

ИП Гилягина Марина Евгеньевна

Пилатина М.Е.

Май 2025г.



Примерное 18-ти дневное меню

Примерное 10-ти дневное меню для оказания услуг по организации двухразового питания детей, прибывающих в пришкольный оздоровительный лагерь с дневным пребыванием, на базе общеобразовательного учреждения или организации: завтрак, обед.

Приложение 1 к Техническому заданию

Согласовано:

MEBOY COLLEGE No. 37

Грановская Н.И.



Возрастная категория : 7-11 лет

Сезон : лето 2025

1-ый день понедельник	Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Ростов: РИЦ, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебобродиформ" Липовина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Завтрак:						53-193/2022
Масло сливочное (порция)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	54-25.1к/2022г
Каша рисовая молочная	200	5,30	5,40	28,70	220,28	54-60/2022г
Яйцо куриное отварное	50	6,35	5,75	0,38	78,67	
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гм/2022
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	40	2,55	0,15	16,20	76,35	18/2016г
Итого за завтрак:	500	15,50	18,90	63,38	519,40	
Обед:						
Суп гороховый	200	4,96	4,48	17,84	133,60	139/2004
Котлета из филе птицы отбивная	90	13,80	14,93	6,67	216,25	455/1994
Каша рассыпчатая гречневая	150	10,10	8,19	38,45	267,91	508/2004
Помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3 з /2022
Соки,вырабатываемые промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	18/2016
Итого за обед:	700	31,70	27,80	107,66	809,47	
Всего:	1200	47,20	46,70	171,04	1328,87	

2-ой день вторник		Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях Роспотребнадзор 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность, (ккал)		Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Липщина 2004 г. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П.1994г.
Завтрак:							
Курица (филе) тушеная с морковью	90	23,19	5,13	14,46	196,77	54-25 м /2022	
Макаронные отварные	150	5,40	4,90	32,80	196,80	54-1 г/2022	
Помидор свежий в нарезке	40	0,40	0,05	1,52	8,13	54-2 з /2022	
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн /2022	
Хлеб пшеничный из муки выс обогатенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	18/2016г	
Итого за завтрак :	500	31,89	10,58	77,58	530,60		
ОБЕД:							
Суп с клецками	200	4,12	4,82	18,17	132,54	54-6 с /2022	
Филе сельди	90	8,91	14,00	5,10	182,04	89/2004	
Пюре картофельное	150	10,17	7,98	26,62	218,98	520/2004	
Огурец, помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3з, 54-2з /2022	
Компот из сухофруктов витаминизированный	180	0,54	0,00	29,00	118,00	639//2004	
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.	
Итого за обед :	700	26,04	27,00	91,59	713,11		
Всего :	1200	57,93	37,58	169,17	1243,71		

3-ий день среда		Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях Роспотребнадзор 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность, (ккал)		Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Липщина 2004 г. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П.1994г.
ЗАВТРАК:							
Запеканка из творога	150	32,00	12,04	23,50	330,36	366/2004	
Сметанный соус	30	0,75	4,10	1,60	46,45	553/1994	
Ассорти-фруктовое (яблоко/апельсин)	120	1,42	0,41	17,10	77,72	Таблица №24,1994г	
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2Гн /2022	
Итого за завтрак:	500	35,37	16,95	60,20	532,53		
ОБЕД:							
Ши из свежей капусты с картофелем	200	2,00	7,60	4,20	76,00	124/2004	
Тефтели (свинина полпалка б/к) в том.соусе	90	16,22	9,75	19,27	229,71	423/1994г	

Каша гречневая расплкатая	150	10,10	8,19	38,45	267,91	508/2004
Огурец,помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-23, 54-33/2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	180	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед:	700	31,16	25,74	102,88	750,37	
Всего:	1200	66,53	42,69	163,08	1282,90	

4-ый день четверг	Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П.1994г.
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный	130	12,60	18,00	3,20	225,20	54-10/2022
Помидор свежий	25	0,29	0,04	0,95	5,33	54-33/2022
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн /2022
Молоч 1шт.	125	3,35	3,38	20,25	124,82	Пром.
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за завтрак:	500	19,14	21,92	53,20	484,25	
ОБЕД:						
Суп картофельный с вермшелью	200	8,37	2,16	23,97	148,81	54-7 с/2022
Рыба запеченная в сметанном соусе	90	8,95	11,70	8,91	176,74	383/2004
Рис отварной	150	3,75	6,15	38,55	228,00	511/2004
Огурец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2 з /2022
Соки,вырабатываемые промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед:	700	23,81	20,21	115,73	743,11	
Всего:	1200	42,95	42,13	168,93	1227,36	

5-ый день пятница	Пищевые вещества	Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор 2022г.
-------------------	------------------	---

Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродинформ" Лапшина 2004 г. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П. 1994г.
Завтрак :						
Биточек из курицы	90	8,78	9,67	6,44	147,91	416/1994
Каша рассыпчатая пшеничная	150	6,60	7,50	38,40	247,50	508/2004
Помидор свежий в нарезке	40	0,39	0,05	1,10	6,44	54-3 з/2022
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2гн/2022
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за завтрак :	500	17,67	17,32	63,24	479,55	
Обед:						
Борщ с капустой и картофелем	200	3,97	5,07	12,43	112,30	110/2004
Жаркое по-домашнему (свинина)	200	22,00	15,70	43,00	401,00	394/1994
Огулец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2 з/2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,60	1,40	12,80	70,20	Пром.
Итого за обед:	700	28,61	22,27	97,99	707,20	
Всего:	1200	46,28	39,59	161,23	1186,75	

6-ой день суббота	Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродинформ". Лапшина 2004 г. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П.1994г.
Завтрак:						
Вареники ленивые с сметаной, сахаром	200	28,00	19,04	28,00	398,60	293/1994
Ассорти фруктовое (апельсин/блоко)	100	1,30	0,30	15,10	68,30	Таблица № 24, 1994
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2ГН /2022
Итого за завтрак:	500	29,50	19,34	49,60	493,70	
Обед:						
Рассольник ленинградский	200	1,92	5,14	13,22	159,17	129/1994г
Курица (филе) тушеная с морковью	90	23,19	5,13	14,46	196,77	54-25 м/2022
Вермишель отварная	150	5,40	4,90	32,80	196,80	54-1 г/2022

Помидор,огурец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,90	10,65	54-3з,54-2з /2022
Компот из сухофруктов	180	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Витаминизированный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	700	33,35	15,37	101,44	729,49	
Итого за обед:	1200	62,85	34,71	151,04	1223,19	
Всего						

7-ой День понедельник		Пищевые вещества				Сборник рецептов блюд и типовых меню для общеобразовательных школ "Хлебпродинформ" Лапишина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П.1994г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	
ЗАВТРАК						54-1з/2022
Масло сливочное (порция)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	311/2004
Каша молочная манная	200	7,98	8,40	22,30	196,00	54-60з /2022
Яйцо куриное отварное	50	6,35	5,75	0,38	78,67	54-2 тн/2022
Чай витаминизированный	200	1,20	0,40	18,00	78,00	
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	40	2,55	0,15	16,20	76,35	Пром.
Итого за завтрак :	500	18,18	21,90	56,98	495,12	
ОБЕД:						
Суп гречневый	200	7,50	7,20	16,40	161,85	138/2004
Котлета из филе птицы отбивная	90	13,80	14,93	6,67	216,25	455/1994
Пюре картофельное	150	8,03	6,30	21,02	172,90	520/2004
Огурец,помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-2з,54-3з /2022
Соки,вырабатываемые	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004
Промышленностью	20	1,62	0,20	9,76	48,40	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	700	32,09	28,73	87,75	740,21	
Итого за обед :	1200	50,27	50,63	144,73	1235,33	
Всего :						

8-ой день вторник	Пищевые вещества	Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
-------------------	------------------	--

Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Завтрак:						
Творог (свинина лопатка б/к)	90	16,22	9,75	19,27	229,71	423/1994
Каша пшеничная рассыпчатая	150	4,40	5,23	25,60	167,07	508/2004
Помидор свежий	40	0,39	0,05	1,10	6,44	54-3з/2022
Масло сливочное (порция)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-19з/2022
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	6,70	27,90	54-21гн/2022
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за завтрак :	510	23,11	22,33	63,57	548,12	
ОБЕД:						
Суп гороховый	200	4,96	4,48	17,84	133,60	139/2004
Рыба тушеная в томате с овощами	90	14,73	14,61	8,38	223,93	374/2004
Картофельное пюре	150	8,03	6,30	21,02	172,90	520/2004
Огурец свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3 з /2022
Соки,вырабатываемые промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,62	0,20	9,76	48,40	Пром.
Итого за обед :	700	30,48	25,69	90,90	719,64	
Всего :	1210	53,59	48,02	154,47	1267,76	

9-ый день среда		Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор ,2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Липецка 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.	
Завтрак:							
Сырники из творога	150	31,36	9,17	33,07	340,25	294/1994	
Соус сметанный	40	0,75	4,10	1,60	46,45	553/1994	
Ассорти фруктовое (апельсин/яблоко)	110	1,30	0,30	15,10	68,30	Таблица №24, 1994	
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	0,20	0,00	6,50	26,80		
Итого за завтрак:	500	33,61	13,57	56,27	481,80	54-2ГН /2022	
Обед:							
Щи с капустой и картофелем	200	2,00	7,60	4,20	76,00	124/2004	
Плов из птицы	200	15,60	22,00	50,38	461,92	403/1994	
Помидор,огурец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-3з,54-2з /2022	

Кисель из концентрата	200	0,35	0,00	30,80	124,60	631/2004
Хлеб пшеничный из муки в/с	40	3,40	0,20	21,00	99,40	Пром.
обогащенный йодказеином	700	21,85	29,90	107,88	770,42	
Итого за обед:	1200	55,46	43,47	164,15	1252,22	
Всего:						

10-ый День пятница		Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.	
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.		
ЗАВТРАК:								
Макароны отварные с сыром	165	5,10	9,15	34,20	239,55	333/2004		
Масло сливочное (порции)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-193/2022		
Йогурт	125	3,35	3,38	20,25	124,82	Пром.		
Чай с сахаром и лимоном	180	0,30	0,00	15,20	60,00	54-21н/2022		
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	2,55	0,15	16,20	76,35	18/2016г		
Итого за завтрак:	500	11,40	19,88	85,95	566,82			
Обед:								
Суп рисовый	200	7,50	7,20	16,40	161,85	138/2004		
Курица (филе) тушеная в томате	90	17,00	13,33	0,22	188,85	444/1994		
Картофельное пюре	150	8,03	6,30	21,02	172,90	520/2004		
Огурец свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3 з /2022		
Компот из смеси свежих фруктов	180	0,36	0,00	31,86	128,88	631/2004		
Хлеб ржано-пшеничный	20*	1,70	0,10	10,80	50,90	18/2016		
Итого за обед:	700	35,19	27,03	82,20	714,03			
Всего:	1200	46,59	46,91	168,15	1280,85			

11-ый день суббота		Пищевые вещества				Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.	
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебодолинофром" Липинина 2004 г. Сборник рецептов блюд для предприятия общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.	
Завтрак:							
Оладьи со стученкой	180	10,95	10,50	68,70	413,10	732/2004	
Ассорти фруктовое(апельсин/яблоко)	120	1,30	0,30	15,10	68,30	Таблица №24/1994	

Какао с молоком	200	4,46	3,32	11,87	95,38	54-21гн /2022
Итого за завтрак :	500	16,71	14,12	95,67	576,78	
ОБЕД:						
Ши из свежей капусты	200	2,00	7,60	4,20	76,00	124/2004
Котлета свинина с томатным соусом	90	12,92	14,53	10,76	225,49	416/1994
Каша гречневая рассыпчатая	150	10,10	8,19	38,45	267,91	508/2004
Огурец,помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3з, 54-2з /2022
Соки,вырабатываемые						
промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед :	700	27,86	30,52	98,11	761,11	
Всего :	1200	44,57	44,64	193,78	1337,89	

12-ый день понедельник						
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептур блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лашина 2004 г Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Завтрак:						
Запеканка рисовая	150	6,00	6,00	42,30	247,20	314/2004
Соус сметанный	50	0,75	4,10	1,60	46,45	553/1994
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн /2022
Масло сливочное (порции)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-19з/2022
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за завтрак:	500	9,75	17,80	72,80	488,65	
ОБЕД:						
Суп гречневый	200	7,50	7,20	16,40	161,85	138/2004
Жаркое по домашнему	200	23,02	21,57	23,40	379,80	394/1994
Огурец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2 з /2022
Компот из смеси свежих фруктов	200	0,36	0,00	31,86	128,88	631/2004
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед :	700	33,08	28,97	83,96	729,93	
Всего :	1200	42,83	46,77	156,76	1218,58	

13-ый день вторник	Пищевые вещества	Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор ,2022г.
---------------------------	------------------	--

Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лашина 2004 г. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П.1994г.
Завтрак:						
Масло сливочное (порция)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-19г/2022
Каша рисовая молочная	200	5,30	5,40	28,70	220,28	54-25,1г/2022г
Яйцо куриное отварное	50	6,35	5,75	0,38	78,67	54-60/2022г
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн/2022
Хлеб пшеничный из муки в/с	40	2,55	0,15	16,20	76,35	
обогатенный йодказеином	500	15,50	18,90	63,38	519,40	18/2016г
Итого за завтрак:						
Обед:						
Суп гороховый	200	4,96	4,48	17,84	133,60	139/2004
Котлета из филе птицы отбивная	90	13,80	14,93	6,67	216,25	455/1994
Каша рассыпчатая гречневая	150	10,10	8,19	38,45	267,91	508/2004
Помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3 з /2022
Соки,вырабатываемые						
промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	18/2016
Итого за обед:	700	31,70	27,80	107,66	809,47	
Всего:	1200	47,20	46,70	171,04	1328,87	

14-ый день среда	Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лашина 2004 г. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П.1994г.
Завтрак:						
Курица (филе) тушеная с морковью	90	23,19	5,13	14,46	196,77	54-25 м /2022
Макароны отварные	150	5,40	4,90	32,80	196,80	54-1 г/2022
Помидор свежий в нарезке	40	0,40	0,05	1,52	8,13	54-2 з /2022
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн /2022
Хлеб пшеничный из муки в/с	20	1,70	0,10	10,80	50,90	
обогатенный йодказеином	500	31,89	10,58	77,58	530,60	18/2016г
Итого за завтрак :						
ОБЕД:						
Суп с клецками	200	4,12	4,82	18,17	132,54	54-6 с /2022
Филе сельди	90	8,91	14,00	5,10	182,04	89/2004
Пюре картофельное	150	10,17	7,98	26,62	218,98	520/2004

Огурец, помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-Зз, 54-Зз/2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	180	0,54	0,00	29,00	118,00	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед :	700	26,04	27,00	91,59	713,11	
Всего :	1200	57,93	37,58	169,17	1243,71	

15 - ый день четверг		Пищевые вещества				Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	
Завтрак :						
Запеканка из творога	150	32,00	12,04	23,50	330,36	366/2004
Сметанный соус	30	0,75	4,10	1,60	46,45	553/1994
Ассорти-фруктовое (яблоко/апельсин)	120	1,42	0,41	17,10	77,72	Таблица №24,1994г
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-ГН /2022
Итого за завтрак:	500	35,37	16,95	60,20	532,53	
ОБЕД:						
Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,00	7,60	4,20	76,00	124/2004
Тефтели (свинина лопатка б/к) в том.соусе	90	16,22	9,75	19,27	229,71	423/1994г
Каша гречневая распычатая	150	10,10	8,19	38,45	267,91	508/2004
Огурец, помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-Зз, 54-Зз/2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	180	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед:	700	31,16	25,74	102,88	750,37	
Всего:	1200	66,53	42,69	163,08	1282,90	

16-ый день пятница		Пищевые вещества				Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Завтрак:						
Омлет натуральный	130	12,60	18,00	3,20	225,20	54-10/2022
Помидор свежий	25	0,29	0,04	0,95	5,33	54-Зз/2022

Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн /2022
Йогурт Тит.	125	3,35	3,38	20,25	124,82	Пром.
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за завтрак:	500	19,14	21,92	53,20	484,25	
ОБЕД:						
Суп картофельный с вермшелью	200	8,37	2,16	23,97	148,81	54-7 с/2022
Рыба запеченная в сметанном соусе	90	8,95	11,70	8,91	176,74	383/2004
Рис отварной	150	3,75	6,15	38,55	228,00	511/2004
Огурец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2 з /2022
Соки,вырабатываемые промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед :	700	23,81	20,21	115,73	743,11	
Всего :	1200	42,95	42,13	168,93	1227,36	

17-ый день суббота	Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лашина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Д.1994г.
Завтрак:						
Биточек из курицы	90	8,78	9,67	6,44	147,91	416/1994
Каша рассыпчатая пшеничная	150	6,60	7,50	38,40	247,50	508/2004
Помидор свежий в нарезке	40	0,39	0,05	1,10	6,44	54-3 з /2022
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2гн /2022
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за завтрак :	500	17,67	17,32	63,24	479,55	
Обед:						
Борщ с капустой и картофелем	200	3,97	5,07	12,43	112,30	110/2004
Жаркое по-домашнему (свинина)	200	22,00	15,70	43,00	401,00	394/1994
Огурец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2 з/2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,60	1,40	12,80	70,20	Пром.
Итого за обед:	700	28,61	22,27	97,99	707,20	

Всего:	1200	46,28	39,59	161,23	1186,75	

18-ый день понедельник	Пищевые вещества					Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептур блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродлинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л. 1994г.
Завтрак:						
Вареники ленивые с сметаной, сахаром	200	28,00	19,04	28,00	398,60	293/1994
Ассорти фруктовое (апельсин/яблоко)	100	1,30	0,30	15,10	68,30	Таблица № 24, 1994
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2ГН /2022
Итого за завтрак:	500	29,50	19,34	49,60	493,70	
Обед:						
Рассольник пенннградский	200	1,92	5,14	13,22	159,17	129/1994г
Курица (филе) тушенная с морковью	90	23,19	5,13	14,46	196,77	54-25 м/2022
Вермишель отварная	150	5,40	4,90	32,80	196,80	54-1 г/2022
Помидор, огурец свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-33,54-23 /2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	180	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед:	700	33,35	15,37	101,44	729,49	
Всего	1200	62,85	34,71	151,04	1223,19	

Продолжение таблицы

Примечание:
Фрукт ** - допускается выдача иных фруктов;

ИП Пилыгина Марина Евгеньевна

Май 2025г



Примерное 18-ти дневное меню

для оказания услуг по организации двухразового питания детей, прибывающих в пришкольном оздоровительном лагере с дневным пребыванием, на базе общеобразовательного учреждения или организации: завтрак, обед.

Приложение 1 к Техническому заданию

Сотласовано

Аспект

МБОУ СОШ № 37

рановская Н.И.

MAN 2075F

Управ...
муніцип...

Возрастная категория : с 12 лет и старше
Сезон : лето 2025

1-ый день понедельник	Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Ростов:Ренеадор . 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность. (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Липшина 2004 г. Сборник рецептов Блюда для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Завтрак:						
Масло сливочное (порции)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-193/2022
Каша рисовая молочная	200	5,30	5,40	28,70	220,28	54-25,1к/2022г
Яйцо куриное отварное	50	6,35	5,75	0,38	78,67	54-60/2022г
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн/2022
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	40	2,55	0,15	16,20	76,35	18/2016г
Итого за завтрак:	500	15,50	18,90	63,38	519,40	
Обед:						
Суп гороховый	200	4,96	4,48	17,84	133,60	139/2004
Котлета из филе птицы отбивная	90	13,80	14,93	6,67	216,25	455/1994
Каша рассыпчатая гречневая	150	10,10	8,19	38,45	267,91	508/2004
Помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3,3 /2022
Соки, вырабатываемые промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	18/2016
Итого за обед:	700	31,70	27,80	107,66	809,47	
Всего:	1200	47,20	46,70	171,04	1328,87	

2-ой день вторник		Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)		Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродимфор" Липовина 2004 г. Сборник рецептов блюд для предприятия общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Завтрак:							
Курица (филе) тушеная с морковью	90	23,19	5,13	14,46	196,77	54-25 м/2022	
Макароны отварные	150	5,40	4,90	32,80	196,80	54-1 г/2022	
Помидор свежий в нарезке	40	0,40	0,05	1,52	8,13	54-2 з/2022	
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн/2022	
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	18/2016г	
Итого за завтрак :	500	31,89	10,58	77,58	530,60		
ОБЕД:							
Суп с клецками	200	4,12	4,82	18,17	132,54	54-6 с/2022	
Филе сельди	90	8,91	14,00	5,10	182,04	89/2004	
Пюре картофельное	150	10,17	7,98	26,62	218,98	520/2004	
Огурец,помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3з, 54-2з/2022	
Компот из сухофруктов витаминизированный	180	0,54	0,00	29,00	118,00	639/2004	
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.	
Итого за обед :	700	26,04	27,00	91,59	713,11		
Всего :	1200	57,93	37,58	169,17	1243,71		

3-ий день среда		Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)		Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродимфор" Липовина 2004 г. Сборник рецептов блюд для предприятия общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
ЗАВТРАК:							
Запеканка из творога	150	32,00	12,04	23,50	330,36	366/2004	
Сметанный соус	30	0,75	4,10	1,60	46,45	553/1994	
Ассорти-фруктовое (яблоко/апельсин)	120	1,42	0,41	17,10	77,72	Таблица №24,1994г	
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн/2022	
Итого за завтрак:	500	35,37	16,95	60,20	532,53		
ОБЕД:							
Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,00	7,60	4,20	76,00	124/2004	✓

Тефтели (свинина попатка б/к) в том, соусе	90	16,22	9,75	19,27	229,71	423/1994г
Каша гречневая распычатая	150	10,10	8,19	38,45	267,91	508/2004
Огурец, помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-23, 54-33/2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	180	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед:	700	31,16	25,74	102,88	750,37	
Всего:	1200	66,53	42,69	163,08	1282,90	

4-ый день четверг		Пищевые вещества				Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный	130	12,60	18,00	3,20	225,20	54-10/2022
Помидор свежий	25	0,29	0,04	0,95	5,33	54-33/2022
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-21н/2022
Иогурт 1шт.	125	3,35	3,38	20,25	124,82	Пром.
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за завтрак:	500	19,14	21,92	53,20	484,25	
ОБЕД:						
Суп картофельный с вермшелью	200	8,37	2,16	23,97	148,81	54-7 с/2022
Рыба запеченная в сметанном соусе	90	8,95	11,70	8,91	176,74	383/2004
Рис отварной	150	3,75	6,15	38,55	228,00	511/2004
Огурец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2 з/2022
Соки,вырабатываемые промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед:	700	23,81	20,21	115,73	743,11	
Всего:	1200	42,95	42,13	168,93	1227,36	

5-ый день пятница		Пищевые вещества				Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Д.1994г.
Завтрак :						
Биточек из курицы	90	8,78	9,67	6,44	147,91	416/1994
Каша рассыпчатая пшеничная	150	6,60	7,50	38,40	247,50	508/2004
Помидор свежий в нарезке	40	0,39	0,05	1,10	6,44	54-3 з /2022
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2гн /2022
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за завтрак :	500	17,67	17,32	63,24	479,55	
Обед:						
Борщ с капустой и картофелем	200	3,97	5,07	12,43	112,30	110/2004
Жаркое по-домашнему (свинина)	200	22,00	15,70	43,00	401,00	394/1994
Огурец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2 з/2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	200	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,60	1,40	12,80	70,20	Пром.
Итого за обед:	700	28,61	22,27	97,99	707,20	
Всего:	1200	46,28	39,59	161,23	1186,75	

6-ой день суббота		Пищевые вещества				Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Д.1994г.
Завтрак:						
Вареники ленивые с сметаной, сахаром	200	28,00	19,04	28,00	398,60	293/1994
Ассорти фруктовое (апельсин/блоко)	100	1,30	0,30	15,10	68,30	Таблица № 24.1994
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2ГН /2022
Итого за завтрак:	500	29,50	19,34	49,60	493,70	

Обед:						
Рассольник ленинградский	200	1,92	5,14	13,22	159,17	129/1994г
Курица (Филе) тушеная с морковью	90	23,19	5,13	14,46	196,77	54-25 м/2022
Вермишель отварная	150	5,40	4,90	32,80	196,80	54-1 г/2022
Помидор,огурец свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-33,54-23 /2022
Компот из сухофруктов						
витаминизированный	180	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед:	700	33,35	15,37	101,44	729,49	
Всего	1200	62,85	34,71	151,04	1223,19	

7-ой день понедельник		Пищевые вещества				Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептур блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
ЗАВТРАК						
Масло сливочное (порция)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	54-13/2022
Каша молочная манная	200	7,98	8,40	22,30	196,00	311/2004
Яйцо куриное отварное	50	6,35	5,75	0,38	78,67	54-60с /2022
Чай витаминизированный	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2 гн/2022
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	40	2,55	0,15	16,20	76,35	Пром.
Итого за завтрак :	500	18,18	21,90	56,98	495,12	
ОБЕД:						
Суп гречневый	200	7,50	7,20	16,40	161,85	138/2004
Котлета из филе птицы отбивная	90	13,80	14,93	6,67	216,25	455/1994
Пюре картофельное	150	8,03	6,30	21,02	172,90	520/2004
Огурец,помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-23,54-33 /2022
Соки,вырабатываемые промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,62	0,20	9,76	48,40	Пром.
Итого за обед :	700	32,09	28,73	87,75	740,21	
Всего :	1200	50,27	50,63	144,73	1235,33	

8-ой день вторник		Пищевые вещества				Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродимформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П.1994г.
Завтрак:						
Тефтелеп (свинина лопатка б/к)	90	16,22	9,75	19,27	229,71	423/1994
Каша пшеничная распычатая	150	4,40	5,23	25,60	167,07	508/2004
Помидор свежий	40	0,39	0,05	1,10	6,44	54-3з/2022
Масло сливочное (порции)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-19з/2022
Чай с лимоном	200	0,30	0,00	6,70	27,90	54-21гн/2022
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за завтрак :	510	23,11	22,33	63,57	548,12	
ОБЕД:						
Суп гороховый	200	4,96	4,48	17,84	133,60	139/2004
Рыба тушеная в томате с овощами	90	14,73	14,61	8,38	223,93	374/2004
Картофельное пюре	150	8,03	6,30	21,02	172,90	520/2004
Огурец свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3 з/2022
Соки,вырабатываемые промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,62	0,20	9,76	48,40	Пром.
Итого за обед :	700	30,48	25,69	90,90	719,64	
Всего :	1210	53,59	48,02	154,47	1267,76	

9-ый день среда		Пищевые вещества				Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебродимформ" Лапшина 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П.1994г.
Завтрак:						
Сырники из творога	150	31,36	9,17	33,07	340,25	294/1994
Соус сметанный	40	0,75	4,10	1,60	46,45	553/1994
Ассорти фруктовое (апельсин/яблоко)	110	1,30	0,30	15,10	68,30	Таблица №24,1994
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-21ГН /2022
Итого за завтрак:	500	33,61	13,57	56,27	481,80	

Обед:						
Шип с капустой и картофелем	200	2,00	7,60	4,20	76,00	124/2004
Плов из птицы	200	15,60	22,00	50,38	461,92	403/1994
Помидор, огурец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-33,54-23/2022
Кисель из концентрата	200	0,35	0,00	30,80	124,60	631/2004
Хлеб пшеничный из муки в/с	40	3,40	0,20	21,00	99,40	Пром.
Обогащенный йодказеином	700	21,85	29,90	107,88	770,42	
Итого за обед:	1200	55,46	43,47	164,15	1252,22	
Всего:						

10-ый день пятница	Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Латвия 2004 г. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
ЗАВТРАК:						
Макаронные отварные с сыром	165	5,10	9,15	34,20	239,55	333/2004
Масло сливочное (порция)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-193/2022
Йогурт	125	3,35	3,38	20,25	124,82	Пром.
Чай с сахаром и лимоном	180	0,30	0,00	15,20	60,00	54-2гн/2022
Хлеб пшеничный из муки в/с	20	2,55	0,15	16,20	76,35	18/2016г
Обогащенный йодказеином	500	11,40	19,88	85,95	566,82	
Итого за завтрак:						
Обед:						
Суп рисовый	200	7,50	7,20	16,40	161,85	138/2004
Курица (филе) тушеная в томате	90	17,00	13,33	0,22	188,85	444/1994
Картофельное пюре	150	8,03	6,30	21,02	172,90	520/2004
Огурец свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-33/2022
Компот из смеси свежих фруктов	180	0,36	0,00	31,86	128,88	631/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	18/2016
Итого за обед:	700	35,19	27,03	82,20	714,03	
Всего:	1200	46,59	46,91	168,15	1280,85	

11-ый день суббота	Пищевые вещества	Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
--------------------	------------------	--

Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Липщина 2004 г. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Завтрак:						
Оладьи со слушечной	180	10,95	10,50	68,70	413,10	732/2004
Ассорти фруктовое(апельсин/яблоко)	120	1,30	0,30	15,10	68,30	Таблица №24/1994
Какао с молоком	200	4,46	3,32	11,87	95,38	54-21гн /2022
Итого за завтрак :	500	16,71	14,12	95,67	576,78	
ОБЕД:						
Шуи из свежей капусты	200	2,00	7,60	4,20	76,00	124/2004
Котлета свиная с томатным соусом	90	12,92	14,53	10,76	225,49	416/1994
Каша гречневая рассыпчатая	150	10,10	8,19	38,45	267,91	508/2004
Огурец,помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-33, 54-23 /2022
Соки,выработанные промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед :	700	27,86	30,52	98,11	761,11	
Всего :	1200	44,57	44,64	193,78	1337,89	

12-ый день понедельник	Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Липщина 2004 г. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	
Завтрак:						
Запеканка рисовая	150	6,00	6,00	42,30	247,20	314/2004
Соус сметанный	50	0,75	4,10	1,60	46,45	553/1994
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн /2022
Масло сливочное (порция)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-193/2022
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за завтрак:	500	9,75	17,80	72,80	488,65	
ОБЕД:						
Суп гречневый	200	7,50	7,20	16,40	161,85	138/2004
Жаркое по домашнему	200	23,02	21,57	23,40	379,80	394/1994
Огурец, свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2 з /2022
Компот из смеси свежих фруктов	200	0,36	0,00	31,86	128,88	631/2004
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед :	700	33,08	28,97	83,96	729,93	

Всего :	1200	42,83	46,77	156,76	1218,58	
---------	------	-------	-------	--------	---------	--

13-й день вторник		Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.	
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	"Хлебпшениформ" Питание 2004г Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.П.1994г.		
Завтрак:								
Масло сливочное (порция)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	53-193/2022		
Каша рисовая молочная	200	5,30	5,40	28,70	220,28	54-25.1к/2022г		
Яйцо куриное отварное	50	6,35	5,75	0,38	78,67	54-60/2022г		
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)								
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн/2022		
Итого за завтрак:	40	2,55	0,15	16,20	76,35	18/2016г		
Обед:								
Суп гороховый	200	4,96	4,48	17,84	133,60	139/2004		
Котлета из филе птицы отбивная	90	13,80	14,93	6,67	216,25	455/1994		
Каша рассыпчатая гречневая	150	10,10	8,19	38,45	267,91	508/2004		
Помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3 з /2022		
Соки, вырабатываемые промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16	707/2004		
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	18/2016		
Итого за обед:	700	31,70	27,80	107,66	809,47			
Всего:	1200	47,20	46,70	171,04	1328,87			

14-ый день среда		Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.	
Наименование блюда		Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродотформ" Липецка 2004 г Сборник рецептов блюд для предприятия общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.	
Завтрак:								
Курица (филе) тушеная с морковью		90	23,19	5,13	14,46	196,77	54-25 м /2022	
Макаронны отварные		150	5,40	4,90	32,80	196,80	54-1 г/2022	
Помидор свежий в нарезке		40	0,40	0,05	1,52	8,13	54-2 з /2022	
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)		200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2гн /2022	

Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	20	1,70	0,10	10,80	50,90	18/2016г
Итого за завтрак :	500	31,89	10,58	77,58	530,60	
ОБЕД:						
Суп с клецками	200	4,12	4,82	18,17	132,54	54-6 с /2022
Филе сельди	90	8,91	14,00	5,10	182,04	89/2004
Пюре картофельное	150	10,17	7,98	26,62	218,98	520/2004
Огурец,помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-3з, 54-2з /2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	180	0,54	0,00	29,00	118,00	639//2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед :	700	26,04	27,00	91,59	713,11	
Всего :	1200	57,93	37,58	169,17	1243,71	

15 - ый день четверг		Пищевые вещества				Сборник рецептур б/нод и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Ростов/на-Дону, 2022г.
Наименование блюда		Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)
Завтрак :						
Запеканка из творога	150	32,00	12,04	23,50	330,36	366/2004
Сметанный соус	30	0,75	4,10	1,60	46,45	553/1994
Ассорти-фруктовое (яблоко/апельсин)	120	1,42	0,41	17,10	77,72	Таблица №24,1994г
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)						
	200	1,20	0,40	18,00	78,00	54-2ГН /2022
Итого за завтрак:	500	35,37	16,95	60,20	532,53	
ОБЕД:						
Ши из свежей капусты с картофелем	200	2,00	7,60	4,20	76,00	124/2004
Тертелли (свинина попка б/к) в том.соусе	90	16,22	9,75	19,27	229,71	423/1994г
Каша гречневая рассыпчатая	150	10,10	8,19	38,45	267,91	508/2004
Огурец,помидор свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-2з, 54-3з/2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	180	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед:	700	31,16	25,74	102,88	750,37	
Всего:	1200	66,53	42,69	163,08	1282,90	

16-ый день пятница	Пищевые вещества				Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)
ЗАВТРАК:					
Омлет натуральный	130	12,60	18,00	3,20	225,20
Помидор свежий	25	0,29	0,04	0,95	5,33
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)					54-10/2022
Йогурт 1шт.	200	1,20	0,40	18,00	78,00
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта обогащенный йодказеином	125	3,35	3,38	20,25	124,82
Итого за завтрак:	20	1,70	0,10	10,80	50,90
	500	19,14	21,92	53,20	484,25
ОБЕД:					
Суп картофельный с вермишелью	200	8,37	2,16	23,97	148,81
Рыба запеченная в сметанном соусе	90	8,95	11,70	8,91	176,74
Рис отварной	150	3,75	6,15	38,55	228,00
Огурец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50
Соки,вырабатываемые промышленностью	180	0,54	0,00	32,00	130,16
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90
Итого за обед:	700	23,81	20,21	115,73	743,11
Всего:	1200	42,95	42,13	168,93	1227,36

17-ый день суббота	Пищевые вещества				Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)
ЗАВТРАК:					
Биточек из курицы	90	8,78	9,67	6,44	147,91
Каша рассыпчатая пшеничная	150	6,60	7,50	38,40	247,50
Помидор свежий в нарезке	40	0,39	0,05	1,10	6,44
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)					54-2гн/2022
Хлеб пшеничный из муки в/с обогащенный йодказеином	200	0,20	0,00	6,50	26,80
Итого за завтрак:	20	1,70	0,10	10,80	50,90
	500	17,67	17,32	63,24	479,55
					Пром.

Обед:							
Борщ с капустой и картофелем	200	3,97	5,07	12,43	112,30	110/2004	
Жаркое по-домашнему (свинина)	200	22,00	15,70	43,00	401,00	394/1994	
Огулец свежий в нарезке	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2-3/2022	
Компот из сухофруктов	200	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004	
Витаминизированный	40	1,60	1,40	12,80	70,20	Пром.	
Хлеб ржано-пшеничный	700	28,61	22,27	97,99	707,20		
Итого за обед:	1200	46,28	39,59	161,23	1186,75		
Всего:							

18-ый День понедельник	Пищевые вещества					Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях. Роспотребнадзор, 2022г.
Наименование блюда	Масса порции (грамм) возраст 7-11 лет	Белки (грамм)	Жиры (грамм)	Углеводы (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Сборник рецептов блюд при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Липщина 2004 г. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания Марчук Ф.Л.1994г.
Завтрак:						
Вареники ленивые с сметаной, сахаром	200	28,00	19,04	28,00	398,60	293/1994
Ассорти фруктовое (апельсин/яблоко)	100	1,30	0,30	15,10	68,30	Таблица № 24,1994
Чай с сахаром витаминизированный (аскорбиновая кислота)	200	0,20	0,00	6,50	26,80	54-2ГН /2022
Итого за завтрак:	500	29,50	19,34	49,60	493,70	
Обед:						
Рассольник ленинградский	200	1,92	5,14	13,22	159,17	129/1994г
Курица (Филе) тушенная с морковью	90	23,19	5,13	14,46	196,77	54-25 м/2022
Вермишель отварная	150	5,40	4,90	32,80	196,80	54-1 г/2022
Помидор, огулец свежий в нарезке	60	0,60	0,10	1,90	10,65	54-33,54-23 /2022
Компот из сухофруктов витаминизированный	180	0,54	0,00	28,26	115,20	639/2004
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,70	0,10	10,80	50,90	Пром.
Итого за обед:	700	33,35	15,37	101,44	729,49	
Всего	1200	62,85	34,71	151,04	1223,19	

Продолжение таблицы

Примечание:
Фрукт ** - допускается выдача иных
фруктов;

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ на оказание услуг по организации питания детей, в лагере с дневным пребыванием на базе заказчика, в период летних каникул.

1. Количество дней организации питания детей – 18 рабочих дней.
2. Количество детей, получающих питание (завтрак, обед) ежедневно – 45 чел.
3. Количество дето/дней питания за весь период срока оказания услуг – 810 дето/дней.

Цель оказываемой услуги. Обеспечить качественное питание услуг по организации двухразового питания детей, пребывающих в пришкольном оздоровительном летнем лагере с дневным пребыванием на базе образовательной организации: завтрак, обед с соблюдением требований санитарных норм.

Место оказания услуги по следующему адресу:

- Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Королева, 2 б с использованием столовой.

Условия оказания услуг.

4.1. В срок не позднее 3 рабочих дней до дня начала срока оказания услуг согласовать с Заказчиком меню в соответствии с примерным меню на 18 дней в соответствии с описанием объекта закупки. Осуществлять питание в соответствии с согласованным меню рационов питания (завтрак, обед). (Приложение 1) **Любые изменения в меню подлежат обязательному утверждению Заказчиком.**

4.2. Закупка продуктов питания.

4.3. Оказание услуг по организации двухразового питания детей, пребывающих в пришкольном оздоровительном летнем лагере с дневным пребыванием на базе образовательной организации: завтрак, обед должно осуществляться с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

5. Сроки (периоды) оказания услуг:

5.1. Начало срока оказания услуг – 02.06.2025 г.

5.2. Окончание срока оказания услуг – 23.06.2025 г.

5.3. Количество дней питания – 18 рабочих дней.

Общие требования к оказанию услуги, ее качеству, в том числе технологии оказания услуги, методам и методике оказания услуги.

6.1. Исполнителю предоставляются в пользование оборудованные для раздачи и/или приготовления пищи помещения Заказчика, именуемые в дальнейшем «столовая» и «раздаточный пункт», а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в данном помещении, в т.ч. столы, стулья и т.п., и контейнерная площадка для сбора мусора.

6.2. Исполнитель организует питание через услуги столовой, которая является местом приготовления пищи, и раздаточного пункта, приготовленного Исполнителем.

6.3. Исполнитель пользуется предоставленными Заказчиком для раздачи и приготовления пищи помещениями и оборудованием.

6.4. Исполнитель обеспечивает технологический процесс приготовления и/или раздачи пищи необходимым инвентарем и расходными материалами.

6.5. Исполнитель обеспечивает процесс приготовления и/или раздачи пищи квалифицированными кадрами, прошедшими профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях.

6.6. Оказание услуг по организации питания должно осуществляться с соблюдением:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.10.2020 № 20 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 1 «СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
- Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- ГОСТ 31984 -2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «СП 1.1.1058-

1.1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания. Основные и присоединительные размеры и технические требования»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые». Информация для потребителей. Общие требования».

6.7. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, Исполнитель разрабатывает рацион питания.

На основании сформированного рациона питания Исполнитель разрабатывает меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

6.8. Все помещения пищеблока должны подвергаться уборке Исполнителем. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. В обеденном зале влажная уборка производится после каждого приема пищи. Столы в обеденном зале должны подвергаться уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого использования. Столы и технологическое оборудование в производственных помещениях должны подвергаться уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого использования.

Генеральную уборку всех помещений проводится не реже двух раз в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен использоваться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Попадание их в пищевую продукцию должно быть исключено.

ДЛЯ ОДО

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах)

каши	200
овощные	150-180
рыбные, мясные	40-50
гарниры	100-150
творожные блюда	100-150
напитки	200

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца (для питания в отделении дошкольного образования запрещены субпродукты куриные – приложение к действующим СанПиН)
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
32. Карамель, в том числе леденцовая.
33. Закусочные консервы.
34. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

ДЛЯ ОДО

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ, ПРИМЕНЯЕМЫМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД:

Продукты питания должны иметь сопроводительные документы: сертификат соответствия или декларацию о соответствии, а также ветеринарные сопроводительные документы (свидетельства Ф-№2 (или справки Ф-№4)) в установленных законодательством случаях, должны соответствовать требованиям, предъявляемым Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании», техническим регламентом ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции».

Страна производства поставляемого товара – Россия.

"Заказчик"

МБОУ СОШ № 37

Директор Грановская Н.И.



"Исполнитель"

Индивидуальный предприниматель
Пилагина М. Е.»

Пилагина М.Е.

