Договор
по организации питания обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья № 437ОВ

г. Энгельс «12» января 2023 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 21 имени Героя Советского Союза Ильи Макаровича Каплунова» Энгельсского муниципального района Саратовской области, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Телегина Николая Ивановича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **общество с ограниченной ответственностью «Большая Перемена»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора **Волкова Сергея Николаевича**, действующего на основании Устава с другой стороны, на основании Федерального закона от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положения о закупке товаров, работ, услуг МОУ «СОШ № 21 им. И.М. Каплунова:

:

1. Предмет договора.

1.1. В соответствии с настоящим договором Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - услуги) согласно требованиям, условиям, установленным настоящим договором, а Заказчик – обеспечить оплату услуг.

1.2. Оказание услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями нормативных правовых актов, регулирующих порядок оказания услуг данного вида, устанавливающих требования к качеству такого вида услуг.

2. Срок оказания услуг. Условия оказания услуг

2.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с 12.01.2024 г. по 31.05.2024 года, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней:

2.1.1. одноразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классов, 4 обучающихся, сумма на одного обучающегося 63,00 руб./день (количество дней – 81).

Организация питания учащихся, указанных в настоящем пункте, производится согласно меню.

2.1.2. двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов, 7 обучающихся, сумма на одного обучающегося 140,00 руб./день (количество дней – 81).

Организация питания обучающихся, указанных в настоящем пункте, производится согласно меню.

2.2. Услуги оказываются Исполнителем по адресу: 413102, Саратовская область, Энгельсский район, р.п. Приволжский, ул. Гагарина, д.17б.

2.3. До начала оказания услуг Стороны подписывают договор аренды муниципального имущества (на помещение оборудование, используемое для приготовления пищи в соответствии с настоящим Договором), расположенного по адресу указанному п. 2.2. настоящего Договора.

2.4. Меню устанавливается в соответствии с Приложением к настоящему Договору, которое является неотъемлемой частью настоящего Договора.

3. Стоимость договора и порядок расчетов

3.1. Цена настоящего договора составляет **99 792 (девяносто девять тысяч семьсот девяносто два) рубля 00 копеек, НДС не облагается.**

3.2. Указанная цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора, за исключением случаев предусмотренных п. 3.3 и 3.4. настоящего договора.

3.3. Цена по договору может быть снижена без изменений предусмотренных договором объёма оказанных услуг, качества оказываемых услуг и иных условий договора.

3.4. Цена по договору может быть изменена, если по предложению заказчика увеличивается предусмотренный договором объём оказываемых услуг, или уменьшается предусмотренный договором объём оказываемых услуг. При этом по соглашению сторон допускается изменение цены договора и соответственно стоимости питания одного обучающегося в день пропорционально изменению объёма оказываемых услуг, при условии изменения ассортимента блюд, предусмотренных в меню.

При исполнении договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре.

3.5. Порядок расчетов за фактически оказанные услуги: оплата осуществляется на основании предоставленных Исполнителем: счета, счета-фактуры *(если выставление счета-фактуры является обязательным)*, подписанного обеими Сторонами документа о приемке. Оплата Заказчиком оказанных услуг производится в безналичной форме за счет средств автономного учреждения, платежным поручением в течение не более 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

3.6. Цена договора включает в себя все расходы, связанные с исполнением условий настоящего договора, в том числе стоимость продуктов питания, используемых для приготовления пищи, стоимость приготовления блюд, организацию питания, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

4. Права и обязательства Сторон

4.1. **Заказчик вправе:**

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств.

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, приготовленных блюд, а также оказываемой услуги.

4.1.5. Направить готовые блюда на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки их качества.

4.1.6. Не принимать и не оплачивать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.7. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.8. Пользоваться иными правами, предоставленными законодательством Российской Федерации и настоящим договором.

4.2. **Исполнитель вправе:**

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.3. **Исполнитель обязан:**

4.3.1. Оказать услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

4.3.2. Обеспечить качество оказываемых услуг в соответствии с требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся:

- предоставлять обучающимся ежедневное рациональное питание;
- организовывать питание обучающихся по десятидневному меню, которое не должно повторяться в один и тот же день или в последующие 3 дня;
- соблюдать установленные в государственных стандартах, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", противопожарных правилах, технологических нормативных документах обязательные требования к качеству предоставляемых услуг, их безопасности для жизни и здоровья детей;
- приготовление питания осуществлять из продуктов, на которые имеются сертификаты соответствия, и срок годности которых не заканчивается на момент их приготовления;
- осуществлять доставку пищевых продуктов транспортом с обеспечением раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки;
- обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- проводить за свой счет лабораторные и инструментальные исследования, подтверждающие безопасность приготовляемых блюд и безопасность контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения и информировать Заказчика о результатах;
- обеспечивать надлежащее санитарное состояние производственных помещений, оборудования и инвентаря, используемого при приготовлении пищи;
- готовить пищу по сборникам рецептур, действующим в системе общественного питания;
- ежедневно проводить бракераж пищи в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

4.3.3. Осуществлять своими силами доставку, погрузку, разгрузку продуктов питания до места складирования Заказчика.

4.3.4. Укомплектовать пищеблок квалифицированными кадрами (в т. ч. подсобными (кухонными) рабочими), необходимыми для оказания услуги.

4.3.5. Обеспечивать своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров в соответствии с законодательством.

4.3.6. Обеспечивать за свой счет пищеблок посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, в количестве, соответствующем санитарно-гигиеническим нормам и в зависимости от количества питающихся.

4.3.7. При необходимости обеспечить на период оказания услуги наличие дополнительного собственного оборудования, необходимого для оказания услуги.

4.3.8. Осуществлять приготовление горячего питания непосредственно на базе пищеблока Заказчика.

4.3.9. Предоставлять Заказчику ежемесячно до 5 числа месяца, следующего за расчетным, акт об оказании услуг.

4.3.10. Самостоятельно разрабатывать и исполнять программу производственного контроля на пищеблоке.

4.3.11. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора, а также к установленному договором сроку представить Заказчику результаты исполнения договора.

4.3.12. С даты начала оказания услуг заключить договор на аренду муниципального имущества, включающего аренду нежилого помещения (пищеблока) и оборудования Заказчика для использования в организации питания обучающихся, а также возмещение затрат за потребляемые коммунальные услуги.

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

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

4.3.15. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

4.3.16. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и

диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями).

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

4.3.18. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

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

4.3.20. Осуществлять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок оказания услуг данного вида, устанавливающих требования к качеству такого вида услуг.

4.4. **Заказчик обязан:**

4.4.1. Осуществлять контроль за исполнением условий договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям договора и приложений к нему.

4.4.2. Осуществлять контроль за заполнением гигиенического журнала (сотрудники), журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнала учета фактического количества питающихся или сводной ведомости, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

4.4.3. Осмотреть продукты питания, приготовленные блюда.

4.4.4. Предоставить распорядок питания и списки обучающихся.

4.4.5. Принимать оказываемые услуги, осуществляемые Исполнителем, при условии их надлежащего качества.

4.4.6. Произвести оплату на основании подписанного Акта об оказании услуг и выставленного счета *(счета-фактуры)*.

4.5. Заказчик, орган, осуществляющий функции и полномочия учредителя Заказчика, их уполномоченные лица, а также иные лица, уполномоченные осуществлять контроль (надзор) за организацией питания, вправе во всякое время осуществлять контроль (надзор) за использованием пищеблока, питанием обучающихся и надлежащим исполнением Исполнителем обязанностей, предусмотренных законодательством и настоящим договором.

5. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

5.1. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора Заказчик вправе проводить экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

5.2. Приёмка результатов договора осуществляется в порядке и сроки, установленные договором, и оформляется Актом об оказании услуг, либо в те же сроки Заказчик направляет Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания такого документа. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приёмке или об отказе в приёмке оказанной услуги Заказчик учитывает отражённые в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлечённых для её проведения.

5.3. Заказчик отказывает в приёмке результатов исполнения договора в случае несоответствия представленных результатов условиям договора. Допускается приёмка услуг, качество, которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками.

5.4. Заказчик вправе не отказывать в приёмке оказанной услуги либо результатов отдельного этапа исполнения договора в случае выявления несоответствия этой услуги условиям договора, если выявленное несоответствие не препятствует приёмке этой услуги и устранено Исполнителем.

5.5. Сдача результатов оказания услуг Исполнителем и приемка их Заказчиком производится в соответствии с гражданским законодательством и оформляется актом об оказании услуг с указанием фактической посещаемости обучающихся, подписываемым обеими Сторонами, и указанием недостатков (в случае их обнаружения), а также сроков и порядка их устранения.

5.6. Для приемки услуг Заказчик назначает ответственного представителя из числа своих сотрудников, который проверяет объем и качество оказанных услуг, а также осуществляет сверку расчетов с Исполнителем и подписывает соответствующие документы.

5.7. При приемке уполномоченный представитель Заказчика в присутствии ответственного представителя Исполнителя обеспечивает проверку объема и качества оказанных услуг на соответствие требованиям настоящего договора.

5.8. Заказчик в течение пяти дней со дня получения акта об оказании услуг и отчетных документов обязан его подписать или направить Исполнителю мотивированный отказ.

5.9. Услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом после подписания Сторонами акта об оказании услуг.

5.10. Стороны подписывают акт об оказании услуг при отсутствии у Заказчика замечаний к качеству и объему их оказания.

5.11. Заказчик имеет право не принимать оказанные услуги и не подписывать соответствующие документы в случае, если услуги оказаны ненадлежащим образом, не надлежащего качества или не в полном объеме.

6. Ответственность Сторон

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях

неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается договором в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки ЦБ РФ от не уплаченной в срок суммы.

6.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере 1/300 действующей на дату уплаты пени ключевой ставки ЦБ РФ от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством РФ установлен иной порядок начисления пени.

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором, размер штрафа (за исключением случаев, если настоящим договором установлен иной порядок начисления штрафов) составляет 0,1 % от цены Договора.

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа (при наличии в договоре таких обязательств) составляет 0,1 % от цены Договора.

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

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

7. Действие обстоятельств непреодолимой силы

7.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленной или фактической войны, гражданских волнений, эпидемии, блокады, эмбарго, пожаров, землетрясений, наводнений и других природных стихийных бедствий, а также изданием актов государственных органов.

7.2. Свидетельство, выданное соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия обстоятельств непреодолимой силы.

7.3. Сторона, которая не исполняет обязательств по настоящему договору вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и об их влиянии на исполнение обязательств.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами при исполнении настоящего договора, будут разрешаться путем переговоров, в том числе путем направления претензий.

8.2. Претензия в письменной форме направляется Стороне, допустившей нарушение условий договора. В претензии указываются допущенные нарушения со ссылкой на соответствующие положения договора или его приложений, стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены для устранения нарушений.

8.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 5 дней со дня их получения, если настоящим договором не предусмотрены иные сроки рассмотрения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма, телеграммы, а также электронного сообщения с последующим представлением оригинала документа.

8.4. При неурегулировании Сторонами в досудебном порядке спор передается на разрешение в Арбитражный суд Саратовской области согласно порядку, установленному законодательством Российской Федерации.

9. Порядок изменения и расторжения договора

9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору имеют силу только при условии их оформления в письменном виде и подписания Сторонами, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 10.2 настоящего договора, которые имеют уведомительный характер.

9.2. Расторжение договора допускается: по соглашению сторон; по решению суда; в случае одностороннего отказа Заказчика от исполнения договора. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10. Прочие условия

10.1. Настоящий договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами, распространяется на правоотношения, возникшие с 09.01.2024 года, и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему договору, но не позднее 05.04.2024 года, или до его расторжения в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором и законодательством Российской Федерации.

Истечение срока действия договора не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение обязательств по настоящему договору, а также не освобождает Исполнителя от исполнения гарантийных обязательств (если гарантийные

обязательства предусмотрены условиями договора).

10.2. При изменении у одной из Сторон местонахождения, наименования, банковских и других реквизитов она обязана в течение 5 дней письменно известить об этом другую Сторону.

10.3. Настоящий договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

10.4. Неотъемлемой частью настоящего договора являются следующие приложения:

10.4.1. Приложение. Меню на ____ л.

10.5. Вопросы, не урегулированные настоящим договором, разрешаются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

11. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

Исполнитель:

ООО «Большая Перемена»

413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79

ИНН/КПП 6439096540/643901001, ОКТМО 63607101, ОКОПФ 12300, ОКПО 40669204, Номер контактного телефона 8(927)224-76-10,

Адрес электронной почты bpkshp@mail.ru

Банковские реквизиты в ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК

р/с 40702810956000014831

к/с 30101810200000000607

КПП 643901001

БИК 043601607

Директор _____ **С.Н.Волков**

Заказчик

МОУ «СОШ № 21 им. И.М. Каплунова»

413102, Саратовская обл., Энгельсский район, р.п. Приволжский, ул. Гагарина, 17Б

Тел: 8(8453) 55-01-40

ИНН 6449933807 КПП 644901001

л/с 127040232, 127040233 в комитете финансов администрации ЭМР

р/с 03234643636500006000

Отделение Саратов Банка России//УФК по Саратовской области г. Саратов

БИК 016311121

Директор _____ **Н.И. Телегин**

Приложение
к Договору по организации питания обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья

№ 437ОВ от «12» января 2023 г.

ЗАКАЗЧИК:	ИСПОЛНИТЕЛЬ:
МОУ «СОШ № 21 им. И.М. Каплунова»	ООО «Большая Перемена»
Директор _____ Н.И. Телегин	Директор _____ С.Н. Волков
М.П.	М.П.

МЕНЮ
для организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Возрастная категория: 7-11 лет (ОВЗ)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
			Б	Ж	У		
Неделя 1 День 1							
	Свекольник	200	5,88	5	14,13	125	*82*
	Биточки мясные Нежные с соусом (60/30)	90	10,15	7	3,37	137,22	*408/505*
	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,8	38,3	191	*334*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	*349*
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	82,2	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**700**	**27,73**	**18,8**	**112,6**	**732,42**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
	Блинчики дрожжевые со сгущёным молоком (100/20)	120	2,6	6,1	33,2	208	*223*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**320**	**8**	**11,1**	**54,8**	**366**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1020**	**35,73**	**29,9**	**167,4**	**1098,42**	
День 2							
ОБЕД	Рассольник ленинградский на м/к бульоне	200	5,4	9,4	7,8	124	*96*
	Котлеты рыбные из минтая Фирменные с соусом (60/30)	90	9,41	4,14	10,83	118,05	*345/505*
	Картофельное пюре	150	5,4	9,2	26,4	210	*128*
	Компот из кураги	200	1,92	0,12	25,86	151	*551*
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	82,2	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**700**	**27,73**	**24,76**	**95,99**	**751,25**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Булочка сахарная	50	1,65	3,65	13,2	89,5	*638*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**350**	**8,45**	**8,95**	**50,8**	**319,8**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1050**	**36,18**	**33,71**	**146,79**	**1071,05**	
День 3							
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем вегетарианские со сметаной	200	3,1	5,6	8	96	*88*
	Кнели из кур с рисом (60/30)	90	8,3	3,07	6,44	114,49	*411*
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	38,7	245	*171*
	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	*388*
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	82,2	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**700**	**25,9**	**17,17**	**102,64**	**706,69**	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый, плодовый, ягодный тетрапак	200	1,4	0,2	19,8	126	*пр*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Ватрушки с повидлом	50	2,15	1,05	22	106,5	*741*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**350**	**4,95**	**1,55**	**57,8**	**304,8**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1050**	**30,85**	**18,72**	**160,44**	**1011,49**	

День 4							
ОБЕД	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	200	3,12	2,24	16	96,8	*103*
	Жаркое по домашнему (180/60)	240	6,9	14,1	17,9	286	*259*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	*349*
	Хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,5	109,6	*пр*
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16	88	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**720**	**18,02**	**18,84**	**99,1**	**711,4**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Косичка с сахаром	50	2	1,15	24	118,5	*622*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**350**	**8,8**	**6,45**	**61,6**	**348,8**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1070**	**26,82**	**25,29**	**160,7**	**1060,2**	
День 5							
ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми на м/к бульоне	200	3,4	8,6	15,8	131,2	*102*
	Рагу из птицы (170/70)	240	18,87	26,4	16,97	397,68	*407*
	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	*388*
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	82,2	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**700**	**28,57**	**37,2**	**82,27**	**780,08**	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый, плодовый, ягодный тетрапак	200	1,4	0,2	19,8	126	*пр*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем	75	2,3	1,8	2,25	122,25	*738*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**375**	**5,1**	**2,3**	**38,05**	**320,55**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1075**	**33,67**	**39,5**	**120,32**	**1100,63**	
Неделя 2 День 6							
ОБЕД	Суп картофельный рыбный	200	5,31	2,87	13,9	103,38	*289*
	Котлета по домашнему в соусе красном (60/30)	90	8,44	10,03	7,7	135,47	*274/505*
	Каша из гороха с маслом	150	10,9	3,71	35,91	236,49	*198*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	*349*
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	82,2	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**700**	**30,85**	**18,61**	**114,31**	**754,54**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
	Блинчики дрожжевые со сгущёным молоком (100/20)	120	2,6	6,1	33,2	208	*223*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**320**	**8**	**11,1**	**54,8**	**366**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1020**	**38,85**	**29,71**	**169,11**	**1120,54**	
День 7							
ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной	200	3,1	5,6	8	96	*82*
	Котлеты куриные, припущенные с соусом (60/30)	90	10,88	11,77	9,82	98,32	*444/505*
	Рис отварной с овощами	150	3,61	4,51	35,71	198,02	*305*
	Компот из кураги	200	1,92	0,12	25,86	151	*551*
	Хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,5	109,6	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**710**	**26,11**	**24,3**	**108,89**	**718,94**	
ПОЛДНИК	Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем	75	2,3	1,8	2,25	122,25	*738*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**375**	**9,1**	**7,1**	**39,85**	**352,55**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1085**	**35,21**	**31,4**	**148,74**	**1071,49**	

День 8							
ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми вегетарианский	200	5,12	3,6	17,4	115,8	*102*
	Котлеты рыбные из минтая Фирменные с соусом (60/30)	90	9,41	4,14	10,83	118,05	*345/505*
	Картофель отварной с маслом	150	2,9	4,7	33,6	145	*125*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	*349*
	Хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,5	109,6	*пр*
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16	88	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**720**	**25,43**	**14,94**	**127,03**	**707,45**	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый, плодовый, ягодный тетрапак	200	1,4	0,2	19,8	126	*пр*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой и яйцом	75	3,45	3	20,1	121,5	*738*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**375**	**6,25**	**3,5**	**55,9**	**319,8**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1095**	**31,68**	**18,44**	**182,93**	**1027,25**	
День 9							
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем на м/к бульоне	200	4,6	6,4	7,9	110	*88*
	Плов из отварной птицы (160/80)	240	14,38	26,47	45,26	398,06	*406*
	Компот из замороженной ягоды	200	0,17	0,04	23,1	93,5	*639*
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	82,2	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**700**	**24,75**	**34,81**	**101,36**	**749,76**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
	Сырники из творога сахаром,сметаной (100/25/25)	150	12,2	20,7	16,2	195	*219*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**350**	**17,6**	**25,7**	**37,8**	**353**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1660**	**42,35**	**60,51**	**139,16**	**1102,76**	
День 10							
ОБЕД	Рассольник ленинградский вегетарианский	200	1,7	4,3	13,7	100,94	*96*
	Тефтели мясные с соусом (60/30)	90	7,8	7,7	8,1	235	*437/505*
	Рагу из овощей	150	3,5	6,7	11,5	119	*492*
	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	*388*
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	82,2	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**700**	**19,3**	**20,9**	**82,8**	**706,14**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Булочка Веснушка	50	0,85	2,6	10,85	97	*606*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**350**	**7,65**	**7,9**	**48,45**	**327,3**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1050**	**26,95**	**28,8**	**131,25**	**1033,44**	
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:		**11175**	**338,29**	**315,98**	**1526,84**	**10697,27**	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		**1117,5**	**33,83**	**31,60**	**152,68**	**1069,73**	

Норма среднего значения суммарного объёма блюд по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение N 10 Таблица 1, Таблица 3	Выход, гр	Фактиче-е значение суммарного объёма блюд по меню гр
обед	700	705
полдник	300	352
Итого за день	**1000**	1057

Информация о пищевой, энергетической ценности меню за 10 дней					
Обед		25,44	23,03	102,70	731,87
Рекомендуемая величина		23,10	23,70	100,50	705-822,5
Распределение ЭЦ в обед при норме 30-35%					31%
Полдник		8,39	8,57	49,99	337,86
Рекомендуемая величина		7,70	7,90	33,50	235-352,5
Распределение ЭЦ в полдник при норме 10-15%					14%
Средняя всего за день		33,83	31,60	152,68	1069,73
Рекомендуемая величина		30,80	31,60	134,00	940-1175
Распределение ЭЦ в обед, полдник при норме 40-50%					46%

Возрастная категория: от 12 лет и старше(ОВЗ)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
			Б	Ж	У		
Неделя 1 День 1							
ЗАВТРАК	Каша молочная"Дружба"	200	5,8	6,9	36,1	220,2	175
	Батон нарезной	40	2,6	0,8	18,4	92	пр
	Сыр твердый порциями	10	2,3	2,95	0	47	15
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	376
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	пр
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		**560**	**12,4**	**18,25**	**85,63**	**557,22**	
	Свекольник	250	7,35	6,25	17,66	156,25	82
	Биточки мясные Нежные с соусом(90/20)	110	12,4	7,78	3,74	152,46	408/505
	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,76	45,95	229,2	334
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	349
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	82,2	пр
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	пр
ИТОГО ЗА ОБЕД		**800**	**32,55**	**21,79**	**124,15**	**817,11**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	пр
	Блинчики дрожжевые со сгущёным молоком (120/30)	150	3,1	7,9	39,8	249	223
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**350**	**8,5**	**12,9**	**61,4**	**407**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1710**	**53,45**	**52,94**	**271,18**	**1781,33**	
День 2							
ЗАВТРАК	Запеканка из творога с молоком сгущёным (150/50)	200	26,6	13,6	24,2	332	224
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	пр
	Батон нарезной	50	3,25	1	23	115	пр
	Чай с лимоном	200	0,2		10,2	41	377
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		**550**	**31,45**	**14,9**	**73,4**	**560,3**	
ОБЕД	Рассольник ленинградский на м/к бульоне	250	3	5,8	29,7	133	96
	Котлеты рыбные из минтая Фирменные с соусом (90/20)	110	11,5	5,06	13,23	151,28	345/505
	Картофельное пюре	180	6,48	11,03	31,68	252	128
	Компот из кураги	200	1,92	0,12	25,86	151	551
	Хлеб пшеничный	40	4,26	1,86	17,46	109,6	пр
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	пр
ИТОГО ЗА ОБЕД		**810**	**29,56**	**24,37**	**129,93**	**862,88**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	пр
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	пр
	Булочка сахарная	100	3,3	7,3	26,4	179	638
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**400**	**10,1**	**12,6**	**64**	**409,3**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1760**	**71,11**	**51,87**	**267,33**	**1832,48**	
День 3							
ЗАВТРАК	Каша манная молочная с маслом сливочным	250	9,83	11	42	302	181
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,13	65,72	14
	Сыр твердый порциями	10	2,3	2,95	0	47	15
	Батон нарезной	40	2,6	0,8	18,4	92	пр
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	376
	Яйцо варёное	40	5,1	4,6	0,3	63	209
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		**550**	**20,13**	**26,65**	**75,83**	**629,72**	
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем вегетарианские со сметаной	250	3,88	7	10	120	88
	Кнели из кур с рисом (70/30)	100	9,2	3,41	7,2	127,2	411
	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,8	7,56	46,44	294	171
	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	388
	Хлеб пшеничный	40	4,26	1,86	17,46	109,6	пр
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	пр
ИТОГО ЗА ОБЕД		**800**	**30,24**	**20,63**	**117,5**	**819,8**	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый, плодовый, ягодный тетрапак	200	1,4	0,2	19,8	126	пр
	Ватрушки с повидлом	50	2,15	1,05	22	106,5	741
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	пр
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**350**	**4,95**	**1,55**	**57,8**	**304,8**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1700**	**55,32**	**48,83**	**251,13**	**1754,32**	
День 4							
ЗАВТРАК	Плов из птицы (200/80)	280	16,78	30,88	52,8	464,4	440
	Кукуруза консервированная припущеная	30	0,9	0,06	1,89	20,7	131
	Хлеб пшеничный	40	4,26	1,86	17,46	109,6	пр
	Чай с лимоном	200	0,2		10,2	41	377
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		**550**	**22,14**	**32,8**	**82,35**	**635,7**	
ОБЕД	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	250	3,9	2,8	20	121	103
	Жаркое по домашнему (200/80)	280	10,05	16,45	20,88	341	259
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	349
	Хлеб пшеничный	50	5,31	2,32	21,83	137	пр
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16	88	пр
ИТОГО ЗА ОБЕД		**820**	**23,06**	**22,27**	**110,41**	**818**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	пр
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	пр
	Косичка с сахаром	100	4	2,3	48	237	622
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**400**	**10,8**	**7,6**	**85,6**	**467,3**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1770**	**56**	**62,67**	**278,36**	**1921**	

	День 5						
ЗАВТРАК	Свекла отварная дольками	30	0,45	0,05	2,6	12,6	*54*
	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,76	45,95	229,2	*334*
	Фрикадельки мясные с соусом красным (90/20)	110	10,57	12,32	15,56	224,51	*128/505*
	Хлеб пшеничный	40	4,26	1,86	17,46	109,6	*пр*
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	*376*
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		**560**	**22,08**	**20,09**	**96,57**	**635,91**	
ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми на м/к бульоне	250	6,53	4,75	22	160,28	*102*
	Рагу из птицы (200/80)	280	22,02	30,8	19,8	463,96	*407*
	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	*388*
	Хлеб пшеничный	40	4,26	1,86	17,46	109,6	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**800**	**35,91**	**38,21**	**95,66**	**902,84**	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый, плодовый, ягодный тетрапак	200	1,4	0,2	19,8	126	*пр*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем	100	3,1	2,5	3	163	*738*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**400**	**5,9**	**3**	**38,8**	**361,3**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1760**	**63,89**	**61,3**	**231,03**	**1900,05**	
	Неделя 2 День 6						
ЗАВТРАК	Каша рисовая молочная	200	4,2	7,6	30,2	206,4	*173*
	Батон нарезной	40	2,6	0,8	18,4	92	*пр*
	Сыр твердый порциями	15	3,45	4,43	0	70,5	*15*
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,13	65,72	*14*
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	*376*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		**565**	**11,95**	**20,43**	**79,73**	**566,92**	
ОБЕД	Суп картофельный рыбный	250	6,64	3,58	17,37	129,23	*289*
	Котлета по домашнему в соусе красном (90/20)	110	10,31	12,25	9,41	165,57	*274/505*
	Каша из гороха с маслом	180	13	4,45	43,09	283,8	*198*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	*349*
	Хлеб пшеничный	40	4,26	1,86	17,46	109,6	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**810**	**37,21**	**22,74**	**131,03**	**885,2**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
	Блинчики дрожжевые со сгущёным молоком (120/30)	150	3,1	7,9	39,8	249	*223*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**350**	**8,5**	**12,9**	**61,4**	**407**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1725**	**57,66**	**56,07**	**272,16**	**1859,12**	
	День 7						
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	200	15,06	26	3,06	317,3	*210*
	Зелёный горошек консервированный	60	1,8	3,72	3,72	55,2	*75*
	Чай с лимоном	200	0,2		10,2	41	*377*
	Батон нарезной	40	2,6	0,8	18,4	92	*пр*
	Кондитерское изделие (Печенье)	50	2,4	3,5	22,8	108	*пр*
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		**550**	**22,06**	**34,02**	**58,18**	**613,5**	
ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем вегетарианский со сметаной	250	3,88	7	10	120	*82*
	Котлеты куриные, припущенные с соусом (90/20)	110	13,3	14,38	12	123,2	*444/505*
	Рис отварной с овощами	180	4,33	5,41	42,8	237,6	*305*
	Компот из кураги	200	1,92	0,12	25,86	151	*551*
	Хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,5	109,6	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**810**	**30,03**	**29,21**	**120,16**	**807,4**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Пирожки печеные из сдобного теста с картофелем	100	3,1	2,5	3	163	*738*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**400**	**9,9**	**7,8**	**40,6**	**393,3**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1760**	**61,99**	**71,03**	**218,94**	**1814,2**	

	День 8						
ЗАВТРАК	Свекла отварная дольками	30	0,45	0,05	2,6	12,6	*54*
	Биточки мясные Нежные с соусом(90/20)	110	12,4	7,78	3,74	152,46	*408/505*
	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,8	7,56	46,44	294	*171*
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	82,2	*пр*
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	*376*
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		**550**	**26,05**	**16,89**	**80,88**	**601,26**	
ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми вегетарианский	250	6,4	4,5	21,75	141	*102*
	Котлеты рыбные из минтая Фирменные с соусом (90/20)	110	11,5	5,06	13,23	151,28	*345/505*
	Картофель отварной с маслом	180	3,47	5,64	40,32	188	*125*
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	*349*
	Хлеб пшеничный	40	4,26	1,86	17,46	109,6	*пр*
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,7	16	88	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**820**	**29,43**	**17,86**	**140,46**	**808,88**	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый, плодовый, ягодный тетрапак	200	1,4	0,2	19,8	126	*пр*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой и яйцом	100	4,6	4	26,8	162	*738*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**400**	**7,4**	**4,5**	**62,6**	**360,3**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1770**	**62,88**	**39,25**	**283,94**	**1770,44**	
	День 9						
ЗАВТРАК	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая	200	7,16	9,4	28,8	291,9	*266*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Чай с лимоном	200	0,2		10,2	41	*377*
	Батон нарезной	40	2,6	0,8	18,4	92	*пр*
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,13	65,72	*14*
	Сыр твердый порциями	10	2,3	2,95	0	47	*15*
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		**560**	**13,76**	**20,65**	**73,53**	**609,92**	
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем на м/к бульоне	250	3,88	7	10	120	*88*
	Плов из отварной птицы (200/80)	280	16,78	30,88	52,8	464,4	*406*
	Компот из замороженной ягоды	200	0,17	0,04	23,1	93,5	*639*
	Хлеб пшеничный	40	4,26	1,86	17,46	109,6	*пр*
	Хлеб ржаной	40	3,2	0,7	16	88	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**810**	**28,29**	**40,48**	**119,36**	**875,5**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
	Сырники из творога сахаром,сметаной (150/25/25)	200	18,35	25	24,3	293,15	*219*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**400**	**23,75**	**30**	**45,9**	**451,15**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1890**	**65,8**	**91,13**	**238,79**	**1936,57**	
	День 10						
ЗАВТРАК	Макаронные изделия, запеченные с сыром	200	8,6	15	46,7	356,3	*204*
	Фрукт свежий , сезонный	200	2,8	0,6	32	144,6	*пр*
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	*376*
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		**600**	**11,6**	**15,7**	**93,7**	**560,9**	
ОБЕД	Рассольник ленинградский вегетарианский	250	2,12	5,38	17,13	126,18	*96*
	Тефтели мясные с соусом (90/20)	110	9,5	9,41	9,9	287,2	*437/505*
	Рагу из овощей	180	4,2	8,04	13,8	152,8	*492*
	Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103	*388*
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	82,2	*пр*
	Хлеб ржаной	30	2,4	0,5	12	66	*пр*
ИТОГО ЗА ОБЕД		**800**	**22,12**	**25,03**	**90,33**	**817,38**	
ПОЛДНИК	Кисломолочный продукт	200	5,4	5	21,6	158	*пр*
	Фрукт свежий , сезонный	100	1,4	0,3	16	72,3	*пр*
	Булочка Веснушка	100	1,7	5,2	21,7	194	*606*
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		**400**	**8,5**	**10,5**	**59,3**	**424,3**	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		**1800**	**42,22**	**51,23**	**243,33**	**1802,58**	
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:		**17645**	**590,32**	**586,32**	**2556,19**	**18372,09**	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		**1764,5**	**59,03**	**58,63**	**255,62**	**1837,21**	

Норма среднего значения суммарного объёма блюд по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение N 10 Таблица 1, Таблица 3	Выход, гр	Фактиче-е значение суммарного объёма блюд по меню гр
завтрак	550	560
обед	800	808
полдник	350	385
Итого за день	**1700**	1753

Информация о пищевой, энергетической ценности меню за 10 дней					
Завтрак		19,36	22,04	79,98	597,14
Рекомендуемая величина		18,00	18,40	76,60	544-680
Распределение ЭЦ в завтрак при норме 20-25%					22%
Обед		29,84	26,26	117,90	841,50
Рекомендуемая величина		27,00	27,60	114,90	816-952
Распределение ЭЦ в обед при норме 30-35%					31%
Полдник		9,83	10,34	57,74	398,58
Рекомендуемая величина		9,00	9,20	38,30	272-408
Распределение ЭЦ в полдник при норме 10-15%					15%
Средняя всего за день		59,03	58,63	255,62	1837,21
Рекомендуемая величина		54,00	55,20	229,80	1632-2040
Распределение ЭЦ в завтрак,обед, полдник при норме 60-75%					68%