

Контракт № 2023-Питание

на оказание услуг школьных столовых и кухонь (оказание услуг по организации горячего питания обучающихся)

г. Березовский

«19» декабря 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей №17» (МБОУ «Лицей №17») в лице **директора Соколовой Алевтины Александровны**, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Лицеист» (ООО «Лицеист»), в лице **директора Ильиной Надежды Геннадьевны**, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с требованиями Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации по результатам проведения открытого конкурса в электронной форме на основании Протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 07.12.2022 №ИЭОК1 заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг по организации горячего питания обучающихся (далее – Услуги).

ИКЗ – 223420300266742500100100200015629000

1.2. Требования к содержанию и объему оказываемых Услуг, а также иные условия оказания Услуг определяются Заказчиком в Техническом задании (**Приложение №1 к Контракту**).

1.3. График оказания Услуг: 6 дней в неделю на переменах в соответствии с графиком работы учреждения.

Начальный срок оказания Услуг: **01.01.2023г.**

Конечный срок оказания Услуг: **31.12.2023г.**

1.4. Место оказания Услуг: 652420 Кемеровская область-Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14. Столовая.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЁТОВ

2.1. Цена Контракта устанавливается в российских рублях.

2.2. Цена Контракта **7 800 000,00** рублей.

в том числе НДС (в случае если участник закупки находится на упрощенной системе налогообложения, то НДС не предусмотрен) в соответствии с налоговым кодексом Российской Федерации.

2.3. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта. При исполнении контракта изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.4. В цену Контракта входят все расходы, связанные с выполнением Исполнителем обязательств по Контракту, включая сопутствующие расходы, уплату налогов и других обязательных платежей, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.5. В случае, если контракт заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе, зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя сумма, подлежащая уплате юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.6. Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений.

2.7. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте расчетный счет Исполнителя.

2.8. Оплата оказанных Услуг осуществляется в течение не более семи рабочих дней с даты подписания заказчиком документа о приемке.

2.9. Оплата оказанных Исполнителем Услуг осуществляется Заказчиком в размере, равном фактически оказанным Услугам.

2.10. Обязательства Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с момента списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, с лицевого счета Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

2.11. Авансирование не предусмотрено

3. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СТОРОН

3.1. Заказчик обязуется:

-Обеспечивать приемку оказанной по Контракту услуги, в соответствии с условиями Контракта.

-Оплачивать оказанную услугу, в соответствии с условиями Контракта.

-Направлять Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту.

-Выполнять иные обязанности, предусмотренные Контрактом.

3.2. Заказчик имеет право:

-Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

-Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленных документов.

-Проверять в любое время ход и качество оказываемой Исполнителем услуги по Контракту, оказывать консультативную и иную помощь без вмешательства в его оперативно-хозяйственную деятельность.

-Отказаться (полностью или частично) от приемки и оплаты услуги, в случае неисполнения в срок или ненадлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств в соответствии с условиями Контракта.

-Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.

-Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и законодательством Российской Федерации.

3.3. Исполнитель обязуется:

-Оказывать предусмотренную Контрактом услугу, обеспечив надлежащее качество, в соответствии с требованиями нормативных документов, в сроки, установленные Контрактом, в пределах цены Контракта.

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

-Не предоставлять другим лицам или разглашать иным способом конфиденциальную информацию, полученную в результате исполнения.

-Своими силами и за свой счет устранять допущенные по его вине в оказанных Услугах недостатки;

-В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

-В течение 20 дней с даты заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ «Лицей № 17» заключить с Заказчиком договор аренды в соответствии с пунктом 10 части 1 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (заключение договора аренды может быть осуществлено только по результатам проведения конкурса с лицом, с которым заключен контракт по результатам конкурса проведенного в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения

государственных и муниципальных нужд", если предоставление указанных прав было предусмотрено конкурсной документацией, для целей исполнения этого контракта. Срок предоставления прав на такое имущество не может превышать срок исполнения контракта).

-В течение **20 дней** с даты заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ «Лицей № 17» заключить с Заказчиком Договор на возмещение затрат за коммунальные услуги, по которому Исполнитель возмещает Заказчику затраты за коммунальные услуги, потребляемые арендованным помещением пищеблока столовой МБОУ «Лицей № 17»: тепловой энергии, электроэнергии, холодного и горячего водоснабжения, стоков, вывоз и передачу на захоронение ТБО.

3.4. Исполнитель имеет право:

-Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта;

-Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта.

-Требовать приемки и оплаты услуги, в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Контрактом.

-Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) и (или) убытков, причиненных по вине Заказчика.

4. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Приемка оказанной услуги осуществляется ежемесячно.

4.2. Исполнитель не позднее 3-х рабочих дней с даты окончания отчетного периода (месяца) направляет в адрес Заказчика уведомление о дате оказания услуги.

4.3. Приемка оказанной услуги осуществляется путем проверки соответствия оказанной услуги требованиям, установленным Контрактом в присутствии представителей Заказчика и Исполнителя (если Исполнитель направил своих представителей для участия в приемке), а также проверки наличия сопроводительных документов на оказанную услугу, которые считаются неотъемлемой частью оказанной услуги.

4.4. Исполнитель не позднее 3-х рабочих дней с даты окончания отчетного периода (месяца) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать информацию, предусмотренную п.1 ч.13 ст.94 Федерального закона № 44-ФЗ. К документу о приемке могут быть приложены документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

4.5. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, с приложенными документами считается дата размещения в соответствии с пунктом 4.4 Контракта такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

4.6. Приемка Заказчиком оказанной услуги, включая проведение экспертизы, в части соответствия условиям Контракта осуществляется в течение **5-ти рабочих** дней после оказания услуги и поступления от Исполнителя документа о приемке, указанного в пункте 4.4 Контракта.

4.7. Исполнитель имеет право направить своего представителя для наблюдения за процедурой приемки, известив об этом Заказчика. В случае поступления Заказчику извещения от Исполнителя о направлении Исполнителем своего представителя приемка должна быть осуществлена только в присутствии представителя Исполнителя.

4.8. Экспертиза оказанной услуги может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для приемки оказанной услуги Заказчик вправе создать **приемочную** комиссию, состоящую из не менее пяти человек. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в заключении по

результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

4.9. По истечении срока, указанного в пункте 4.6 Контракта Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) совершает одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

б) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.10. В случае создания в соответствии с пунктом 4.8 Контракта приемочной комиссии по истечении срока, указанного в пункте 4.5 Контракта:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

б) после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

4.11. В случае отказа Заказчика от принятия оказанной услуги в связи с необходимостью устранения выявленных недостатков, Исполнитель вправе в срок, установленный в мотивированном отказе от подписания документа о приемке, составленном Заказчиком, устранить причины указанные в таком мотивированном отказе за свой счет и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном пунктом 4.4 Контракта.

4.12. В случае если Исполнитель не согласен с мотивированным отказом от подписания документа о приемке, составленным Заказчиком, Исполнитель обязан самостоятельно подтвердить надлежащее исполнение обязательств по Контракту заключением эксперта, экспертной организации и оригинал экспертного заключения представить Заказчику. Выбор эксперта, экспертной организации осуществляется Исполнителем. Оплата услуг эксперта, экспертной организации, а также всех расходов, в том числе связанных с экспертизой, осуществляется Исполнителем.

4.13. Если Исполнитель в установленный срок не устранит нарушения, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков оказанной услуги и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

4.14. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений в отношении оказанной услуги, Исполнитель обязуется в срок, указанный Заказчиком, предоставить запрашиваемые разъяснения в отношении оказанной услуги.

4.15. Повторная процедура приемки-передачи оказанной услуги проводится в порядке, установленном в пунктах 4.3–4.14 Контракта, по письменному извещению Заказчика Исполнителем об устранении выявленных в ходе приемки оказанной услуги недостатков, зафиксированных в акте, составленном Заказчиком, и готовности передать оказанную услугу Заказчику.

4.16. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

За неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

5.1. 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 обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. **Штрафы** начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042.

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

-**1000** рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей.

-**5000** рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

5.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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

5.5. **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 (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.6. **Штрафы** начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере **1 процента** цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

- За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей

(включительно).

- За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства (при наличии)), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

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

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

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

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

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

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Способами обеспечения исполнения Контракта являются независимая гарантия, выданная банком и соответствующая требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и требованиям Контракта, или внесение денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

6.2. Обеспечение исполнения Контракта предоставляется Заказчику до заключения Контракта. Размер обеспечения исполнения Контракта составляет 390 000,00 рублей (5 процентов цены Контракта).

Участник закупки **освобождается** от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в случае предоставления таким участником закупки **информации, содержащейся в реестре контрактов**, заключенных Заказчиком, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) **в течение 3 лет до даты подачи заявки** на участие в закупке **3** контрактов, исполненных без применения к такому Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). При этом сумма цен таких контрактов должна **составлять не менее начальной (максимальной) цены Контракта**, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке, по результатам осуществления которой заключен Контракт.

6.3. В случае если предложенная в заявке участника закупки цена снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта, участник закупки, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения

Контракта с учетом положений **статьи 37** Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.4. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе **изменить** способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого **может быть уменьшен** в следующем порядке и случаях:

6.4.1. Размер обеспечения исполнения Контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуги и стоимости исполненных обязательств для включения в реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, предусмотренные Контрактом.

В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в указанном реестре контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет, Заказчик по заявлению Исполнителя возвращает ему денежные средства в срок, установленный Контрактом в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в указанном реестре контрактов.

6.4.2. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с условиями Контракта, а также приемки Заказчиком оказанной услуги.

Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства, защиты здоровья, прав и законных интересов граждан Российской Федерации. Реквизиты счета для внесения денежных средств, в случае внесения денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта:

Наименование получателя, л/с	Финансовое управление города Березовский (МБОУ "Лицей № 17" л/с 20396У35950)
ИНН/КПП получателя	4203002667/ 425001001
Реквизиты банка получателя	ОТДЕЛЕНИЕ КЕМЕРОВО БАНКА РОССИИ//УФК по Кемеровской области - Кузбассу г Кемерово БИК 013207212
Номер счета получателя	р/с 03234643327100003901 к/с 40102810745370000032
Назначение платежа	Обеспечение исполнения контракта. НДС не облагается.
КБК	00000000000000000510

6.5. **Уменьшение** в соответствии с Контрактом размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения соответствующей информации в указанный реестр контрактов.

6.6. В случае **отзыва** в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, выдавшего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязуется предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего

уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

6.7. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены Контрактом. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, Исполнителю начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с Контрактом.

6.8. В случае предоставления **нового** обеспечения исполнения Контракта возврат **независимой** гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

6.9. По Контракту должны быть обеспечены обязательства Исполнителя, в том числе за исполнение таких обязательств, как оказание услуги надлежащего качества, соблюдение сроков оказания услуги, уплата неустойки (**штрафа, пеней**), возмещение убытков и иных обязательств, возникших у Исполнителя перед Заказчиком.

6.10. В случае надлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, а также в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с Контрактом обеспечение исполнения Контракта подлежит возврату Исполнителю. **Заказчик осуществляет возврат** денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте. Такой срок не должен превышать пятнадцать дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

6.11. Независимая гарантия в соответствии с ч.8.2 ст.45 Федерального закона № 44-ФЗ должна соответствовать типовой форме, утвержденной постановлением Правительства от 08.11.2013 № 1005.

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую Сторону о наступлении и прекращении обстоятельств, указанных в Контракте. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую Сторону права ссылаться на них в будущем.

7.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

7.4. Если обстоятельства, указанные в Контракте, и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

8. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров. В случае если Стороны не придут к соглашению, спор подлежит рассмотрению в Арбитражном суде Кемеровской области.

9. ИЗМЕНЕНИЕ УСЛОВИЙ КОНТРАКТА

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Федеральным законом № 44-ФЗ.

9.2. При исполнении Контракта 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 контракте.

9.3. При исполнении Контракта **не допускается перемена** Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту

вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.4. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по Контракту **переходят к новому заказчику** в том же объеме и на тех же условиях.

9.5. Изменения Контракта оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами **дополнительного соглашения** к Контракту.

9.6. В случае **изменения наименования, адреса** места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5-ти рабочих дней с даты такого изменения.

10. РАСТОРЖЕНИЕ КОНТРАКТА

10.1. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, если это было предусмотрено контрактом:

Если исполнитель не приступает своевременно к исполнению договора или выполняет работу настолько медленно, что окончание ее к сроку становится явно невозможным, заказчик вправе отказаться от исполнения договора и потребовать возмещения убытков (п. 2 ст. 715 ГК РФ);

Если во время оказания услуги станет очевидным, что она не будет выполнена надлежащим образом, заказчик вправе назначить исполнителю разумный срок для устранения недостатков и при неисполнении исполнителем в назначенный срок этого требования отказаться от договора либо поручить исправление работ другому лицу за счет исполнителя, а также потребовать возмещения убытков (п. 3 ст. 715 ГК РФ).

если отступления в оказании Услуги от условий контракта или иные недостатки результата оказания Услуги в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустранимыми, заказчик вправе отказаться от исполнения контракта и потребовать возмещения причиненных убытков (п. 3 ст. 723 ГК РФ).

10.3. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

10.4. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

10.5. В случае принятия заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта:

-заказчик с использованием единой информационной системы формирует решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает такое решение в единой информационной системе.

-решение об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется исполнителю. Датой поступления исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается дата размещения такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен исполнитель;

-поступление решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается надлежащим уведомлением исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

10.6. В случае отмены заказчиком в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения контракта,

размещенного в единой информационной системе, заказчик не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием единой информационной системы извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает такое извещение в единой информационной системе

10.7. 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 оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

10.8. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

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

б) при определении исполнителя исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте "а" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя;

10.9. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, если в контракте было предусмотрено право заказчика принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.

10.10. В случае принятия исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, такое решение направляется заказчику в следующем порядке:

-исполнитель с использованием единой информационной системы формирует решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя, и размещает такое решение в единой информационной системе.

-решение об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется заказчику. Датой поступления заказчику решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик;

-поступление решения об одностороннем отказе от исполнения контракта считается надлежащим уведомлением заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта

10.11. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

10.12. 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.

10.13. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами,

являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

10.14. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

10.15. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по Контракту.

10.16. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

10.17. Расторжение Контракта влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту, за исключением обязательств по оплате оказанной услуги, связанных с недостатками услуги, неисполненных на дату расторжения Контракта, и не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение обязательств по Контракту, которое имело место до дня расторжения Контракта.

11. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

Контракт вступает в силу и становится обязательным для Сторон с момента подписания и действует до полного выполнения Сторонами взаимных обязательств по Контракту и осуществления окончательных расчетов между Сторонами. Окончание срока действия Контракта влечет прекращение взаимных обязательств Сторон по Контракту.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

12.1. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений.

Претензия формируется с использованием единой информационной системы, подписывается усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя, и размещается в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки) (при наличии), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

12.2. Любые уведомления, извещения, запросы и иная корреспонденция должны быть сделаны в письменной форме (далее – «корреспонденция»).

12.3. Корреспонденция отправляется по почте заказным письмом с уведомлением/извещением о вручении, курьерской службой, а также с использованием факсимильной связи, электронной почты по адресу Стороны, указанному в Контракте.

12.4. Документы, связанные с исполнением Контракта, могут составляться и направляться в электронной форме по взаимному согласию Сторон и при наличии совместимых технических средств и возможностей для приема и обработки этих документов (система электронного документооборота) и должны быть подписаны усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – «электронный документ»). Электронный документ, направленный Сторонами через системы электронного документооборота, имеет равную юридическую силу с документом на бумажном носителе информации, подписанным собственноручными подписями Сторон, а также полученный Сторонами друг от друга при исполнении Контракта, не требует дублирования документа, оформленного на бумажном носителе информации.

12.5. Любая корреспонденция, связанная с Контрактом, будет считаться надлежащим образом доставленной другой Стороне и полученной ею, если она передана нарочно лично

уполномоченному представителю другой Стороны под подпись, либо направлена другой Стороне письмом заказным с уведомлением о его вручении на адрес соответствующей Стороны (указанный в Контракте), или на другой адрес, который будет заблаговременно письменно сообщен другой Стороне. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в первый рабочий день после отправки.

12.6. Электронный документ будет считаться доставленным с даты направления Стороной оператору электронного документооборота файла с таким документом и перенаправленным последним адресату.

12.7. Корреспонденция считается доставленной Стороне также в случаях, если:

- Сторона отказалась от получения корреспонденции и этот отказ зафиксирован организацией почтовой связи;

- Несмотря на почтовое извещение, Сторона не явилась за получением направленной корреспонденции, о чем организация почтовой связи уведомила отправителя;

корреспонденция не вручена в связи с отсутствием Стороны по указанному адресу, о чем организация почтовой связи уведомила отправителя.

12.8. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплачивать и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

12.9. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

13. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

<p>Заказчик: МБОУ «Лицей № 17» 652420 Кемеровская область-Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14 ИНН/КПП 4203002667/ 425001001 ОКПО 36668133 ОГРН 1024200646250 Финансовое управление города Березовский (МБОУ "Лицей № 17") л/с 20396У35950; л/с 21396У35950 р/с 03234643327100003901 к/с 40102810745370000032 ОТДЕЛЕНИЕ КЕМЕРОВО БАНКА РОССИИ/УФК по Кемеровской области - Кузбассу г Кемерово БИК 013207212</p>	<p>Исполнитель: ООО «Лицеист» 652420 Кемеровская область-Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14 ИНН/КПП 4250004904/425001001 ОКПО 85226160 ОГРН 1084250000317 КЕМЕРОВСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8615 ПАО СБЕРБАНК г. Кемерово БИК 043207612 к/с 30101810200000000612 р/с 40702810726000017033</p>
---	---

ПОДПИСИ СТОРОН:

Заказчик

(А.А. Соколова)
(подпись)
М.П. _____
« 20__ г



Исполнитель

(Н.Е. Ильина)
(подпись)
М.П. _____
« 20__ г



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ.

Услуги школьных столовых и кухонь (оказание услуг по организации горячего питания обучающихся)

Место оказания услуги: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей № 17». Российская Федерация, 652420 Кемеровская область-Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14. **Столовая.**

Объем оказываемой услуги:

№ п/п	Наименование	Количество	Кол-во дней питания	Дето-дни
1	Организация горячего питания льготной категории обучающихся - дети с ОВЗ	2	170	340
2	Организация горячего питания льготной категории обучающихся - опекаемые	7	170	1190
3	Организация горячего питания льготной категории обучающихся - малообеспеченные	6	170	1020
4	Организация горячего питания льготной категории обучающихся - многодетные	20	170	3400
5	Организация горячего питания категории обучающихся - мобилизованные	5	170	850
6	Организация горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование	360	170	61200
7	Организация горячего питания в летнем оздоровительном лагере дневного пребывания на базе лицея	200	18	3600
8	Организация горячего питания платной категории обучающихся (468 чел)			
9	Услуга по организации горячего питания			

График к оказанию услуг:

С 01.01.2023г. по 31.12.2023г.; 6 дней в неделю на переменах в соответствии с графиком работы учреждения. Исполнитель организует горячее питание обучающихся по классам на переменах в соответствии с графиком работы учреждения.

Условия и требования к оказанию услуг:

Исполнитель **в течение 20 дней** с даты заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ «Лицей № 17» заключает с Заказчиком договор аренды в соответствии с пунктом 10 части 1 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (заключение договора аренды может быть осуществлено только по результатам проведения конкурса с лицом, с которым заключен контракт по результатам конкурса проведенного в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", если предоставление указанных прав было предусмотрено конкурсной документацией, для целей исполнения этого контракта. Срок предоставления прав на такое имущество не может превышать срок исполнения контракта), а Заказчик предоставляет производственные и складские помещения общей площадью **156,2 м2**, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование, посуду и столовые приборы в соответствии с Актом приема-передачи по договору аренды помещения и оборудования.

Размеры ежемесячной арендной платы за пользование 1м2 пищеблока столовой МБОУ «Лицей № 17» и за использование оборудования, находящегося в пищеблоке столовой МБОУ «Лицей № 17», определяются специализированной организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности согласно Отчета об определении рыночной стоимости ежемесячной арендной платы на объекты имущества, принадлежащие МБОУ «Лицей № 17».

Согласно Отчета специализированной организации об определении рыночной стоимости ежемесячной арендной платы на объекты имущества, принадлежащие МБОУ «Лицей № 17»:

-Ежемесячная арендная плата за пользование 1м2 нежилого помещения, расположенного по адресу: 652420 Кемеровская область-Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14 составляет **33,26 рубля, без учета НДС.**

-Ежемесячная арендная плата за использование оборудования, находящегося в пищеблоке столовой МБОУ «Лицей № 17» составляет **3 905,53 рублей** в месяц без учета НДС.

Исполнитель в течение **20 дней** с даты заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ «Лицей № 17» заключает с Заказчиком Договор на возмещение затрат за коммунальные услуги, потребляемые арендованным помещением пищеблока столовой МБОУ «Лицей № 17». Исполнитель возмещает Заказчику затраты за коммунальные услуги, потребляемые арендованным помещением пищеблока столовой МБОУ «Лицей № 17»: тепловой энергии, электроэнергии, холодного и горячего водоснабжения, стоков, вывоз и передачу на захоронение ТБО. Исполнитель обеспечивает рациональное и экономное использование топливно-энергетических ресурсов.

Оплата за питание **платной категории обучающихся** производится родителями (законными представителями) путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя (на лицевой счет учащегося) через платежные системы Сбербанка на основании 3-х стороннего Соглашения между Исполнителем, Заказчиком, Сбербанком об информационно-технологическом взаимодействии по операциям перевода денежных средств физических лиц.

При разработке Примерного Перспективного Меню по видам питания в части стоимости питания Стороны руководствуются нормативно-правовыми актами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Решение Совета народных депутатов Березовского городского округа от 28.01.2021 № 236 «Об установлении мер социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Березовского городского округа»
3. Постановление Администрации Березовского городского округа от 19.05.2021г. № 394 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся общеобразовательных организаций за счет бюджетных ассигнований бюджета Берёзовского городского округа».
4. Постановление Правительства Кемеровской области-Кузбасса от 31.03.2022г. № 168 о внесении изменений в Постановление Коллегии Администрации Кемеровской области от 22.02.2006г. № 53 «О реализации закона Кемеровской области от 14.11.2005г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»;
5. Приказ руководителя лицея о стоимости горячего питания категорий обучающихся;
6. Иные нормативно-правовые акты.

Расходы на продукты питания в стоимости готового питания должны составлять не менее 80%.

Заказчик через классных руководителей обеспечивает дисциплину в столовой во время питания детей и в соответствии с действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечивает санитарно-гигиенические условия в столовой лицея.

Заказчик ежемесячно через электронную школу предоставляет Исполнителю заявку на питание.

Исполнитель обеспечивает горячее питание льготных категорий детей согласно приказа директора лицея, спискам-заявкам, предоставленным Заказчиком на 1 число каждого месяца в течение учебного года через электронную школу, которые корректируются по мере изменения

и подачи информации от классных руководителей и ответственного за организацию бесплатного питания, назначенного приказом руководителя.

Заказчик ежедневно, в период работы летнего лагеря дневного пребывания на базе лицея, предоставляет Исполнителю заявку за день до получения питания о количестве питающихся детей и уточняет ее в день питания не позднее 9.00 часов.

Исполнитель соблюдает правила техники безопасности в соответствии с типовыми инструкциями по охране труда.

Исполнитель организует горячее питание обучающихся и сотрудников лицея в соответствии с принципами рационального, сбалансированного питания, принципов здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли согласно перспективному меню, утвержденному администрацией лицея в зависимости от категории обучающихся с учетом требований к услугам питания в образовательном учреждении.

Организации, организующей горячее питание в лицее, рекомендуется в своей деятельности руководствоваться действующим СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (далее-Правила)

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в соответствии с действующим СанПиН устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг питания, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

2. Особенности организации общественного питания детей.

2.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность должны соблюдаться следующие требования:

2.1.1. В организованных детских коллективах питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в действующих СанПиН. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

2.1.1.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

2.1.1.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.1.1.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в действующих СанПиН, по каждому приему пищи.

2.1.1.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

2.1.1.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

2.1.1.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения.

2.1.1.7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

2.1.1.8. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5 - 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.1.2. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

2.1.3. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

2.1.4. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.1.5. 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.

2.1.6. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

2.1.7. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

2.1.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, указан в действующих СанПиН.

2.1.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.2. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

2.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

2.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.3. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

2.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в действующих СанПиН.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.3.2. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к

условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

2.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

2.4.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям соответствующего санпин.

2.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям 21.

2.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

2.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

Рекомендуемые образцы журналов

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника	Подпись сотрудника	Результат осмотра	Подпись медицинского
------	------	------------------	-----------	--------------------	--------------------	-------------------	----------------------

п		(последнее при наличии)		об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен / отстранен)</i>	работника (ответственного лица)
1.							
2.							

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____ Режим питания: двухразовое (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в% (+/-)
			1	2	3	...	7		

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации
питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35

24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
			7 - 11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)			77	90
жиры (г/сут)			79	92
углеводы (г/сут)			335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)			2350	2720
витамин С (мг/сут)			60	70
витамин В1 (мг/сут)			1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)			1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)			700	900
витамин D (мкг/сут)			10	10
кальций (мг/сут)			1100	1200
фосфор (мг/сут)			1100	1200
магний (мг/сут)			250	300
железо (мг/сут)			12	18
калий (мг/сут)			1100	1200
йод (мг/сут)			0,1	0,1
селен (мг/сут)			0,03	0,05
фтор (мг/сут)			3,0	4,0

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации (вторая смена)	обед	30 - 35%

смена)	полдник	10 - 15%
--------	---------	----------

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105

Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты: Яблоки	12
		Чернослив	17
Курага	8		
Изюм	22		

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30 - 14.30	завтрак и обед
	8.30 - 18.00	завтрак, обед и полдник

Требования

к организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы) в соответствии с действующими Методическими рекомендациями МР 2.4. 0/79-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся"

1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся лица, в том числе обучающихся 1-4 классов.

2. Организация питания обучающихся

2.1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.2. Обучающиеся, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

2.3. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (приложение 1 к МР).

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по

возрастным группам (классам) обучающихся (приложение 2 к МР). На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 3 к МР).

2.6. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.6.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%).

2.6.2. Для общеобразовательных организаций, расположенных в Арктической зоне, необходимо повышать суточную калорийность пищевого рациона на 10%.

2.6.3. Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 1. На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

Таблица 1

Режим питания по приемам пищи

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30 - 11.00	20-25	Завтрак	7.30 - 8.30	20-25
Обед	13.30 - 14.30	35	Обед	12.30 - 13.30	30-35
Полдник	15.30 - 16.30	10-15	Полдник	15.30 - 16.30	10-15
Ужин	18.30 - 19.30	20-25	Ужин	18.30 - 19.30	20-25

2.6.4. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюдо). Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице 2.

Таблица 2

Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60-100	60-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты (поштучно)	100-120	100-120

2.7. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте лицея).

3. Организации, организующей горячее питание в лицее, рекомендуется в своей деятельности руководствоваться **объемно-планировочными** решениями в соответствии с действующими МР.

4. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся.

4.1. МБОУ «Лицей №17» является ответственным за организацию и качество горячего питания обучающихся.

4.2. Организатор горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

4.3. МБОУ «Лицей №17» разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

4.4. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

4.5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в "уголке здоровья" и т.п.

4.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

5. Организация мониторинга горячего питания

5.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в МБОУ «Лицей №17», повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель, органы управления образованием и МБОУ «Лицей №17».

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);

- количество посадочных мест в обеденном зале;

- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;

- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;

- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.

- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

5.3. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

6. Организации, организующей горячее питание в лицее, рекомендуется в своей деятельности руководствоваться **Перечнем оборудования** производственных помещений пищи в соответствии с действующими МР.

7. Организации, организующей горячее питание в лицее, рекомендуется в своей деятельности руководствоваться **Справочной информацией** о пищевых продуктах соответствии с действующими МР.

Приложение 1 к МР

Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200

3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	12
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар**	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	0,4	0,4
26	Какао-порошок	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

* - соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

** - в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции.

Примечание: в период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

Приложение 2 к МР

Вариант 1. Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр.)	Выход (вес) порции (мл или гр.)
1 неделя		
Понедельник		
Каша гречневая молочная	200	220
Чай*	200	200
Хлеб**	30	30

Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Вторник		
Омлет натуральный	140	160
Зеленый горошек отварной консервированный	25	30
Кофейный напиток	200	200
Хлеб **	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	405	430
Среда		
Рыба припущенная	80	100
Картофельное пюре	150	180
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб **	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	477	527
Четверг		
Запеканка творожно-морковная со сметанным соусом	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Пятница		
Макаронные изделия с тертым сыром	180	200
Чай*	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	420	440
2 неделя		
Понедельник		
Каша пшённая молочная	200	220
Чай фруктовый*	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Вторник		
Запеканка рисовая со сметанным соусом	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Среда		

Каша овсяная молочная	200	220
Чай*	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Четверг		
Пудинг творожный с изюмом	200	220
Подлива фруктовая	15	20
Кофейный напиток	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Пятница		
Биточки (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия	150	180
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	477	527

Вариант 2. Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр.)	Выход (вес) порции (мл или гр.)
1 Неделя		
Понедельник		
Суп молочный с макаронными изделиями	200	220
Чай*	200	200
Сыр (Российский и др.)	15	15
Масло сливочное	10	10
Хлеб**	30	30
Итого	455	475
Вторник		
Омлет натуральный	140	160
Морковь тертая с р/м	60	80
Кофейный напиток	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	430	495
Среда		
Запеканка рисовая	200	220
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Йогурт порционный	125	125

Хлеб**	30	30
Итого	555	575
Четверг		
Сырники творожно-морковные с соусом молочным	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Пятница		
Тефтели рыбные	80	100
Картофельное пюре	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб**	30	30
Итого	460	510
2 неделя		
Понедельник		
Каша манная молочная	200	220
Сыр (Российский и др.)	15	15
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	462	482
Вторник		
Биточки (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Какао с молоком	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	470	520
Среда		
Кукуруза консервированная отварная	25	30
Омлет натуральный	140	160
Кофейный напиток	200	200
Хлеб**	30	30
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	410	435
Четверг		
Каша вязкая молочная из пшеничной крупы	200	220
Чай*	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Пятница		
Тефтели (мясо или птица)	80	100

Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Овощи свежие в нарезке	60	80
Сок фруктовый	200	200
Хлеб**	30	30
Итого	520	590

Примечание:

* - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.

** - отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.

Вариант 1. Примерное меню обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр.)	Выход (вес) порции (мл или гр.)
1 неделя		
Понедельник		
Салат зеленый с помидорами с р/м	60	60
Суп гороховый	250	250
Биточки (мясо, птица)	80	100
Овощное рагу	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Вторник		
Огурцы свежие (или соленые) в нарезке	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Рыба припущенная	80	100
Картофель отварной (запеченный)	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	800	850
Среда		
Салат из свежих овощей с р/м	60	60
Суп рисовый с картофелем	250	250
Бефстроганов	80	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60	60
Щи из свежей капусты	250	250
Плов из птицы	200	250

Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Салат из моркови с яблоком с р/м	60	60
Суп с макаронными изделиями	250	250
Печень по-строгановски	80	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	790	840
2 неделя		
Понедельник		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке	60	60
Суп овощной со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	80	100
Рис припущенный	150	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	800	850
Вторник		
Салат зеленый с огурцом с р/м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	200	250
Сок фруктовый (овощной)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	760	810
Среда		
Салат витаминный с р/м	60	60
Суп картофельный с рисовой крупой	250	250
Котлеты (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Жаркое по-домашнему	200	250

Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	770	820
Пятница		
Салат из моркови с яблоками с р/м	60	60
Суп рыбный	250	250
Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом молочным	100	120
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	810	860

Примечание:

* - рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

Вариант 2. Примерное меню обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр.)	Выход (вес) порции (мл или гр.)
1 неделя		
Понедельник**		
Салат из свеклы с р/м	60	60
Суп крестьянский с крупой	250	250
Бефстроганов	80	100
Капуста тушеная	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Вторник		
Икра кабачковая	60	60
Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем	250	250
Рыба припущенная	80	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Среда		
Капуста квашеная	60	60
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250

Тефтели (мясо, птица)	80	100
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Салат из моркови с р/м	60	60
Борщ с картофелем и фасолью	250	250
Плов из мяса (птицы)	200	250
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Огурец соленый	60	60
Суп овощной с мясными фрикадельками	250/20	250/20
Котлета рыбная	80	100
Картофель отварной	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	810	860
2 неделя		
Понедельник		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы)	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	80	100
Вермишель отварная	150	180
Компот из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	800	850
Вторник		
Салат из свеклы с р/м	60	60
Суп рыбный	250	250
Куры тушеные	80	100
Рис припущенный	150	180
Компот из плодов сухих (изюм)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Среда		

Салат картофельный с зеленым горошком с р/м	60	60
Суп овощной	250	250
Жаркое по-домашнему	200	250
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Четверг		
Винегрет с р/м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба тушеная в томате с овощами	200	250
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Овощи в нарезке - огурец свежий	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Биточки (мясо или птица)	80	100
Каша рисовая	150	180
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	800	850

Примечание:

* рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

Приложение 3 к МР

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2% м.д.ж.	100	Творог 9%	20
		Мясо (говядина I кат.)	15
		Мясо (говядина II кат.)	15
		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20

Творог 9%	100	Мясо говядина	90
		Рыба (филе)	100
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Творог 9%	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200
		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		Яблоки	15
		Чернослив	15
		Курага	15
		Изюм	20

Организация, организующая горячее питание в лицее, руководствуется в своей деятельности 20-ти дневным Меню, разработанному по заказу Министерством образования Кузбасса и утвержденному директором лицея.

Разработано по заказу
Министерства образования
Кубань

ПРИМЕРНОЕ 20- ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ШКОЛЬНЫМ ЗАВТРАКАМ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
Сентябрь-октябрь 2022 г.

I НЕДЕЛЯ		Пищевая/Энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)	II НЕДЕЛЯ		Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.		ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	
Каша рисовая молочная с маслом	200/5	6,31/7,15/31,39/115,25	Каша кукурузная молочная с маслом	200/5	7,17/7,38/35,05/234,72
блинчики с маслом (2 шт)	80/10	4,59/13,41/26,9/250	Кондитерское изделие пром. производства	32	0,32/0,03/25,6/105,6
Батон пшеничный	30	2,16/0,81/4,73/73,66	Сыр порционы	15	3,66/3,54/0/46,d
Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром и лимоном	200	0,2/0/1/44,8	Чай с сахаром	200	0,2/0/1/44,8
Фруктовый десерт	250	1,50/31,25/131	Молочный десерт	200	8 4/4 2/18/131,4
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Запеканка куриная под сырной шапкой NEW/ Курица запеченная	90	20,17/20,31/2,09/274,0 22,41/15,3/0,54/229,77	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
Каша гречневая вязкая с маслом	150	4,35/3,9/20,4/134,25	Биточек из птицы с сыром/ Курица запеченная	90	18,11 5,7/11,7/261,8/ 22,41/15,3/0,54/229,77
Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17	1,7/4,42/0,85/49,98	Каша гречневая вязкая с	150	4,35/3,9/20,4/134,25
Хлеб пшеничный/ржаной	25/20	1,78/0,18/1,05/60/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200	0/0/19,2/76,8	Кисель витаминизированный плодово-ягодный	200	0/0/20,2/81,4
СРЕДА			СРЕДА		
Огурцы порционные	60	0,42/0,06/1,02/6,18	Овощи порционные	60	1,86/0,12/4,26/24,6
Котлета мясная (свинина, говядина, курица) / мясо тушеное	90	15,2/14,04/8,9/222,75/ 18/16,5/2,89/232,8	Рыба тушеная с овощами	90	12,42/2,88/4,59/93,51
Картофель запеченный с сыром / Картофельное пюре с маслом	150	3,15/4,5/17,55/122,85 3,3/7,8/22,35/173,1	картофельное пюре	150	3,3/3,9/25,6/151,35
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Компот из сухофруктов	200	0,4/0/27/110	Компот плодово-ягодный	200	1/0/23,6/98,4
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/13,3/54,9	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
Запеканка из творога с шоколадным соусом	150	18,9/14,1/31,35/328,8	Омлет с сыром	150	18,75/19,5/2,7/261,45
Батон пшеничный	30	2,16/0,81/4,73/75,66	Батон пшеничный	30	2,16/0,81/4,73/75,66
Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром	200	0,2/0/1/44,8	Какао с молоком	200	6,64/5,14/18 6/148,4
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Овощи свежие порционные	60	1,32/0,24/6,82/40,8	Людя — кебаб с томатным соусом и зеленью/ Гуляш	90	12,69/9/12,6/181,98 14,88/13,95/3,3/198,45
Филе птицы тушеное в томатном соусе	90	14,85/13,32/5,94/202,68 6,45/4,85/40,2/223,65	Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45
Спагетти отварные с маслом	160		Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17	1,7/4,42/0,85/49,98
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	25/20	1,78/0,18/11,05/60/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с лимоном	200	0,4/0,6/17,8/78,6	Сок фруктовый	200	0,8/0,2/23,2/94,4
III НЕДЕЛЯ		Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)	IV НЕДЕЛЯ		Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.		ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	
Каша пшеничная с маслом	200/5	7,65/5,25/40,2/238,2	Каша овсяная молочная с	200/5	7,79/11,89/26,65/244,56
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9	Оладьи со сгущенным молоком	40/10	4,45/5,15/23,25/156,95
Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	2,13/0,21/13,26/72 / 1,71/0,33/11, 16/54,39	Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	2,13/0,21/ 13,26/72 1,71/0,33/11, 16/54,39
Чай с сахаром	200	0,2/0/1/44,8	Чай с сахаром	200	0,2/0/1/44,8
Молочный десерт	200	54/4,2/18/131,4	Фруктовый десерт	250	1,50/31,25/131
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Салат из свежих огурцов /огурцы порционные	60	0,48/4,86/1,2/50,28 0,42/0,06/1,02/6,18	Котлета мясная (свинина, говядина, курица) / Бефстроганов	90	15,21 4,04/8,9/222,75/ 16,65/8,01/4,86/168,75
Биточек мясной/гуляш	90	17,82/11,97/8,28/211,77/ 14,88/13,95/3,3/198,45	Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45
Картофель отварной с маслом и зеленью/ Картофельное пюре с маслом	150	3,3/3,9/25,65/151,35 3,3/7,8/22,35/173,1	Фрукты в ассортименте	100	3,66/3,54/0/46,5
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	25/20	1,77/0,17/11,05/60/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200	0/0/14,4/58,4	Кисель витаминизированный плодово-ягодный	200	0/0/20/80,40
СРЕДА			СРЕДА		

Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9
Запеканка творожная со сгущенным молоком NEW	150	22,38/11,74/32,58/327,28	Пудинг из творога с яблоками	180	19,2/14,7/32,85/340,95
Батон пшеничный	20	1,44/0,13/9,83/50,44	Сыр порционный	17	1,7/4,42/0,85/49,98
Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26	Батон пшеничный	20	1,44/0,13/9,83/50,44
Какао с молоком	200	3,2/3,2/14,6/100,8	Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26
			Чай с сахаром и лимоном	200	0,2/0/11/45,6
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Сыр порциями	15	3,66/3,54/0/46,5	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
Куриные медальоны с томатным соусом и зеленью NEW/	90	9,7/8,47/15,02/142,13	Биточек из рыбы	90	15,03/9,99/14,58/208,08
Филе птицы тушенок с овощами	90	19,71/3,42/1,26/114,3	/Рыба запеченная с сыром	90	1,92/6,34/2,3,15/120,87
Макароны отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65	Картофель запеченный	150	3,15/4,5/17,55/122,85
Хлеб пшеничный/ржаной	25/20	1,78/0,18/11,05/60/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Компот из сухофруктов	200	0,4/0/27/110	Компот из кураги	200	3/0/23,6/98,4
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9	Овощи порционные	60	0,42/0,06/1,02/6,18
Омлет натуральный	150	15,6/16,35/2,7/220,2	Гуляш	90	14,88/13,95/3,3/198,45
Горячий сэндвич сыром	75	9,2/8,1/22,5/199,8	Свигетти отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65
Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с лимоном	200	0,2/0/19,8/80	Сок фруктовый	200	0,8/0,2/23,2/94,4

Директор МБОУ «Лицей № 17»

Мед. работник

Зав. производством



А.А. Соколова

О.П. Баздырева

Н.Г. Ильина.

Разработано по заказу
Министерства образования
Кубань

**ПРИМЕРНОЕ 20-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ ВАРИАНТ № 2 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
Сентябрь – октябрь 2022г
без салатов**

I НЕДЕЛЯ ПОНЕДЕЛЬНИК			II НЕДЕЛЯ ПОНЕДЕЛЬНИК		
	Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)		Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)
Фрукты в ассортименте (слива)	100	0,8/0,3/9,6/49	Фрукты в ассортименте (виноград)	100	0,6/0,6/15,4/72
Щи с мясом и сметаной	200	6,0/6,28/7,12/109,74	Суп куриный с вермишелью	200	4,8/7,6/9/123,6
Плов из булгура с мясом NEW	250	24,03/28,43/37,97/494,25	Гуляш	90	18,13/17,05/3,69/240,96
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45
Компот из сухофруктов	200	0,4/0,27/110	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
			Компот из смеси фруктов и ягод	200	0,26/0/15,46/62
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Кукуруза консервированная	60	1,320/24/8,82/40,8	Горошек консервированный	60	1,86/0,12/4,26/24,6
Суп рыбный с крупой (рыбные консервы)	200	5/8,6/12,6/147,8	Щи вегетарианские со сметаной	200	1,8/5,4/7,2/84,8
Медальоны куриные с томатным соусом и зеленью/ Чахохбили	105 90	16,69/13,86/10,69/234,9 20,25/15,57/2,34/230,13	Запеканка из печени со сливочным соусом/ Печень По-строгановски	90 90	11,61/7,02/2,52/119,43 13,7/7,7/3,3/138,15
Картофельное пюре с маслом / Картофель отварной с маслом и зеленью	150 150	3,3/7,8/22,35/173,1 3,3/3,9/25,69/151,35	Макароны отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	45/40	3,19/0,31/19,89/108/ 2,64/0,48/16,08/79,2
Компот из смеси фруктов и ягод	200	0,26/0/15,46/62	Кисель витаминизированный плодово – ягодный	200	0/0/20/80,6
СРЕДА			СРЕДА		
Огурцы порционные	60	0,48/0,06/1,56/8,4	Помидоры порционные	60	0,66/0,12/2,28/14,4
Свекольник с мясом и сметаной	200	5,88/8,82/9,6/142,2	Уха с рыбой	200	7,2/6,4/8/117,6
Филе птицы в кисло-сладком соусе NEW	90	13,94/16,18/5,21/224,21	Курица запеченная с соусом и зеленью NEW	90	24,03/19,83/1,61/279,17
Спагетти отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	7,2/5,1/33,9/210,3
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8	Сок фруктовый	200	0/0/24/296,6
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Фрукты в ассортименте (яблоко)	150	0,6/0/16,95/69	Огурцы порционные	60	0,48/0,06/1,56/8,4
Суп из овощей с гречками	200/10	2,15/2,28/13,12/81,67	Суп гороховый с мясом	200	9/5,6/13,8/141
Котлета мясная (говядина, свинина, курица)	90	15,21/14,04/8,91/222,75	Жаркое с мясом	240	20,88/8,88/24,48/428,64
Гуляш (говядина)	90	18,13/17,05/3,69/240,96	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	7,2/5,1/33,9/210,3	Компот из сухофруктов	200	0,4/0/27/110
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26			
Сок фруктовый	200	0,8/0,2/23,2/94,4			
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Маринад из моркови	60	1,2/4,26/6,18/67,92	Фрукты в ассортименте (яблоко)	150	0,6/0/16,95/69
Суп картофельный с мясом	200	6/5,4/10,8/115,6	Борщ с мясом и сметаной	200	5,74/8,78/8,74/138,04
Рыба тушеная с овощами	90	12,42/2,88/4,59/93,51	Запеканка из рыбы NEW/ Рыба запеченная под сырнo-овощной палкой	90 90	11,61/6,78/6,37/133,21 19,71/15,775/6,21/245,34
Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45	Сложный гарнир №1 (картофельное пюре, фасоль, морковь, лук) /Рагу овощное с маслом	100/50 150	4,15/10,86/18,64/189,12 2,4/6,9/14,1/128,85
Хлеб пшеничный/ржаной	45/40	3,19/0,31/19,89/108/ 2,64/0,48/16,08/79,2	Хлеб пшеничный/ржаной	45/25	3,19/0,31/19,89/108/ 1,42/0,27/9,3/45,32
Напиток плодово – ягодный витаминизированный	200	0/0/19,2/76,8	Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8

Директор

Разработано по заказу
Министерства образования
Кубанска

ПРИМЕРНОЕ 20-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ ВАРИАНТ № 2 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
Сентябрь – октябрь 2022г
без салатов

III НЕДЕЛЯ			IV НЕДЕЛЯ		
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн. цен.(ккал)	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У// Эн.ц/н.(ккал)
Горошек консервированный	60	1,86/0,12/4,26/24,6	Фрукты в ассортименте (яблоко)	150	0,6/0/16,95/69
Суп картофельный с фасолью	200	6,66/5,51/8,75/111,57	Суп картофельный с мясом	200	5,78/5,51/10,81/15,7
Филе птицы тушенное в томатном соусе	90	14,85/13,32/5,94/202,68	Филе птицы тушеное с овощами (филе птицы, лук, морковь, томатная паста, сметана)	90	15,76/13,35/1,61/190,46
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	7,2/5,1/33,9/210,3	Каша перловая рассыпчатая с маслом	150	3,6/4,95/24,6/156,6
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	30/25	2,13/0,21/13,26/72/ 1,42/0,27/9,3/45,32
Компот из сухофруктов	200	0,4/0/27/110	Напиток плодово – ягодный витаминизированный	200	0/0/19,8/81,6
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Фрукты в ассортименте (яблоко)	150	0,6/0/16,95/69	Огурцы порционные	60	0,48/0,06/1,56/8,4
Борщ с мясом и сметаной	200	5,74/8,78/8,74/138,04	Суп томатный с курицей, фасолью и овощами	200	5,67/6,42/8,46/118,37
Запеканка куриная под старинной латкой NEW / Курица запеченная с сыром	90 95	20,17/20,31/2,09/274,0 23,46/16,34/0,57/243,58	Пельмени отварные с маслом и зеленью /Бигос с мясом	150/7 240	12,68/18,4/23,26/311,03 25,25/27,65/13,69/407,89
Спагетти отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65	Хлеб пшеничный/ржаной	45/40	3,19/0,31/19,89/108/ 2,64/0,48/16,08/79,2
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26	Компот из смеси фруктов и ягод	200	0,26/0/15,46/62
Компот из смеси фруктов и ягод	200	0,26/0/15,46/62			
СРЕДА			СРЕДА		
Помидоры порционные	60	0,66/0,12/2,28/14,4	Фрукты в ассортименте (виноград)	100	0,6/0,6/15,4/72
Щи с мясом и сметаной	200	6,0/6,28/7,12/109,74	Борщ с мясом и сметаной	200	5,74/8,78/8,74/138,04
Фрикадельки рыбные с рисом в сливочном соусе NEW/ Рыба под соусом сливочным с зеленью	90 90	12,04/8,3/9,79/161,84 16,99/6,36/3,06/136,12	Фрикадельки куриные с красным соусом / Чахохоби	90 90	13,03/8,84/8,16/156,21 20,25/15,57/2,34/230,13
Картофельное пюре с маслом / Картофель отварной с маслом и зеленью	150 150	3,3/3,9/25,6/151,35 3,3/7,8/22,35/173,1	Картофельное пюре с маслом / Картофель отварной с маслом и зеленью	150 150	3,3/7,8/22,35/173,1 3,3/3,9/25,6/151,35
Хлеб пшеничный/ржаной	50/45	3,8/0,4/24,6/117,5 2,97/0,54/18,09/89,1	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Сок фруктовый	200	0/0/19,6/78	Сок фруктовый	200	0/0/22,8/92
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Фрукты в ассортименте (слива)	100	0,8/0,3/9,6/49	Помидоры порционные	60	0,66/0,12/2,28/14,4
Суп картофельный с макаронными изделиями NEW	200	5,51/4,83/14,47/123,38	Суп из тыквы с гречками	200/10	2,32/2,28/13,15/82
Гуляш по-венгерски NEW	90	14,42/13,68/4,17/198,05	Мясо тушеное	90	17,99/16,59/2,87/232,87
Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45	Макароны отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26
Отвар из шпловника	200	0,8/0/24,6/101,2	Компот из сухофруктов	200	0,4/0/27/110
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Маринад из моркови	60	1,2/4,26/6,18/67,92	Ассорти из свежих овощей	60	0,57/0,36/1,92/11,4
Суп гороховый с мясом	200	5,74/8,78/8,74/138,04	Суп куриный с булгуром, помидорами и перцем NEW	200	4,66/7,31/7,08/112,51
Биточек из птицы/Филе птицы запеченное с помидорами	90 90	16,56/14,22/11,72/40,93 20,25/11,2/1,3/189,9	Зразы мясная ленивая / Бефстроганов	90 90	18,7/19,2/7,5/278,28/ 18,49/18,54/3,59/256
Картофель запеченный	150	3,15/4,5/17,55/122,85	Сложный гарнир №1 (картофельное пюре, фасоль, морковь, лук) Рагу овощное с маслом	100/50 150	4,15/10,86/18,64/189,12 2,4/6,9/14,1/128,85
Хлеб пшеничный/ржаной	45/30	3,19/0,31/19,89/108/ 1,71/0,33/11,16/54,39	Хлеб пшеничный/ржаной	45/40	3,19/0,31/19,89/108/ 2,64/0,48/16,08/79,2
Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8	Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8



Разработано по заказу
Министерства образования
Кубани

ПРИМЕРНОЕ 20- ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
Ноябрь 2022 г. – Февраль 2023 г.

I НЕДЕЛЯ		Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)	II НЕДЕЛЯ		Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.		ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	
Каша рисовая молочная с маслом	200/5	6,31/7,15/31,59/215,25	Каша кукурузная молочная с маслом	200/5	7,17/7,38/35,05/234,72
Блинчики с ягодным соусом (2 шт) NEW	80/20	4,44/6,31/41,44/248,45	Сыр поршиями	15	3,48/4,43/0/54,6
Батон пшеничный/хлеб ржаной	20/20	1,44/0,13/9,83/50,44/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Батон пшеничный/хлеб ржаной	25/20	1,8/0,68/12,28/63,05/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром	200	0,2/0/1/44,8	Чай с сахаром	200	0,2/0/1/44,8
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Запеканка куриная под сырной шапкой	90	20,18/20,31/2,1/274/	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
Курица запеченная	90	2,41/1,5,3/0,54/229,77	Рис отварной с маслом	150	24,03/19,83/1,61/279,17
Каша гречневая вязкая с маслом	150	4,35/3,9/20,4/134,25	Курица запеченная с соусом и зеленью	90	3,3/4,95/32,25/186,45
Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17	1,74/4,2/0,85/49,98	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26
Хлеб пшеничный/ржаной	20/25	1,4/0,14/8,8/48 1,42/0,22/9,3/45,32	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26
Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200	0/0/19,2/76,8	Кисель витаминизированный плодово-ягодный	200	0/0/20,2/81,4
СРЕДА			СРЕДА		
Икра овощная	60	1,2/5,4/5,16/73,2	Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17	1,7/4,42/0,85/49,98
Котлета мясная (говядина, курица)	90	17,24/14,97/7,9/235,78	Рыба тушеная с овощами	90	12,42/2,88/4,59/93,51
Картофельное пюре с маслом/ Жаркое с мясом	150 240	3,3/7,8/22,35/173,1/ 18,71/29,05/24,59/437,02	Картофель запеченный с зеленью	150	3,3/3,9/25,6/151,35
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	35/25	2,66/0,28/17,22/82,25 1,42/0,27/9,3/45,32
Компот из сухофруктов	200	0,37/0/14,85/59,48	Компот из сухофруктов/ Компот фруктово - ягодный	200 200	0,37/0/14,85/59,48 0,15/0,04/12,83/52,45
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38	Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38
Пудинг из творога с яблоками со сгущенным молоком	150	23,43/11,52/34,29/337,45	Омлет с сыром	150	18,75/19,5/2,7/261,45
Батон пшеничный/хлеб ржаной	30/20	2,16/0,81/14,73/75,66/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Батон пшеничный/хлеб ржаной	30/20	2,16/0,81/14,73/75,66/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром и лимоном	200	0,2/0/11/45,6	Какао с молоком/ Кофейный напиток с молоком	200 200	6,64/5,14/18,6/148,4 6,28/4,75/19,59/130,79
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Фруктовый десерт	250	0/0/37,5/150	Салат из капусты с морковью /Маринад из моркови	60 60	0,8/5,0/7,56/79,6 1,2/4,2/6,18/67,92
Филе птицы тушеное в томатном соусе	90	14,85/13,32/5,94/202,68	Биточек мясной/ Гуляш	90 90	17,25/14,98/7,87/235,78 18,13/17,05/3,69/240,96
Спагетти отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	7,2/5,1/33,9/210,3
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с шиповником	200	0,4/0,6/17,8/78,6	Сок фруктовый	200	0,8/0,2/23,2/94,4

Разработано по заказу
Министерства образования
Кубанца

**ПРИМЕРНОЕ 20- ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
Ноябрь 2022 г. – Февраль 2023 г.**

21/11

28/11

III НЕДЕЛЯ		Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)	IV НЕДЕЛЯ		Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.		ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	
Каша манная молочная с персиками и маслом NEW	200/20/5	7,21/6,47/34,77/225,07	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	7,79/11,89/26,65/244,56
Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17	1,7/4,42/0,85/49,98	Оладьи с джемом (2 шт)	50/10	2,67/9,57/17,81/168,61
Батон пшеничный/хлеб ржаной	25/20	1,8/0,68/12,28/63,05/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Батон пшеничный/хлеб ржаной	20/20	1,44/0,13/9,83/50,44/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8	Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8
Фруктовый десерт	200	1,2/4/25/104,8	Молочный десерт	250	8,25/6,25/22/175
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Кукуруза консервированная	60	1,24/0,21/6,11/31,32	Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17	1,7/4,42/0,85/49,98
Биточек мясной /Мясо тушеное	90 90	17,25/14,98/7,87/235,78 18/16,5/2,89/232,8	Котлета мясная (говядина, курица)/ Бефстроганов	90 90	17,24/14,97/7,9/235,78 18,49/18,54/3,59/256
Картофель запеченный с сыром	150	3,3/3,9/25,65/151,35	Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200	0/0/14,4/58,4	Кисель витаминизированный плодово-ягодный	200	0/0/20/80,40
СРЕДА			СРЕДА		
Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38	Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38
Запеканка из творога с ягодой NEW	150	16,03/7,85/31,16/261,16	Масло сливочное порциями/ Масло сливочное шоколадное порциями	15 15	0,12/10,88/0,19/99,15/ 0,06/3,1/0,95/32,05
Батон пшеничный/хлеб ржаной	30/20	2,16/0,81/14,73/75,66/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Омлет натуральный	150	15,6/16,35/2,7/220,2
Горячий шоколад	200	3,2/3,2/14,6/100,8	Батон пшеничный/хлеб ржаной	35/30	2,63/1,01/17,43/91,7/ 1,98/0,36/12,06/59,40
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Сыр порциями	15	3,48/4,43/0/54,6	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
Филе птицы тушеное с овощным чатни	90	13,94/16,18/5,21/224,21	Запеканка из рыбы под сырной шапкой NEW /Рыба запеченная с сыром	90 90	18,4/11,32/9,43/214,33 19,26/3,42/3,15/120,87
Каша гречневая вязкая с маслом	150	4,35/5,9/20,4/134,25	Картофель запеченный / Картофельное пюре с маслом	150 150	3,15/4,5/17,55/122,85/ 3,3/7,8/22,35/173,1
Хлеб пшеничный/ржаной	25/20	1,78/0,18/11,05/60/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Компот из сухофруктов	200	0,37/0/14,85/59,48	Компот из сухофруктов/ Компот фруктово-ягодный	200 200	0,37/0/14,85/59,48 0,23/0,11/12,95/54,16
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Яблоко запеченное с творогом	75	4,21/1,13/20,86/111,57	Икра свекольная	60	1,29/4,27/6,97/72,75
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,78/8,33/32,87/241,61	Гуляш	90	18,13/17,05/3,69/240,96
Батон пшеничный/хлеб ржаной	35/40	2,63/1,01/17,43/91,7/ 2,64/0,48/16,08/79,2	Спагетти отварные с маслом/ Пельмени отварные с маслом	150 210	6,45/4,05/40,2/223,65/ 16,96/24,61/31,12/416,03
Чай с облепихой	200	0,2/0/19,8/80	Хлеб пшеничный/ржаной	30/40	2,13/0,21/13,26/72/ 2,64/0,48/16,08/79,2
			Сок фруктовый	200	0,8/0,2/23,2/94,4

Разработано по заказу
Министерства образования
Кубанца

ПРИМЕРНОЕ 20-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ ВАРИАНТ № 2 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
Ноябрь 2022 г. – Февраль 2023 г.

7/11

14/11

I НЕДЕЛЯ ПОНЕДЕЛЬНИК			II НЕДЕЛЯ ПОНЕДЕЛЬНИК		
	Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)		Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цен.(ккал)
Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38	Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38
Шпи с мясом и сметаной	200	6,0/6,28/7,12/109,74	Шпи вегетарианские со сметаной	200	1,8/5,4/7,2/84,8
Плов с мясом	250	26,9/33,15/40,4/567,0	Гуляш	90	18,13/17,05/3,69/240,96
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26	Булгур отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45
Компот из сухофруктов/ Компот фруктово - ягодный	200	0,37/0/14,85/59,48 0,19/0,07/14,95/61,78	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Маринад из моркови	60	1,2/4,26/6,18/67,92	Горошек консервированный	60	1,86/0,12/4,26/24,6
Суп рыбный с крупой (рыбные консервы)	200	5/8,6/12,6/147,8	Борщ с мясом и сметаной	200	5,74/8,78/8,74/138,04
Котлета из птицы Рыба/ Чахохбили	90 90	16,69/13,86/10,69/234,91 20,25/15,57/2,34/230,13	Печень По-строгановски	90	13,81/7,8/7,21/154,12
Картофель отварной с маслом и зеленью	150	3,3/3,9/25,69/151,35	Картофельное пюре с маслом / Картофель отварной с маслом и зеленью	150 150	3,3/7,8/22,35/173,1/ 3,3/3,9/25,69/151,35
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	45/40	3,19/0,31/19,89/108/ 2,64/0,48/16,08/79,2
Напиток плодово – ягодный витаминизированный	200	0/0/19,2/76,8	Кисель витаминизированный плодово – ягодный	200	0/0/20/80,6
СРЕДА			СРЕДА		
Горошек консервированный	60	1,86/0,12/4,26/24,6	Маринад из моркови	60	1,2/4,26/6,18/67,92
Суп картофельный с мясом	200	6/5,4/10,8/115,6	Уха с рыбой	200	7,2/6,4/8/117,6
Филе птицы тушеное с овощным чатни (филе птицы, перец болгарский, морковь, лук)	90	13,94/16,18/5,21/224,21	Котлета мясная (говядина, курица)/ Гуляш	90 90	17,24/14,97/7,9/235,78 18,13/17,05/3,69/240,96
Спагетти отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65	Каша гречневая вязкая с маслом	150	4,35/3,9/20,4/134,25
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8	Сок фруктовый	200	0/0/24/296,6
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69	Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38
Суп овощной с мясом и сметаной	200	6,2/6,2/11/125,8	Суп гороховый с мясом	200	9/5,6/13,8/141
Гуляш	90	18,13/17,05/3,69/240,96	Курица запеченная с соусом и зеленью	90	24,03/19,83/1,61/279,17
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	7,2/5,1/33,9/210,3	Макаронные отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26
Сок фруктовый	200	0,8/0,2/23,2/94,4	Компот из сухофруктов	200	0,37/0/14,85/59,48
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
Свекольник с мясом и сметаной	200	5,88/8,82/9,6/142,2	Суп куриный с домашней лапшой NEW	200	9/5,6/13,8/141
Рыба запеченная с помидорами и сыром	90	18,61/5,33/2,89/133,04	Запеканка из рыбы под сырной шапкой NEW/ Рыба запеченная под сырно-овощной шапкой	90 90	18,4/11,32/9,43/214,33 19,71/15,77/6,21/245,34
Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45	Сложный гарнир №6 (картофельное пюре, капуста тушеная)/ Рагу овощное с маслом	100/50 150	3,36/3,1/21,04/125,69 2,4/6,9/14,1/128,85
Хлеб пшеничный/ржаной	45/40	3,19/0,31/19,89/108/ 2,64/0,48/16,08/79,2	Хлеб пшеничный/ржаной	45/25	3,19/0,31/19,89/108/ 1,42/0,27/9,3/45,32
Компот из смеси фруктов и ягод	200	0,26/0/15,46/62	Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8

Разработано по заказу
Министерства образования
Кубань

ПРИМЕРНОЕ 20-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ ВАРИАНТ № 2 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
Ноябрь 2022 г. – Февраль 2023 г.

III НЕДЕЛЯ			IV НЕДЕЛЯ		
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность БЖУ/Эн.пен.(ккал)	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность БЖУ/Эн.пен.(ккал)
Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,16,95/69
Рассольник с мясом и сметаной	200	6,4/6,2/12,2/130,6	Суп овощной с мясом и сметаной	200	6,2/6,2/11/125,8
Филе птицы тушеное в томатном соусе	90	14,85/13,32/5,94/202,68	Филе птицы тушеное с овощами (филе птицы, лук, морковь, томатная паста, сметана)	90	15,76/13,35/1,61/190,46
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	7,2/5,1/33,9/210,3	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	7,2/5,1/33,9/210,3
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26
Компот из сухофруктов/	200	0,37/0/14,85/59,48	Напиток плодово – ягодный витаминизированный	200	0/0/19,8/1,6
Компот фруктово - ягодный	200	0,15/0,04/12,83/52,45			
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69	Икра овощная	60	1,2/5,4/5,12/73,2
Борщ с мясом и сметаной	200	5,74/8,78/8,74/138,04	Суп картофельный с мясом	200	6/5,4/10,8/115,6
Гуляш	90	18,13/17,05/3,69/240,96	Рыба запеченная под сырно - овощной шапкой	90	19,71/15,75/6,21/245,34
Спагетти отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65	Картофельное пюре с маслом/ Картофель отварной с маслом и зеленью	150 150	3,3/7,8/22,35/173,1 3,3/3,9/25,69/151,35
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Напиток плодово – ягодный витаминизированный	200	0/0/19,2/76,8	Компот из смеси фруктов и ягод	200	0,26/0/15,46/62
СРЕДА			СРЕДА		
Икра овощная	60	1,2/5,4/5,12/73,2	Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38
Щи с мясом и сметаной	200	6,0/6,28/7,12/109,74	Борщ с мясом и сметаной	200	5,74/8,78/8,74/138,04
Рыба запеченная с помидорами и сыром	90	18,61/5,33/2,89/133,04	Фрикадельки куриные с томатным соусом NEW/ Чахохбили	90 90	14,03/11,56/9,77/200,41 20,25/15,57/2,34/230,13
Картофельное пюре с маслом/ Картофель отварной с маслом и зеленью	150 150	3,3/7,8/22,35/173,1 3,3/3,9/25,69/151,35	Макароны отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65
Хлеб пшеничный/ржаной	50/45	3,8/0,4/24,6/117,5 2,97/0,54/18,09/89,1	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Сок фруктовый	200	0/0/19,6/78	Сок фруктовый	200	0/0/22,8/92
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Фрукты в ассортименте	100	0,8/0,2/7,5/38	Икра свекольная	60	1,26/4,26/7,26/72,48
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	5,51/4,83/14,47/123,38	Суп томатный с курицей, фасолью и овощами	200	25,25/27,65/13,69/407,89
Мясная корзинка с сыром NEW/ Бефстроганов	90 90	25,81/27,17/7,87/381,07 18,49/18,54/3,59/256	Мясо тушеное	90	17,99/16,59/2,87/232,87
Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45	Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26
Отвар из шиповника	200	0,8/0,24,6/101,2	Компот из сухофруктов	200	0,37/0/14,85/59,48
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Маринад из моркови	60	1,24/2,6/6,18/67,92	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
Суп гороховый с мясом	200	5,74/8,78/8,74/138,04	Суп куриный с рисом и томатом	200	4,94/4,7/13,2/114,68
Биточек из птицы с сыром NEW / Филе птицы запеченное с помидорами	90 90	18,52/15,91/10,69/261,14 20,25/11,2/1,3/189,9	Котлета мясная (говядина, курица)/ Бефстроганов	90 90	17,25/14,98/7,87/235,78 18,49/18,54/3,59/256
Картофель запеченный	150	3,15/4,5/17,55/122,85	Рагу овощное с маслом	150	2,4/6,9/14,1/128,85
Хлеб пшеничный/ржаной	45/30	3,19/0,31/19,89/108/ 1,71/0,33/11,16/54,39	Хлеб пшеничный/ржаной	30/25	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром	200	0,2/0/1144,8	Чай с сахаром	200	0,2/0/1144,8

Разработано по заказу
Министерства образования
Республики Беларусь

**ПРИМЕРНОЕ 20- ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ШКОЛЬНЫХ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
Март – Май 2022г**

I НЕДЕЛЯ		Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цел.(ккал)	II НЕДЕЛЯ		Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.цел.(ккал)
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.		ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	
Каша рисовая молочная с маслом	200/5	6,31/7,15/31,59/215,25	Каша кукурузная молочная с маслом	200/5	7,17/7,38/35,05/234,72
Блинчики с маслом (2 шт)	80/10	4,59/13,41/26,9/250	Кондитерское изделие промышленного производства	32	0,32/0,03/25,6/105,6
Батон пшеничный	30	2,16/0,81/14,73/75,66	Сыр порцирами	15	3,66/3,54/0/46,5
Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72 / 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром и лимоном	200	0,2/0/1/44,8	Чай с сахаром	200	0,2/0/1/44,8
Фруктовый десерт	250	5,4/4,2/18/131,4	Молочный десерт	200	5,4/4,2/18/131,4
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Запеканка куриная под сырной шапкой	90	20,17/20,31/2,09/274,0	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
NEW/ Курица запеченная	90	22,41/15,3/0,54/229,77			
Каша гречневая вязкая с маслом	150	4,35/3,9/20,4/134,25	Биточек из птицы с сыром/ Курица запеченная	90 90	18,1/15,7/11,7/261,8/ 22,41/15,3/0,54/229,77
Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17	1,74/4,2/0,85/49,98	Каша гречневая вязкая с маслом	150	4,35/3,9/20,4/134,25
Хлеб пшеничный/ржаной	25/20	1,78/0,18/11,05/60/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200	0/0/19,2/76,8	Кисель витаминизированный плодово-ягодный	200	0/0/20,2/81,4
СРЕДА			СРЕДА		
Огурцы порционные	60	0,42/0,06/1,02/6,18	Горошек консервированный	60	1,86/0,12/4,26/24,6
Котлета мясная (свинина, говядина, курица) / мясо тушеное	90 90	15,2/14,04/8,9/222,75/ 18/16,5/2,89/232,8	Рыба тушеная с овощами	90	12,42/2,88/4,59/93,51
Картофель запеченный с сыром / Картофельное пюре с маслом	150 150	3,15/4,5/17,53/122,85 3,3/7,8/22,35/173,1	Картофель запеченный с зеленью	150	3,3/3,9/25,6/151,35
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Компот из сухофруктов	200	0,4/0/27/110	Компот из кураги	200	1/0/23,6/98,4
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
Запеканка из творога с шоколадным соусом	150	18,9/14,1/31,35/328,8	Омлет с сыром	150	18,75/19,5/2,7/261,45
Батон пшеничный	30	2,16/0,81/14,73/75,66	Батон пшеничный	30	2,16/0,81/14,73/75,66
Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром	200	0,2/0/1/44,8	Кавказ с молоком	200	6,64/5,14/18,6/148,4
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Кукуруза консервированная	60	1,32/0,24/8,82/40,8	Люля - кебаб с томатным соусом и зеленью/ Гуляш	90 90	12,69/9/12,6/181,98 14,88/13,95/3,3/198,45
Филе птицы тушеное в томатном соусе	90	14,85/13,32/5,94/202,68	Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45
Сладетти отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65	Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17	1,74/4,2/0,85/49,98
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	25/20	1,78/0,18/11,05/60/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с шиповником	200	0,4/0,6/17,8/78,6	Сок фруктовый	200	0,8/0,2/23,2/94,4
III НЕДЕЛЯ			IV НЕДЕЛЯ		
ПОНЕДЕЛЬНИК			ПОНЕДЕЛЬНИК		
Макаронные отварные с сыром и маслом NEW	150	7,65/5,25/40,2/238,2	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	7,79/11,89/26,65/244,56
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9	Блинчик со сгущенным молоком (1 шт)	40/10	4,45/5,15/23,25/156,95
Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	2,13/0,21/13,26/72 / 1,71/0,33/11,16/54,39	Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	2,13/0,21/13,26/72 1,71/0,33/11,16/54,39
Чай с сахаром	200	0,2/0/1/44,8	Чай с сахаром	200	0,2/0/1/44,8
Молочный десерт	200	5,4/4,2/18/131,4	Фруктовый десерт	250	5,4/0/31,25/131
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Салат из свежих огурцов / огурцы порционные	60 60	0,48/4,86/1,2/50,28 0,42/0,06/1,02/6,18	Котлета мясная (свинина, говядина, курица) / Бефстроганов	90 90	15,2/14,04/8,9/222,75/ 16,65/8,01/4,86/168,75
Биточек мясной/гуляш	90 90	17,82/11,97/8,28/211,77/ 14,88/13,95/3,3/198,45	Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45
Картофель отварной с маслом и зеленью/ Картофельное пюре с маслом	150 150	3,3/3,9/25,63/151,35 3,3/7,8/22,35/173,1	Сыр порцирами	15	3,66/3,54/0/46,5
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	25/20	1,77/0,17/11,05/60/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200	0/0/14,4/58,4	Кисель витаминизированный плодово - ягодный	200	0/0/20/80,40
СРЕДА			СРЕДА		

Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9
Запеканка овсяно-творожная со сгущенным молоком NEW	150	22,38/11,74/32,58/327,28	Пудинг из творога с яблоками со сгущенным молоком	150	19,2/14,7/32,85/340,95
Батон пшеничный	20	1,44/0,13/9,83/50,44	Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17	1,7/4,42/0,85/49,98
Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26	Батон пшеничный	20	1,44/0,13/9,83/50,44
Горячий шоколад	200	3,2/3,2/14,6/100,8	Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26
			Чай с сахаром и лимонном	200	0,2/0/11/45,6
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Сыр порциями	15	3,66/3,54/0/46,5	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
Куриные медальоны с томатным соусом и зеленью NEW/	90	9,7/8,47/15,02/142,13	Биточки из рыбы	90	15,03/9,99/14,58/208,08
Филе индей тушеное с овощами	90	19,71/3,42/1,26/114,3	Рыба запеченная с сыром	90	19,26/3,42/3,15/120,87
Макарони отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65	Картофель запеченный	150	3,15/3,5/17,55/122,85
Хлеб пшеничный/ржаной	25/20	1,78/0,18/11,05/60/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Компот из сухофруктов	200	0,4/0/27/110	Компот из кураги	200	1/0/23,6/98,4
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9	Огурцы порционные	60	0,42/0,06/1,02/6,18
Омлет натуральный	150	15,6/16,35/2,7/220,2	Гуляши	90	14,88/13,95/3,3/198,45
Горячий сэндвич сыром	75	9,2/8,1/22,5/199,8	Салатки отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65
Хлеб ржаной	20	1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с облепихой	200	0,2/0/19,8/80	Сок фруктовый	200	0,8/0,2/3,2/94,4

Директор МБОУ «Лицей № 17»

Мед. работник

Зав. производством



А.А. Соколова.

О.П. Безларева.

Н.Г. Ильина.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ ВАРИАНТ № 2 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
Март – Май 2022г**

Разработано по заказу
Министерства образования
Курганской области

I НЕДЕЛЯ			II НЕДЕЛЯ		
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.пеп.(ккал)	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность Б/Ж/У/ Эн.пеп.(ккал)
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9
Щи с мясом и сметаной	200	6,0/6,28/7,12/109,74	Суп куриный с вермишелью	200	4,8/7,6/9/123,6
Плов с мясом	250	27,75/11,25/38/365,25	Гуляш	90	14,88/13,95/3,3/198,45
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45
Компот из сухофруктов	200	0,4/0,0,27/110	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
			Компот из смеси фруктов-ягод	200	0,26/0/15,46/62
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Икра овощная	60	1,2/5,4/5,16/73,2	Горошек консервированный	60	1,86/0,12/4,26/24,6
Суп рыбный с крупой (рыбные консервы)	200	5/8,6/12,6/147,8	Суп картофельный с мясными фрикадельками/Суп картофельный с мясом	200 200	8,6/8,4/10,8/153,8 6/5,4/10,8/115,6
Куриные медальоны с томатным соусом и зеленью NEW/ Курица запеченная с сыром	90 95	9,7/8,47/15,02/142,13 23,47/16,34/0,57/243,58	Запеканка из печени со сливочным соусом/ Печень По-строгановски NEW	90 90	11,61/7,02/2,52/119,43 13,7/7,7/3,3/138,15
Картофельное пюре с маслом / Картофель отварной с маслом и зеленью	150 150	3,3/7,8/22,35/173,1 3,3/3,9/25,69/151,35	Макароны отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Компот из смеси фруктов-ягод	200	0,26/0/15,46/62	Кисель витаминизированный плодово – ягодный	200	0/0/20/80,6
СРЕДА			СРЕДА		
Огурцы порционные	60	0,42/0,06/1,02/6,18	Маринад из моркови	60	1,2/4,26/6,18/67,92
Рассольник с мясом и сметаной	200	6,4/6,2/12,3/130,6	Уха с рыбой	200	7,2/6,4/8/117,6
Филе птицы тушенное в томатном соусе	90	14,8/13,3/5,9/202,6	Котлета мясная (говядина, мякоть куриная)/Бюфстроганов	90 90	15,3/14,85/7,56/224,91/ 16,65/8,01/4,86/168,75
Сладости отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	7,2/5,1/33,9/210,3
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26
Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8	Сок фруктовый	200	0/0/24,2/96,6
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Кукуруза консервированная	60	1,32/0,24/8,82/40,8	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69
Свекольник с мясом и сметаной	200	5,88/8,82/9,6/142,2	Борщ с мясом и сметаной	200	5,74/8,78/8,74/138,04
Котлета мясная (говядина, свинина, курица) / мясо тушеное	90 90	15,2/14,04/8,9/222,75 18/16,5/2,89/232,8	Бытчек из рыбы/ Рыба запеченная под сыром - овощной шницель	90 90	15,03/9,99/14,58/208,08/ 19,71/15,75/6,21/245,34
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	7,2/5,1/33,9/210,3	Сложный гарнир №5 (картофель, слив, капуста цветная тушеная) NEW / Рагу овощное с маслом	100/50 150	3,37/7,15/17,5/148,66 2,4/6,9/14,1/128,85
Хлеб пшеничный/ржаной	25/20	1,78/0,18/11,05/60/ 1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	45/25	3,19/0,31/19,89/108/ 1,42/0,27/9,3/45,32
Сок фруктовый	200	0,8/0,2/23,2/94,4	Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0/16,95/69	Огурцы порционные	60	0,42/0,06/1,02/6,18
Суп картофельный с мясом	200	6/5,4/10,8/115,6	Суп гороховый с мясом	200	9/5,6/13,8/141
Рыба тушеная с овощами	90	12,4/2,88/4,6/93,3	Жаркое с мясом	240	20,88/8,88/24,48/28,64
Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,45	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/ 1,14/0,22/7,44/36,26
Хлеб пшеничный/ржаной	45/25	3,19/0,31/19,89/108/ 1,41/0,27/9,3/45,32	Компот из кураги	200	1/0/23,6/98,4
Напиток плодово – ягодный витаминизированный	200	0/0/19,2/76,8			

III НЕДЕЛЯ			IV НЕДЕЛЯ		
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность БЖУ/Эн.цен.(ккал)	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	Пищевая/энергетическая ценность БЖУ/Эн.цен.(ккал)
Нара овощная	60	1,2/5,4/5,16/73,2	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9
Суп овощной с мясом и сметаной	200	6,2/6,2/11/125,8	Салатка мясная NEW	200	7,62/13/5,65/172,8
Филе птицы тушенное в томатном соусе	90	14,85/13,32/5,94/202,68	Филе птицы тушенное с овощами (филе птицы, лук, морковь, томатная паста, сметана)	90	15,76/13,35/1,61/190,46
Каша гречневая рассычатая с маслом	150	7,2/5,1/33,9/210,3	Каша перловая рассычатая с маслом	150	3,6/4,95/24,6/156,6
Хлеб пшеничный/ржаной	30/25	2,13/0,21/13,26/72/1,42/0,27/9,3/45,32	Хлеб пшеничный/ржаной	30/25	2,13/0,21/13,26/72/1,42/0,27/9,3/45,32
Компот из сухофруктов	200	0,4/0,27/110	Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200	0/0/19,8/81,6
ВТОРНИК			ВТОРНИК		
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,16,95/69	Маринад из морозила	60	1,2/4,26/6,18/67,92
Суп гороховый с мясом	200	9/5,6/13,8/141	Суп куриный с рисом и томатом	200	5/7,6/12,8/139,8
Запеканка куриная под сырной шапкой NEW / курица запеченная с сыром	90 95	20,17/20,31/2,09/274,0 23,46/16,34/0,57/243,58	Бигос с мясом	240	25,92/14,64/12,48/284,4
Спагетти отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65	Хлеб пшеничный/ржаной	45/25	3,19/0,31/19,89/108/1,42/0,27/9,3/45,32
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	1,4/0,14/8,8/48 1,14/0,22/7,44/36,26	Компот из смеси фруктов-ягод	200	0,26/0/15,46/62
Компот из смеси фруктов-ягод	200	0,26/0/15,46/62	СРЕДА		
Кукуруза консервированная	60	1,32/0,24/8,82/40,8	Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,16,95/69
Суп куриный с вермишелью	200	4,8/7,6/9/123,6	Щи вегетарианские со сметаной	200	1,8/3,4/7,2/84,8
Рыба запеченная под сырно-овощной шапкой	90	19,71/15,75/6,21/245,34	Фрикадельки куриные с красным соусом NEW / Чахохбили	90 90	13,03/8,84/8,16/156,21 20,25/15,57/2,34/230,13
Картофельное пюре с маслом /Картофель отварной с маслом и зеленью	150 150	3,3/7,8/22,35/173,1 3,3/3,9/25,6/151,35	Картофельное пюре с маслом/Картофель отварной с маслом и зеленью	150 150	3,3/7,8/22,35/173,1 3,3/3,9/25,6/151,35
Хлеб пшеничный/ржаной	45/25	3,19/0,31/19,89/108/1,42/0,27/9,3/45,32	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/1,14/0,22/7,44/36,26
Сок фруктовый	200	0/0/19,6/78	Сок фруктовый	200	0/0/22,8/92
ЧЕТВЕРГ			ЧЕТВЕРГ		
Фрукты в ассортименте	150	0,6/0,45/12,3/54,9	Горошек консервированный	60	1,86/0,12/4,26/24,6
Суп - пюре картофельный с колбасками и грибами/ суп картофельный с колбасками и грибами	200/10 200/10	4,99/10,46/19,24/192,17 3,8/3,73/15,43/110,37	Суп картофельный с мясом	200	6/5,4/10,8/115,6
Гуляши	90	14,88/13,95/3,3/198,45	Мясо тушенное в сметане	90	21,24/7,47/2,7/162,9
Рис отварной с маслом	150	3,3/4,95/32,25/186,5	Макаронны отварные с маслом	150	6,45/4,05/40,2/223,65
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/1,14/0,22/7,44/36,26	Хлеб пшеничный/ржаной	45/25	3,19/0,31/19,89/108/1,42/0,27/9,3/45,32
Отвар из шиповника	200	0,8/0/24,6/101,2	Компот из сухофруктов	200	0,4/0,27/110
ПЯТНИЦА			ПЯТНИЦА		
Ябло отварное	50	5,95/5,05/0,3/70,7	Ассорти из свежих овощей	60	0,24/0,06/1,68/10,2
Сыр порцини	10	2,44/2,36/0/31	Рассольник с мясом и сметаной	200	6,4/6,2/12,2/130,6
Борщ с мясом и сметаной	200	5,74/8,78/8,74/138,04	Зразы мясные лепные /свекольников	90 90	18,7/19,2/7,5/278,28/ 14,31/28,8/4,68/335,52
Биточки из птицы/ Филе птицы запеченное с помидорами	90 90	16,56/14,22/11,7/240,93/ 20,25/11,2/1,3/189,9	Сложный гарнир №5 (картофель, слив., капуста цветная тушеная) NEW/Рыбное с маслом	100/50 150	3,37/7,15/17,5/148,66 2,4/6,9/14,1/128,85
Картофель запеченный	150	3,15/4,5/17,55/122,85	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/1,14/0,22/7,44/36,26
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	2,13/0,21/13,26/72/1,14/0,22/7,44/36,26	Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8
Чай с сахаром	200	0,2/0/11/44,8			

Директор МБОУ «Лицей № 17»

Мед. работник

Зав. производством



А.А. Соколова.

О.П. Белларева.

Н.Г. Ильина.

ПОДПИСИ СТОРОН:

Заказчик
(А.А. Соколова)

(подпись)

М.П.

« 20 » г



Исполнитель

(Н.Г. Ильина)

(подпись)

М.П.

» 20 » г

