, войны, военных действий, блокады, эмбарго, общих забастовок, запрещающих (либо ограничивающих) актов властей, и если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Договора.

8.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Договору, обязана немедленно (в течение трех рабочих дней) известить другую Сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую Сторону права ссылаться на них в будущем.

8.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне, не выполнившей свои обязательства по Договору.

8.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца и Заказчик утратит интерес к Договору, Договор расторгается в порядке, предусмотренном Договором (раздел 10). В этом случае Исполнитель не имеет права потребовать от Заказчика возмещения убытков и исполнения обязательств по Договору.

## **9. Порядок разрешения споров**

9.1. В случае возникновения споров и (или) разногласий между Сторонами, в связи с заключением, исполнением, изменением либо расторжением настоящего Договора, Стороны должны принять меры для их разрешения путем переговоров.

9.2. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Ставропольского края Стороны должны принять меры к его урегулированию в претензионном порядке.

В случае возникновения претензий любая из Сторон направляет другой Стороне претензию, на которую последняя должна дать ответ в течение 3 (трех) рабочих дней с момента ее получения.

9.3. В случае невозможности урегулирования споров и (или) разногласий путем переговоров, либо в досудебном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Ставропольского края.

## **10. Порядок изменения и расторжения Договора.**

10.1. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником исполнителя по такому Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.2. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

10.3. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

10.4. Сторона, решившая расторгнуть настоящий Договор, должна направить письменное уведомление о намерении расторгнуть настоящий Договор другой Стороне не позднее чем за 2 месяца до предполагаемого дня расторжения настоящего Договора (с учетом требования ч. 1. ст. 82 Трудового кодекса РФ).

10.5. В случае увеличения цен на продукты питания во время действия настоящего договора изменения двухнедельного меню возможны только при условии их согласования с ТОУ Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г. Георгиевске и Георгиевском районе.

10.6. Заказчик ежемесячно согласовывает с Исполнителем количество учащих, получающих льготное питание. В случае изменения соответствующими органами в установленном порядке ранее доведенных лимитов бюджетных обязательств, Заказчик своевременно согласовывает с Исполнителем указанное количество путем заключения дополнительного соглашения к настоящему Договору.

## **11. Срок действия Договора.**

11.1. Настоящий Договор вступает в силу даты подписания и действует по 31.12.2025 г., а по расчетам между сторонами – до полного исполнения сторонами своих обязательств.

11.2. Расторжение настоящего Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда и в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством

## 12. Прочие условия

12.1. В случае изменения у какой-либо из Сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего она обязана в течение 10 (десяти) дней письменно известить об этом другую Сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего Договора.

12.2. Во всем остальном, что не оговорено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством.

12.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

12.4 Приложения к договору являются его неотъемлемой частью  
Приложение 1 (Техническое задание)

## 13. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

**ЗАКАЗЧИК**

**МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска**

**юридический адрес:** 357820, Ставропольский край, Георгиевский район, г. Георгиевск, ул. Тургенева, 16

**фактический адрес:** 357831, Ставропольский край, Георгиевский район, г. Георгиевск, ул. Тургенева, 16

**телефон 8(87951)6-42-51**

**банковские реквизиты**

УФК по Ставропольскому краю  
(МБОУ ЛИЦЕЙ № 4 Г. ГЕОРГИЕВСКА л/с  
21216Ы00640)

р/сч 03234643075150002100

к/с 40102810345370000013

Банк: Отделение Ставрополь банка России//УФК по  
Ставропольскому краю г.Ставрополь  
БИК 010702101

**ОКПО 22055541**

**ИНН 2625011916 КПП 262501001**

**ОКОПФ/ОКФС 75403/14**

**ОКТМО 07715000**

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

**Индивидуальный предприниматель  
Ходаков Дмитрий Михайлович**

**юридический адрес:** 357821, Ставропольский край, г. Георгиевск ул. Парковая, д. 9, кв.10

**фактический адрес:** 357821, Ставропольский край, г. Георгиевск ул. Парковая, д. 9, кв.10

**телефон 8(87951)60495**

**банковские реквизиты:**

р/с 40802810960100007273

кор/с 30101810907020000615

Банк ОТДЕЛЕНИЕ № 5230 СБЕРБАНКА  
РОССИИ Г. СТАВРОПОЛЬ

БИК 040702615

**ОКПО 0155421425**

**ИНН 262506950131 КПП**

**ОКОПФ/ОКФС 65/91**

**ОКТМО 07707000**

**ОГРН 307262503600088**

Директор МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска:

(Ю.В. Мартынко)

М.П.



Индивидуальный предприниматель:

(Д.М.Ходаков)

М.П.



**Техническое задание.**

Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организациями общественного питания образовательных учреждений, для обслуживания обучающихся, могут быть базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должны сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Позиция	Описание	Количество, дет./дней, (среднее кол-во питающих)	Цена единицы услуги (Цена единицы сырьевого набора продуктов на 1 ребенка, транспортные расходы,	Предоставление льготы, муниципальный бюджет рублей	Цена единицы услуги без предоставления льготы. Оплата производится родителями	Общая цена договора (Сумма предоставленной льготы за счет бюджета), руб.
---------	----------	--	--	--	---	--

		ихся в день 3 чел.) д/д	стоимость приготовления блюд, коммунальные платежи, налоги, и др.) руб.		(4-5)	
1	2	3	4	5	6	7
1	Приготовление завтраков (не менее 2х блюд, должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты ). Пятидневная рабочая неделя. Организация питания производится в соответствии с двухнедельным меню из сырья исполнителя.	156	84,90	26,69	58,21	4 163,64
Итого						4 163,64

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска:

Индивидуальный предприниматель:

М.П. (С.П.Мартынко)

М.П. (С.М.Ходаков/



Согласовано:  
Директор МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска



**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ**  
на зимне-весенний период 2024/2025 учебного года

для обучающихся общеобразовательных организаций детей — инвалидов, детей из малоимущих семей и детей с ограниченными возможностями здоровья Георгиевского муниципального округа Ставропольского края в возрасте от 12 до 18 лет

**ЗАВТРАК И ОБЕД**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход 12-18 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
							В1	В2	РР	С	Ca	Mg	P	Fe	
<b>1 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Суп молочный с крупой рисовой	200/5	3,60	3,95	15,71	112,60	0,07	0,20	0,31	0,91	158,83	23,07	137,47	0,25	Могильный М.П.2005-№121
	Сыр «Российский» 50% жирности	25	4,64	5,90	0,00	72,00	0,01	0,05	0,03	0,11	132,00	5,30	75,00	0,15	Могильный М.П.2005-№15
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	65,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Дели принт 2005-377
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-124
	<b>Итого</b>	<b>502</b>	<b>13,93</b>	<b>10,39</b>	<b>54,81</b>	<b>361,00</b>	<b>0,16</b>	<b>0,29</b>	<b>0,99</b>	<b>3,85</b>	<b>322,75</b>	<b>50,11</b>	<b>274,61</b>	<b>2,02</b>	
ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	250	5,18	5,35	23,60	163,25	0,16	0,07	1,09	5,81	50,28	38,30	137,98	1,81	Могильный М.П.2005-№102
	Котлеты рыбные любительские	100/5	13,32	16,92	10,44	24,66	0,07	0,06	1,63	0,27	22,95	24,30	146,70	0,66	Перевалов А.Я. 2021-308
	Каша рассыпчатая гречневая	180/5	9,02	7,54	48,87	299,52	0,25	0,14	2,97	0,00	17,78	162,99	244,71	5,47	Могильный М.П.2005-№302
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,00	29,00	138,60	0,01	0,01	0,09	1,72	14,48	3,60	4,40	0,94	Могильный М.П.2005-№342
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>31,37</b>	<b>30,35</b>	<b>135,01</b>	<b>737,43</b>	<b>0,57</b>	<b>0,32</b>	<b>6,40</b>	<b>7,80</b>	<b>123,19</b>	<b>248,49</b>	<b>591,49</b>	<b>10,14</b>	
	<b>Итого день</b>	<b>1292</b>	<b>45,30</b>	<b>40,74</b>	<b>189,82</b>	<b>1098,43</b>	<b>0,73</b>	<b>0,61</b>	<b>7,39</b>	<b>11,65</b>	<b>445,94</b>	<b>298,60</b>	<b>866,10</b>	<b>12,16</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход 12-18 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
							В1	В2	РР	С	Ca	Mg	P	Fe	
<b>2 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	100/5	16,00	24,24	8,24	315,00	0,07	0,11	4,91	0,60	18,17	18,88	126,33	1,06	Могильный М.П.2005-№301
	Макаронные изделия отварные с маслом	180/5	6,48	7,56	43,92	270,00	0,07	0,03	0,93	0,00	5,83	25,34	44,60	1,33	Могильный М.П.2005-№203
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	21,82	87,60	0,00	0,01	0,13	0,40	31,82	6,00	15,40	1,25	Могильный М.П.2005-№349
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	<b>Итого</b>	<b>540</b>	<b>26,25</b>	<b>32,34</b>	<b>97,08</b>	<b>784,00</b>	<b>0,22</b>	<b>0,19</b>	<b>6,59</b>	<b>1,00</b>	<b>73,52</b>	<b>69,52</b>	<b>244,03</b>	<b>4,90</b>	
ОБЕД	Суп картофельный с крупой пшеничной	250	2,00	2,73	20,93	116,25	0,10	0,06	1,06	8,25	23,05	25,00	62,55	0,88	Могильный М.П.2005-№101
	Тефтели 2-ой вариант	100	11,88	17,26	17,68	272,92	0,11	0,16	3,55	1,10	57,66	26,64	157,70	2,08	Могильный М.П.2005-№279
	Соус сметанный с томатом	50	0,90	2,61	3,83	42,50	0,01	0,02	0,11	0,67	14,62	7,90	14,69	0,20	Могильный М.П.2005-№331
	Картофель отварной	180	3,90	5,60	24,30	251,00	0,17	0,02	0,80	0,00	16,63	47,34	134,43	1,55	Могильный М.П.2005-№310
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Могильный М.П.2005-№376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	<b>Итого</b>	<b>845</b>	<b>22,47</b>	<b>28,74</b>	<b>104,84</b>	<b>854,07</b>	<b>0,47</b>	<b>0,30</b>	<b>6,16</b>	<b>10,05</b>	<b>130,77</b>	<b>127,62</b>	<b>429,85</b>	<b>6,28</b>	
	<b>Итого день</b>	<b>1385</b>	<b>48,72</b>	<b>61,08</b>	<b>201,92</b>	<b>1638,07</b>	<b>0,69</b>	<b>0,49</b>	<b>12,75</b>	<b>11,05</b>	<b>204,29</b>	<b>197,14</b>	<b>673,88</b>	<b>11,18</b>	



Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		12-18 лет					В1	В2	РР	С	Ca	Mg	P	Fe	
<b>3 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	42,00	16,80	66,00	580,00	0,11	0,52	1,04	0,48	294,60	44,40	420,60	1,39	Могильный М.П.2005-№223
	Какао с молоком	200	3,76	3,20	26,74	150,80	0,06	0,19	0,17	1,59	152,22	21,33	124,56	0,48	Могильный М.П.2005-№382
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/150	0,80	0,00	25,20	104,00	0,08	0,06	0,40	120,00	68,00	26,00	46,00	0,60	Могильный М.П.2005-№338
	<b>Итого</b>	<b>570</b>	<b>46,56</b>	<b>20,00</b>	<b>117,94</b>	<b>834,80</b>	<b>0,25</b>	<b>0,77</b>	<b>1,61</b>	<b>122,07</b>	<b>514,82</b>	<b>91,73</b>	<b>591,16</b>	<b>2,47</b>	
ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем	250/5	1,83	4,90	15,20	112,25	0,05	0,04	0,58	10,29	44,39	26,25	53,22	1,19	Могильный М.П.2005-№82
	Котлета рубленая из бройлер-цыплят	100/5	15,20	22,60	14,80	324,00	0,10	0,13	4,70	0,73	17,50	23,33	133,83	1,58	Могильный М.П.2005-№295
	Пюре из бобовых с маслом	180/5	15,84	9,00	51,66	156,00	0,61	0,13	1,63	21,79	9,54	33,30	103,91	5,95	Могильный М.П.2005-№199
	Компот из лимонов	200	0,08	0,09	27,08	108,6	0,02	0,01	0,08	12,9	23,52	6,5	11,5	0,24	Здобнов А.И. — №864
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	<b>Итого</b>	<b>795</b>	<b>36,64</b>	<b>37,13</b>	<b>131,84</b>	<b>812,25</b>	<b>0,86</b>	<b>0,35</b>	<b>7,61</b>	<b>45,71</b>	<b>112,65</b>	<b>108,68</b>	<b>360,16</b>	<b>10,22</b>	
	<b>Итого день</b>	<b>1365</b>	<b>83,20</b>	<b>57,13</b>	<b>249,78</b>	<b>1647,05</b>	<b>1,11</b>	<b>1,12</b>	<b>9,22</b>	<b>167,78</b>	<b>627,47</b>	<b>200,41</b>	<b>951,32</b>	<b>12,69</b>	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		12-18 лет					В1	В2	РР	С	Ca	Mg	P	Fe	
<b>4 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Рыба, тушеная в томате с овощами	100/50	14,16	7,47	7,47	154,00	0,08	0,08	0,96	2,26	30,50	32,26	165,62	0,70	Могильный М.П.2005-№229
	Пюре картофельное	180	3,74	6,12	22,28	159,12	0,17	0,13	1,63	21,79	44,37	33,30	103,91	1,21	Могильный М.П.2005-№312
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,00	29,00	133,60	0,01	0,01	0,09	1,72	14,48	3,60	4,40	0,94	Могильный М.П.2005-№342
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>21,75</b>	<b>14,13</b>	<b>81,85</b>	<b>558,12</b>	<b>0,34</b>	<b>0,26</b>	<b>3,30</b>	<b>25,77</b>	<b>107,05</b>	<b>88,46</b>	<b>331,63</b>	<b>4,11</b>	
ОБЕД	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,65	2,78	24,23	132,50	0,11	0,06	1,18	8,25	24,60	27,00	66,65	1,08	Могильный М.П.2005-№103
	Птица, тушеная в соусе сметанном 15% жирности	100/50	20,25	25,65	5,70	334,50	0,05	0,13	3,73	0,01	51,13	19,00	124,63	1,51	Могильный М.П.2005-№290/330
	Каша рассыпчатая пшеничная	180	7,90	6,07	49,55	284,40	0,15	0,06	0,84	0,00	28,85	41,06	190,76	3,23	Могильный М.П.2005-№302
	Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	65,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Могильный М.П.2005-№377
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	<b>Итого</b>	<b>852</b>	<b>41,67</b>	<b>40,39</b>	<b>142,18</b>	<b>1091,05</b>	<b>0,55</b>	<b>0,36</b>	<b>7,49</b>	<b>16,90</b>	<b>186,78</b>	<b>147,10</b>	<b>582,16</b>	<b>9,25</b>	
<b>Итого день</b>	<b>1432</b>	<b>63,42</b>	<b>54,52</b>	<b>224,03</b>	<b>1649,17</b>	<b>0,89</b>	<b>0,62</b>	<b>10,79</b>	<b>42,67</b>	<b>293,83</b>	<b>235,56</b>	<b>913,79</b>	<b>13,36</b>		

Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		12-18 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	P	Fe	
<b>5 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200/5	5,40	11,20	35,30	278,00	0,03	0,01	0,48	0,00	4,93	15,33	47,87	0,32	Могильный М.П.2005-№183
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	
	Йогурт 2,5% жирности	1/125	4,90	6,20	21,20	240,00	2,05	0,03	0,56	0,00	3,40	7,30	24,00	0,50	
	Итого	575	10,40	17,40	71,50	578,00	2,08	0,04	1,06	0,03	9,44	24,07	74,65	1,13	
ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,18	5,35	23,60	163,25	0,16	0,07	1,09	5,81	50,28	38,30	137,98	1,81	Могильный М.П.2005-№102
	Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	100/5	16,00	24,24	8,24	315,00	0,07	0,11	4,91	0,60	18,17	18,88	126,33	1,06	Могильный М.П.2005-№301
	Макаронные изделия отварные с маслом	180/5	6,48	7,56	43,92	270,00	0,07	0,03	0,93	0,00	5,83	25,34	44,60	1,33	Могильный М.П.2005-№203
	Кисель из яблок	200	0,12	0,00	30,12	121	0,01	0,01	0,1	1,72	14,47	3,6	4,4	0,94	Могильный М.П.2005-№352
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Могильный М.П.2005-№352
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Итого	790	34,12	40,47	153,21	1113,15	0,50	0,32	8,83	16,38	131,05	132,42	437,66	7,48	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого день	1365	44,52	57,87	224,71	1691,15	2,58	0,36	9,89	16,41	140,49	156,49	512,31	8,61	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		12-18 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	P	Fe	
<b>6 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/100	0,40	0,40	9,80	44,00	0,08	0,06	0,40	120,00	16,00	9,00	46,00	2,20	Могильный М.П.2005-№338
	Плов из птицы	100/180	27,25	31,55	44,61	571,20	0,08	0,16	5,41	1,34	60,13	63,34	265,73	2,92	Могильный М.П.2005-№291
	Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	65,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Могильный М.П.2005-№377
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
Итого	652	33,34	32,49	93,51	791,60	0,24	0,26	6,46	124,17	108,05	94,08	373,87	6,74		
ОБЕД	Рассольник Ленинградский (крупя перловая)	250/5	2,10	5,10	20,50	136,25	0,10	0,06	1,08	7,54	26,45	25,90	71,95	0,97	Могильный М.П.2005-№96
	Биточки рубленые из птицы	100/5	17,85	3,67	8,83	140,00	0,07	0,04	6,88	0,00	11,83	24,50	129,83	1,38	Могильный М.П. 2012-№306
	Капуста тушеная	180	3,73	4,81	24,12	154,62	0,05	0,07	1,22	29,47	100,44	35,46	72,72	1,35	Могильный М.П.2005-№321
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Могильный М.П.2005-№376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	805	27,57	14,12	106,55	662,27	0,30	0,21	9,84	37,07	158,64	108,04	337,76	5,58	
Итого день	1457	60,91	46,61	200,06	1453,87	0,54	0,47	16,30	161,24	266,69	202,12	711,63	12,32		

Прием пищи	Наименование блюд	Выход 12-18 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры	
							В1	В2	РР	С	Ca	Mg	P	Fe		
<b>7 ДЕНЬ</b>																
ЗАВТРАК	Каша жидкая молочная из манной крупы	200/5	6,00	3,00	43,40	225,00	0,04	0,02	0,36	0,00	8,00	5,50	27,60	0,32	Могильный М.П.2005-№181	
	Сыр «Российский» 50% жирности	15	3,48	4,43	0,00	54,00	0,01	0,05	0,03	0,11	132,00	5,30	75,00	0,15	Могильный М.П.2005-№15	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-122	
	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	28,34	151,8	0,04	0,15	0,11	1,31	125,73	14	90	0,13	Могильный М.П.2005-№379	
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/150	0,80	0,00	25,20	104,00	0,08	0,06	0,40	120,00	68,00	26,00	46,00	0,60	Могильный М.П.2005-№338	
	Итого	600	16,23	10,41	111,44	605,80	0,22	0,30	1,38	121,42	340,63	60,70	264,70	1,80		
ОБЕД	Суп картофельный с крупой рисовой	250	2,00	2,73	20,93	116,25	0,10	0,06	1,06	8,25	23,05	25,00	62,55	0,88	Могильный М.П.2005-№101	
	Голубцы ленивые	100	4,00	5,67	22,59	157,22	0,10	0,07	0,78	6,99	55,83	38,33	108,81	1,90	Могильный М.П. 2012-№298	
	Соус сметанный с томатом	50	0,90	2,61	3,83	42,50	0,01	0,02	0,11	0,67	14,62	7,90	14,69	0,20	Могильный М.П. 2012-№331	
	Каша рассыпчатая гречневая	180	9,02	7,54	48,87	299,52	0,25	0,14	2,97	0,00	17,78	162,99	244,71	5,47	Могильный М.П.2005-№302	
	Компот из смеси сухофруктов	30	0,08	0,00	21,82	87,60	0,00	0,01	0,13	0,40	31,82	6,00	15,40	1,25	Могильный М.П.2005-№349	
	Хлеб пшеничный	200	0,08	0,00	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№124	
	Итого	830	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66		
	Итого день	830	21,29	24,02	152,64	911,24	0,60	0,39	6,48	34,78	204,13	281,77	551,49	11,76		
			830	37,52	34,43	264,08	1517,04	0,82	0,69	7,86	156,20	544,76	342,47	816,19	13,56	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход 12-18 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
							В1	В2	РР	С	Ca	Mg	P	Fe	
<b>8 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Тефтели 2-ой вариант	100	11,88	17,26	17,68	272,92	0,11	0,16	3,55	1,10	57,66	26,64	157,70	2,08	Могильный М.П.2005-№279
	Соус сметанный 15% жирности	30	1,32	1,50	1,76	22,23	0,01	0,01	0,07	0,01	8,19	1,58	8,81	0,06	Могильный М.П.2012-№330
	Макаронные изделия отварные с маслом	180/5	6,48	7,56	43,92	270,00	0,07	0,03	0,93	0,00	5,83	25,34	44,60	1,33	Могильный М.П.2005-№203
	Компот из лимонов	200	0,08	0,09	27,08	108,6	0,02	0,01	0,08	12,9	23,52	6,5	11,5	0,24	Здобнов А.И. — 864
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-121
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-121
ОБЕД	Итого	585	23,45	26,95	113,54	785,15	0,29	0,25	5,25	14,01	112,90	79,36	280,31	4,97	
	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5	1,60	4,93	11,50	96,75	0,06	0,05	0,81	18,47	43,33	22,25	47,63	0,80	Могильный М.П.2005-№102
	Котлеты рыбные любительские	100/5	14,80	18,80	11,60	27,40	0,08	0,07	1,81	0,30	25,50	27,33	163,00	0,73	Перевалов А.Я. 2021-308
	Каша рассыпчатая пшеничная	180	7,90	6,07	49,55	284,40	0,15	0,06	0,84	0,00	28,85	41,06	190,76	3,23	Могильный М.П.2005-№02
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Могильный М.П.2005-№76
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№12
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№13
	Итого	805	33,82	37,88	155,80	850,82	0,52	0,35	6,38	56,52	239,98	171,84	597,14	8,56	
	Итого день	1390	57,27	64,83	269,34	1635,97	0,81	0,60	11,63	70,53	352,88	251,20	877,45	13,53	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход 12-18 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
							В1	В2	РР	С	Ca	Mg	P	Fe	
<b>9 ДЕНЬ</b>															
						63	0,19	0,18	0,61	1,45	22	32,93	94,4	1	Могильный М.П. 2005-209
						65,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Дели принт 2005-377
ЗАВТРАК	Яйцо варёное	1/40	5,1	4,6	0,3	65,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Перевалов А.Я. 2012-122
	Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Могильный М.П. 2005-75
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,05	0,30	10,12	57,34	44,44	91,17	2,65	Могильный М.П. 2005-№338
	Икра свекольная	180	3,45	10,20	23,10	198,00	0,05	0,05	0,30	10,12	57,34	44,44	91,17	2,65	Могильный М.П. 2005-№338
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/100	0,40	0,40	9,80	44,00	0,08	0,06	0,40	120,00	16,00	9,00	46,00	2,20	Могильный М.П. 2005-№338
	Итого	572	11,32	15,50	47,70	376,00	0,37	0,31	1,79	131,57	102,24	96,27	257,67	6,45	
ОБЕД						102,30	0,05	0,02	0,42	0,50	19,70	10,45	29,30	0,59	Здобнов А.И.-218 №1066
						262,00	0,03	0,13	4,80	0,00	39,00	20,00	143,00	1,80	Могильный М.П. 2005-№288
	Суп-лапша домашняя	250	2,21	5,06	11,93	102,30	0,05	0,02	0,42	0,50	19,70	10,45	29,30	0,59	Могильный М.П. 2005-№199
	Птица отварная	100/5	21,40	19,00	1,40	262,00	0,03	0,13	4,80	0,00	39,00	20,00	143,00	1,80	Могильный М.П. 2005-№342
	Пюре из бобовых с маслом	180/5	15,84	9,00	51,66	156,00	0,61	0,13	1,63	21,79	9,54	33,30	103,91	5,95	Могильный М.П. 2005-№342
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,00	29,00	133,60	0,01	0,01	0,09	1,72	14,48	3,60	4,40	0,94	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	790	43,30	33,60	117,09	765,30	0,78	0,33	7,56	24,01	100,42	86,65	338,31	10,54	
Итого день	1362	54,62	49,10	164,79	1141,30	1,15	0,64	9,35	155,58	202,66	182,92	595,98	16,99		

Прием пищи	Наименование блюд	Выход 12-18 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
							В1	В2	РР	С	Ca	Mg	P	Fe	
<b>10 ДЕНЬ</b>															
						154,62	0,05	0,07	1,22	29,47	100,44	35,46	72,72	1,35	Могильный М.П. 2005-№321
						324,00	0,10	0,13	4,70	0,73	17,50	23,33	133,83	1,58	Могильный М.П. 2005-№295
ЗАВТРАК	Капуста тушеная	180	3,73	4,81	24,12	154,62	0,05	0,07	1,22	29,47	100,44	35,46	72,72	1,35	Могильный М.П. 2005-№349
	Котлета рубленая из бройлер-цыплят	100/5	15,20	22,60	14,80	324,00	0,10	0,13	4,70	0,73	17,50	23,33	133,83	1,58	Могильный М.П. 2005-№349
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	21,82	87,60	0,00	0,01	0,13	0,40	31,82	6,00	15,40	1,25	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-124
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-124
	Итого	535	22,70	27,95	83,84	677,62	0,23	0,25	6,67	30,60	167,46	84,09	279,65	5,44	
Среднее значение за 10 дней завтрак	571	22,59	20,76	87,32	635,21	0,44	0,29	3,51	57,45	185,89	73,84	297,23	4,00		
ОБЕД	Суп картофельный с клецками	250				193,50	0,08	0,05	0,78	5,75	18,22	18,13	47,35	0,68	Могильный М.П. 2005-№108/109
						154,00	0,08	0,08	0,96	2,26	30,50	32,26	165,62	0,70	Могильный М.П. 2005-№229
	Рыба, тушенная в томате с овощами	100/50	14,16	7,47	7,47	154,00	0,08	0,08	0,96	2,26	30,50	32,26	165,62	0,70	Могильный М.П. 2005-№312
	Пюре картофельное	180	3,74	6,12	22,28	159,12	0,17	0,13	1,63	21,79	44,37	33,30	103,91	1,21	Могильный М.П. 2005-№376
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Могильный М.П. 2005-№376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,60	40,40	0,03	0,02	0,14	0,00	10,80	9,40	31,60	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	845	26,92	20,41	96,85	678,02	0,41	0,30	4,01	29,83	111,90	104,43	377,36	4,16	
	Среднее значение за 10 дней обед	1380	49,62	48,36	180,69	1355,64	0,64	0,55	10,68	60,43	279,36	188,52	657,01	9,60	
	Итого день	1380	49,62	48,36	180,69	1355,64	0,64	0,55	10,68	60,43	279,36	188,52	657,01	9,60	
Среднее значение за 10 дней	815	31,92	30,71	129,60	847,56	0,56	0,32	7,08	27,91	149,95	151,70	460,34	8,40		

*Сборник рецепту блюд и кулинарных изделий для питания школьников Дели принт Москва 2005 г. М.П.Могильный*

*Сборник рецепту блюд и кулинарных изделий для питания детей Дели принт Москва 2012 г. М.П.Могильный*

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОО и дет. оздоровительных учреждений Пермь 2012 г. А.Я.Перевалов*

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва "Лада" 2005 г. А.И.Здобнов*

*Соотношение белков, жиров, углеводов 1:1:4*

*Ведущий инженер-технолог МКУ "Ресурсный центр"*

*И.Ю.Паришина*