УТВЕРЖДАЮ Министр образования и молодежной политики Свердловской области

«26 » октябия 2021 года

Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области

Методические рекомендации



Багмут Ю.Н., Вернер А, Гращенков Д.В., Чугунова О.В. Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области. Методические рекомендации. – Екатеринбург, 2021. – 146 с.

### Содержание

1. Область применения
2. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию
питания в общеобразовательных организациях4
3. Термины и определения
4. Общие положения
5. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам 11
5.1. Общие требования
5.2 Порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции 11
5.3. Транспортирование продовольственного сырья и пищевой продукции 13
5.4. Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции
6. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и
инвентарем 14
6.1. Требования к посуде и инвентарю
6.2. Требования к оборудованию
7. Основные принципы организации рационального питания обучающихся 15
8. Требования к разработке рационов питания
9. Требования к организации питания обучающихся24
10. Обеспечение качества и безопасности продукции
11. Организация мониторинга за питанием
12. Требования к персоналу
13. Организация родительского контроля
14. Требования к помещениям и технологическому процессу изготовления 31
15. Расчет стоимости продукции для организации питания обучающихся 36
15.1. Способы определения стоимости рациона
15.2. Определение стоимости рациона по продуктовому набору
15.3. Определение стоимости рациона питания по отдельным изделиям и
блюдам
Приложения 40

### 1. Область применения

Стандарт направлен на организацию здорового питания, в том числе горячего, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания в общеобразовательных организациях.

Стандарт предназначен для органов управления образованием и учреждений Роспотребнадзора; общеобразовательных организаций; юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях; для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации.

Стандарт устанавливает основные требования к качеству и безопасности пищевой продукции, структуре, условиям технологии и организации предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях.

В Стандарте указаны общие требования к технологии производства кулинарной продукции, к условиям приемки, хранения и реализации пищевых продуктов, структуре и качеству технологического оборудования и инвентаря, управлению организации питания, включая кадровое обеспечение, к формированию культуры здорового питания обучающихся.

## 2. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных организациях

Федеральные законы

Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

Федеральный закон от 22 мая 2003 года № 54-Ф3 «О применении контрольнокассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных муниципальных нужд»;

Федеральный закон от 13 июля 2015 года № 224-ФЗ «О государственночастном партнерстве, муниципально-частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».

Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации

Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 года № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Нормативные акты Свердловской области

Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;

Постановление Правительства Свердловской области от 03.09.2020 № 621-ПП «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области»;

Постановление Правительства Свердловской области от 23.04.2021 № 270-ПП «Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации на обеспечение бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, осваивающих основные общеобразовательные программы на дому»;

Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 05.09.2017 № 292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области» (с изменениями на 05.08.2021) (в ред. приказа Минздрава Свердловской области №1775-п, Министерства образования и молодежной политики Свердловской области №770-Д от 05.08.2021);

Приказ Департамента государственных закупок Свердловской области от 16.08.2021 № 104-ОД «Об утверждении типового контракта на оказание услуг по организации питания».

Технические регламенты

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880:

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

Технический регламент Таможенного союза ТР TC 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от  $16.08.2011~{\rm N}_{\rm 2}$  769;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», принят решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;

Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162.

Санитарно-эпидемиологические нормативные документы

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие санитарных правил – СП 1.1.1058-01» «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).

Национальные и межгосударственные стандарты

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;

ГОСТ 32962-2014 Услуги общественного литания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;

ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям;

ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;

ГОСТ Р 56746-2015 /ISO/TS/22002\*2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

Методические рекомендации и указания

методические рекомендации MP 2.4.5.0131-18 Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.08.2018);

методические рекомендации MP 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019);

методические рекомендации MP 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021);

методические рекомендации MP 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020);

методические рекомендации MP 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020);

методические рекомендации MP 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22.07.2021).

#### 3. Термины и определения

В настоящем Стандарте применяются следующие термины:

- 3.1. **Горячее питание** здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 3.2. **Здоровое питание** питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.
- 3.3. **Квалификация** уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.
- 3.4. **Кулинарная продукция** совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.
- 3.5. **Кулинарное изделие** пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

- 3.6. **Масса брутто** масса продовольственного сырья и пищевых продуктов до механической обработки.
- 3.7. **Масса нетто** масса продовольственного сырья и пищевых продуктов после механической обработки.
- 3.8. **Мониторинг питания** оценка эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях.
- 3.9. **Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах** уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5 процентов населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности.
- 3.10. **Общеобразовательная организация** некоммерческая или коммерческая организация, осуществляющая на основании лицензии образовательную деятельность в качестве основного вида деятельности в соответствии с целями, ради достижения которых такая организация создана.
- 3.11. **Обучающийся** физическое лицо, осваивающее общеобразовательную программу.
- 3.12. Оператор питания юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, организующий питание в образовательной организации.
- 3.13. **Организованные группы населения** группы, имеющие четкую организационную структуру, существующие устойчиво длительное время и объединенные по физиологической потребности в основных пищевых веществах и энергии (возрастная категория, уровень физической активности, условия труда и др.).
- 3.14. **Пищевая аллергия** аномальная иммунная реакция на пищу, которая характеризуется повышенной чувствительностью организма к пищевым продуктам и развитием признаков непереносимости пищи, вызванных реакцией иммунной системы.
- 3.15. **Порция** масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.
- 3.16. **Продукция общественного питания (индустрии питания)** совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.
- 3.17. **Рацион питания** набор рекомендуемых потребителю изделий и блюд, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания, в том числе для отдельных категорий потребителей.
- 3.18. **Рецептура** нормированный перечень пищевых продуктов по массе брутто и нетто, в том числе пищевых добавок, ароматизаторов, различных ингредиентов и полуфабрикатов, необходимых для изготовления установленного количества продукции общественного питания.
- 3.19. **Технико-технологическая карта** документ, устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. разрабатывается только на новую

нетрадиционную продукцию, впервые изготовляемую на предприятии общественного питания.

- 3.20. **Технологическая карта** документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).
- 3.21. **ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки) концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 3.22. **Энергетическая ценность (калорийность)** показатель, характеризующий долю энергии, которая освобождается из пищевых веществ в процессе биологического окисления и используется для обеспечения физиологических функций организма.

### 4. Общие положения

- 4.1. Питание обучающихся общеобразовательных организаций организуется по месту учебы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.
- 4.2. При общеобразовательных организациях должны организовывать столовые и столовые-раздаточные; допускается функционирование буфета общей площадью 30 кв. метров с отпуском горячих блюд, доставляемых с базовой столовой.
- 4.3. Количество мест в зале столовой должно соответствовать количеству обучающихся в наиболее длительную перемену.
- 4.4. Организацию горячего питания обучающихся следует осуществлять на основе примерного цикличного двухнедельного рациона питания, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Рацион питания при его практическом использовании может корректироваться с учетом социальнодемографических факторов, национальных особенностей и др.
- 4.5. Ассортимент изготавливаемой продукции определяется по рациону питания, разрабатываемого не менее чем на две недели. Рацион питания утверждается руководителем общеобразовательной организации.
- 4.6. Изготовление продукции для питания обучающихся организуется на базе оператора питания (заготовочного предприятия общественного питания, комбината социального питания) или непосредственно на базе столовой в общеобразовательной организации.
- 4.7. Выбор формы организации питания (самостоятельная или с привлечением операторов питания) осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией.
- 4.8. При самостоятельной организации питания обучающихся деятельность общеобразовательной организации должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе требованиям

системы ХАССП, включая ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

- 4.9. При организации питания обучающихся с привлечением оператора питания заключается контракт (примерная форма представлена в приложении № 1).
- 4.10. Изготовление продукции для питания обучающихся должно осуществляться по технологической документации: технологическим, техникотехнологическим картам, технологическим инструкциям.
- 4.11. Родители (законные представители) имеют право ознакомиться с рационом питания для того, чтобы понять, насколько полноценно питание обучающихся в общеобразовательной организации.

### 5. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам

### 5.1. Общие требования

Продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые для изготовления продукции, должны соответствовать требованиям стандартов, по которым они изготовлены, а также TP TC 021 и TP TC 022.

### 5.2 Порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции

- 5.2.1. Продовольственное сырье и пищевые продукты принимаются только при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, а также документов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации).
- 5.2.2. Продукция животноводства должна сопровождаться электронной ветеринарно-сопроводительной документацией, оформленной во ФГИС «Меркурий».
- 5.2.3. Каждая партия поступающего в школьную столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость пищевой продукции:
  - соответствовать требованиям нормативной и технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность (сертификат или декларация о соответствии, качество свидетельство И государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения);
- допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган,

- ее зарегистрировавший), заверенных подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;
- иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с TP TC 022, устанавливающим требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) с требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- 5.2.4. Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:
  - наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции, если иное не предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза, в том числе на отдельные виды пищевой продукции;
  - количество пищевой продукции;
  - дату изготовления пищевой продукции;
  - срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
  - наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
  - рекомендации и (или) ограничения по использованию;
  - показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- единый знак обращения продукции на рынке государств членов Таможенного союза.
- 5.2.5. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:
  - наименование пищевой продукции;
  - количество пищевой продукции;
  - дату изготовления пищевой продукции;
  - срок годности пищевой продукции;
  - условия хранения пищевой продукции;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя изготовителя пищевой продукции.
- 5.2.6. Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.
- 5.2.7. Заведующий столовой при приеме продовольственного сырья и пищевой продукции обязан проверить:
- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
  - сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции;

- провести визуальный контроль за отсутствием порчи в каждой партии продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));
- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товаросопроводительных документах;
- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям государственных стандартов;
  - целостность каждой упаковки.

Результаты входного контроля заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» по установленной форме.

5.2.8. При нарушении вышеперечисленных требований заведующий столовой обязан сообщить руководителю общеобразовательной организации, что продукция не подлежит приему, после чего составляется соответствующий акт и продукция возвращается поставщику.

# 5.3. Транспортирование продовольственного сырья и пищевой продукции

Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется на специальных машинах, предназначенных для пищевых продуктов. Транспортные средства подлежат ежедневной санитарной обработке.

#### 5.4. Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции

5.4.1. Необходимо обеспечить раздельное хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов промышленного изготовления, упакованных в потребительскую тару, а также строго соблюдать сроки годности и условия хранения продукции, установленные предприятиями-изготовителями, правила товарного соседства.

Таблица 1. У	<sup>7</sup> словия хранения п	родовольственного сы	рья и пищевых продуктов

Horron		Условия хранения		
Номер строки	Помещение	Температура, °С	Относительная влажность воздуха, %	
1.	Охлаждаемая камера	4 ± 2	_	
2.	Морозильная камера	Минус (18 ± 2)		
3.	Кладовая сухих продуктов	18 ± 3	70–75	
4.	Кладовая овощей	От 5 до 10	90–95	

- 5.4.2. Приемка скоропортящейся пищевой продукции фиксируется в соответствующем журнале (приложение № 2).
- 5.4.3. Сроки годности сырья определяются согласно маркировочным ярлыкам, превышение сроков годности не допускается.
- 5.4.4. Сырье с нарушением условий и режима перевозки, а также с отсутствием товаросопроводительной документации и маркировки не принимается.

## 6. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем

### 6.1. Требования к посуде и инвентарю

- 6.1.1. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами, содержащимися в Разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- 6.1.2. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и пр.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и пр.
- 6.1.3. Для изготовления продукции, хранения пищевых продуктов используется только посуда и инвентарь, изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- 6.1.4. В целях соблюдения правил мытья и дезинфекции столовые общеобразовательных организаций должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.
- 6.1.5. Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50 мл, 75 мл и т.д.).
- 6.1.6. Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия.
- 6.1.7. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- 6.1.8. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в MP 2.3.6.0233-21.

### 6.2. Требования к оборудованию

- 6.2.1. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.
- 6.2.2. В школьных столовых используется холодильное, тепловое, механическое, подъемно-транспортное и вспомогательное оборудование. Все

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

- 6.2.3. Набор и количество технологического оборудования определяется ассортиментом изготавливаемой продукции или на основании технологического расчета.
- 6.2.4. Для реализации принципов здорового питания в современных строительстве, реконструкции, модернизации, условиях капитальных рекомендуется пищеблоков проводить ремонтах ИХ оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно приготовление основных блюд на всех обучающихся. Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается из производственной мощности (численности обучающихся).
- 6.2.5. С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на три или четыре секции), электросковороды.
- 6.2.6. Холодильное оборудование комплектуется термометром для контроля температурного режима. Термометр подлежит поверке согласно паспорту. Использовать ртутные термометры для контроля температурного режима не допускается.
- 6.2.7. Все технологическое оборудование должно ежегодно (перед началом учебного года) проходить техническое обслуживание.

## 7. Основные принципы организации рационального питания обучающихся

- 7.1. Рациональное питание обучающихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи обучающимися дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.
  - 7.2. Основными принципами рационального питания являются:
- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
  - удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания (физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня).
- 7.3. В соответствии с этими принципами питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.
- 7.4. Суточная потребность обучающихся в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах определяется в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
  - 7.5. Требования к ассортименту реализуемой продукции
- 7.5.1. При формировании ассортимента блюд, мучных кулинарных и булочных изделий, напитков необходимо учитывать следующие требования:

- питание обучающихся должно быть полноценным, т.е. в течение недели должен использоваться весь количественный набор пищевых продуктов в соответствии с установленными нормами;
  - включать блюда, приготовленные с использованием щадящих технологий;
- не допускать повторения одних и тех же блюд в течение двух последующих дней;
- разнообразить ассортимент блюд, кулинарных и булочных изделий по набору продуктов, способам их кулинарной обработки, особое внимание уделять вкусовым свойствам пищи; широко использовать сезонные блюда из овощей, ягод, фруктов;
- предусмотреть сочетаемость основных горячих блюд и гарниров (лучший гарнир к мясу овощи; блюда из мясного фарша (например, котлеты) можно подавать с гарниром из круп, к примеру, с гречкой, макаронными изделиями; к печени подходят картофель, гречка и все виды пюре; гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой; гарниры из риса подходят к блюдам из рыбы, отварной птицы; для более гармоничного и полного вкуса к гарнирам подают соусы, которые придают блюдам особенную текстуру, богатый вкус и аромат).
- 7.5.2. Ассортимент продукции разрабатывается на основании сборников технических нормативов, утверждается руководителем организации. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с утвержденным ассортиментом по технологическим документам.
- 7.5.3. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в рационе питания, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 7.5.4. На весь ассортимент продукции должны быть разработаны технологические и (или) технико-технологические карты, технологические инструкции. Технологическую документацию разрабатывают специалистытехнологи либо уполномоченные организацией лица.
- 7.5.5. Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать:
- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро— и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
  - пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.
- 7.5.6. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не должно превышать 1 г на человека.
- 7.5.6. При разработке рациона питания рекомендуется руководствоваться следующим принципом: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.
  - 7.6. Технологические документы на продукцию общественного питания
- 7.6.1. Изготовление продукции общественного питания осуществляется с учетом требований ГОСТ 30390-2013, в соответствии с техническими (технологическими) документами: действующими «Сборниками рецептур блюд

- и кулинарных изделий», технологическими картами, технологическими инструкциями по производству и (или доставке и реализации) продукции общественного питания.
- 7.6.2. Технико-технологические карты разрабатывают после проведения технологической отработки изделия (блюда) по ГОСТ Р 53996-2010. Порядок разработки рецептур представлен в приложении № 3, величины потерь пищевых веществ при тепловой обработке в приложении № 4. Пример технологической карты приведен в приложении № 5.
  - 7.6.3. Технологическая карта содержит:
  - источник рецептуры (ссылка на использованный сборник рецептур);
  - порядковый номер в реестре рецептур;
- рецептуру изделия (блюда) на разные выходы (норма закладки продуктов массой брутто, нетто; выход полуфабрикатов и готовой продукции);
- подробное описание технологического процесса изготовления продукции с указанием режимов, способов и используемого оборудования;
- органолептические показатели качества продукции (включая внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус);
- пищевую ценность продукции на порцию, включая содержание белков, жиров, углеводов (в целом и пищевых волокон), а также калорийность;
  - список продуктов-аллергенов.
- 7.6.4. Подписывают технологическую карту ответственные за разработку рецептуры и расчет стоимости продукции.
  - 7.6.5. Технико-технологическая карта содержит:
  - декларирование соответствие сырья требованиям TP TC и стандартов;
  - порядковый номер в реестре рецептур;
- рецептуру изделия (блюда) на разные выходы (норма закладки продуктов массой брутто, нетто; выход полуфабрикатов и готовой продукции);
- подробное описание технологического процесса изготовления продукции с указанием режимов, способов и используемого оборудования;
  - требования к оформлению, подаче и реализации;
- органолептические показатели качества продукции (включая внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус);
- физико-химические показатели качества (содержание сухого вещества, жира, сахара в зависимости от изделия, блюда);
  - микробиологические показатели;
- пищевую ценность продукции на порцию, включая содержание белков, жиров, углеводов (в целом и пищевых волокон), а также калорийность;
  - список продуктов-аллергенов.
- 7.7. В каждой рецептуре должен быть указан список продуктов-аллергенов согласно ТР ТС 022 (приложение № 6). Следует учитывать, что некоторое сырье сырья (например, шоколад) может содержать продукты-аллергены.
- 7.8. Для изготавливаемой продукции устанавливают следующие сроки годности и температуру подачи (таблица 2).

Таблица 2. Условия и сроки годности для продукции общественного питания

Номер строки	Группа продукции	Температура подачи, °С	Срок годности, ч
1.	Холодные блюда и салаты	14	0,5
2.	Супы и горячие напитки	75	2
3.	Горячие изделия (блюда) из мяса, птицы, рыбы, творога, овощей, соусы	65	2
4.	Каши	65	0,5
5.	Компоты, сладкие блюда	35	12
6.	Мучные изделия	_	6

- 7.9. Температура изделий (блюд) контролируется после порционирования в тарелку непосредственно на столе. Контроль температуры подачи следует осуществлять бесконтактными пирометрами.
- 7.10. Для заправки холодных блюд применяется только растительное масло.
- 7.11. Набор технологических карт располагается в производственных цехах, у персонала, ответственного разработку рационов питания, а также у ответственного за расчет стоимости продукции и рациона питания.
- 7.12. Не допускается замораживать и хранить продукцию для реализации на следующий день.
- 7.13. Для разработки рецептур изделий (блюд) не применяются усилители вкуса, ароматизаторы, красители. Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов, которые не допускаются в рационе питания, представлен в приложении  $N ext{ iny } 7$ .
- 7.14. При составлении рационов питания (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (таблица 3).

Таблица 3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (на одного обучающегося в сутки)

Цомор	Изимонорания пинкорой про пункими или группи и пинкорой	Норма нетто за сутки, г	
Номер строки	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	7–11 лет	12 лет и
Строин	продукции	7-11 /161	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
	Овощи <sup>1</sup> (свежие, мороженые, консервированные), включая		
7.	соленые и квашеные (не более 10% от общего количества	280	320
	овощей), в том числе томат-пюре, зелень		

 $<sup>^{1}</sup>$  Соленые и квашеные овощи – не более 10% от общего количества овощей.

8.	Фрукты свежие	185	185
9.	Сухофрукты	15	20
10.	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200
11.	Мясо I категории	70	78
12.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13.	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные I категории)	35	53
14.	Рыба (филе), в том числе филе слабо– или малосоленое	58	77
15.	Молоко	300	350
16.	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17.	Творог (массовой долей жирности 5–9%)	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 <sup>2</sup> (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой 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

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

- 7.15. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельный рацион питания в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.
- 7.16. Набор продуктов для каждой конкретной патологии составляется с учетом замены по основным пищевым веществам (пункт 8.12).
- 7.17. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) возможна замена блюд. Заменяющие продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> 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.

7.18. Рекомендованный ассортимент продукции для питания обучающихся представлен в приложении № 9.

### 8. Требования к разработке рационов питания

- 8.1. Разработка рационов для питания обучающихся строится на основе принципов рационального питания, которое не допускают применение некоторых видов тепловой обработки, а также исключают использование продуктов, раздражающих желудочно-кишечный тракт.
- 8.2. На каждую возрастную группу разрабатывается отдельный рацион питания не менее чем на две недели. Каждый прием пищи должен включать не менее одного горячего изделия (блюда). Разработанный рацион питания утверждает руководитель общеобразовательной организации или руководитель предприятия общественного питания, которое изготовило продукцию, при обязательном согласовании с руководителем организации (в случае, если питание в столовой организует подрядная организация).
- 8.3. Рацион питания может быть представлен для экспертизы в ФБУЗ Роспотребнадзора. Экспертиза может быть проведена на добровольной основе, либо по условиям контракта.
- 8.4. Ежедневно на информационном стенде столовой и сайте организации публикуется меню по всем видам питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, пищевой ценности и калорийности порции, а также рекомендации по организации здорового питания обучающихся. Меню составляется на основании разработанного рациона питания.
- 8.5. При наличии у обучающихся пищевой аллергии (целиакия, сахарный диабет и др.) разрабатывают индивидуальный рацион питания с учетом медицинских показаний, исключающий определенные продукты, изделия и блюда. В этом случае набор рекомендованных продуктов корректируют с учетом замен по основным пищевым компонентам (белки, жиры, углеводы).
- 8.6. При разработке рационов питанию полностью исключаются жарка и пассерование продукции. Пассерование рекомендуется заменять на припускание с добавление растительного или сливочного масла.
- 8.7. Разработку рационов питания следует вести с использованием компьютерных программ, которые учитывают величины потерь как при механической, так и при тепловой обработке.
  - 8.8. При разработке рационов питания следует учитывать:
  - нормы пищевой ценности;
  - распределение пищевой ценности по отдельным приемам;
  - нормы продуктового набора.
- 8.9. При разработке рационов питания для обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.
- 8.10. В рационе питания не допускается повторно (в течение двух последующих дней) включать одни и те же блюда или кулинарные изделия.
- 8.11. Оценку правильности организации питания обучающихся проводят не реже одного раза в две недели. Для оценки правильности составления

разработанный рацион питания рассчитывают на две недели и определяют среднее потребление продуктов в день. Среднее потребление в день сравнивают с физиологическими нормами. При наличии существенных отклонений (более 10%) следует проводить корректировку рациона питания на следующие две недели.

8.12. При отсутствии продуктов, предусмотренных разработанным рационом, либо необходимости исключения некоторых продуктов, допускается осуществлять замену. Замена может быть осуществлена по установленным нормам (приложение  $N_{\rm P}$  9). Замена продуктов может быть проведена с учетом содержания основных пищевых компонентов. Масса заменяемого продукта М (в граммах), определяется по формуле:

$$M = M_3 \cdot \frac{X_0}{X_1},$$

где  ${\rm M_3}$  – масса продукта, который следует заменить, в граммах;

 $X_0$  — содержание основного пищевого компонента в продукте, на который осуществляется замена, в граммах на  $100~\mathrm{r}$ ;

 $X_1$  — содержание основного пищевого компонента в продукте, который требуется заменить, в граммах на  $100~\mathrm{r}$ .

- 8.13. При замене фруктов на джем и (или) повидло, а также молока на молоко сгущенное следует учесть (при расчете норм потребления продуктов) соответствующее увеличение количества сахара.
- 8.14. При разработке рационов должны быть использованы нормы пищевой ценности, представленные в таблице 4.

TT /		_	
ו/ בווגות חבר	$T \cap T$	ΜΑΛΟΛΤΙ Ο ΠΙΧΙΠΑ <b>Ο</b> ΓΙΥ	веществах и энергии
т аблица т.	Cyloanan noi	реопость в пищевых	DUMCCIDUA II JIICDI IIII

Номер	Поугородо ту	Потребность в пищев	ых веществах в сутки
строки	Показатель	7–11 лет	12 лет и старше
1.	Белки, г	77	90
2.	Жиры, г	79	92
3.	Углеводы, г	335	383
4.	Энергетическая ценность, ккал	2 350	2 720

- 8.15. 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% в день на каждого человека.
- 8.16. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10–15%, 30–32% и 55–60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору 1:1,5.
- 8.17. Ежедневно в рационы 2–6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2–3 дня.

- 8.18. Завтрак должен состоять из горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты. Рекомендуется добавлять закуску на завтрак.
- 8.19. Обед должен включать закуску, суп, горячее блюдо (из мяса, рыбы или птицы) и напиток. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.
- 8.20. В полдник рекомендуется включать в рацион питания напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.
- 8.21. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.
- 8.22. Структура рациона должна включать следующие приемы (в зависимости от времени нахождения ребенка в организации): завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин. Структуру рациона определяют по таблице 5.

Таблица 5. Распределение пищевых веществ и энергии по отдельным приемам рациона питания

Номер	Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, %	Время организации
1.	Общеобразовательные организа-	Завтрак	20–25	До 12:00
2.	ции с односменным режимом ра-	Обед	30–35	После 12:00
3.	боты (первая смена)	Полдник	10–15	После 15:00
4.	Общеобразовательные организа-	Обед	30–35	После 12:00
5.	ции с двусменным режимом ра- боты (вторая смена)	Полдник	10–15	После 15:00
6.		Завтрак	20	До 10:00
7.		Второй завтрак	5	До 11:00
8.	Организации с круглосуточным	Обед	35	После 12:00
9.	пребыванием обучающихся	Полдник	15	После 15:00
10.		Ужин	20	До 19:00
11.		Второй ужин	5	До 21:00

<sup>8.23.</sup> При отсутствии второго завтрака доля завтрака увеличивается на 5%.

<sup>8.24.</sup> Количество приемов пищи определяется по таблице 6.

Таблица 6. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Номер строки	Вид организации	Продолжительность либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
1.		До 6 часов	Один прием пищи – завтрак или обед
2.	Общеобразовательные ор- ганизации	Более 6 часов	Не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации), либо завтрак и обед (для обучающихся, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для обучающихся, обучающихся во вторую смену)
3.		Круглосуточно	Завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
4.	Группы продленного дня в	До 14:00	Дополнительно к завтраку обед
5.	общеобразовательной ор- ганизации	До 17:00–18:00	Дополнительно обед и полдник
6.	Организации с дневным	8:30-14:30	Завтрак и обед
7.	пребыванием в период ка- никул	8:30–18:00	Завтрак, обед и полдник

- 8.25. Для организации приема пищи в организации должна быть выделена перемена с продолжительностью не менее 20 минут.
- 8.26. При составлении рациона питания допускаются отклонения калорийности по отдельным приемам 5%.
- 8.27. Суммарные объемы порций на каждый прием пищи соответствуют данным таблицы 7.

Таблица 7. Суммарные объемы порций по приемам пищи

Номер	Приом пини	Объем порции, г, не менее		
строки	Прием пищи	от 7 до 12 лет	12 лет и старше	
1.	Завтрак	500	550	
2.	Второй завтрак	200	200	
3.	Обед	700	800	
4.	Полдник	300	350	
5.	Ужин	500	600	
6.	Второй ужин	200	200	

- 8.28. По результатам составления рациона питания составляются сводные ведомости по расходу продуктов (массой нетто) и расчета пищевой ценности (приложения N 10 и 11).
- 8.29. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами

и микроэлементами (йогурты, кисломолочные напитки обогащенные), а также витаминизированные напитки промышленного выпуска (напитки, кисели и пр.). 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 обучающихся используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

- 8.30. Для организации дополнительного питания обучающихся соблюдаются следующие требования.
- 8.31. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 7.
- 8.32. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления.
- 8.33. Для организации дополнительного питания обучающихся допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.
- 8.34. 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 граммов: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержание глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.
- 8.35. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.
- 8.36. 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.

### 9. Требования к организации питания обучающихся

- 9.1. Выдача продукции на раздачу осуществляется после проведения бракеража продукции с соответствующей регистрацией в бракеражном журнале готовой продукции. Снижение оценки при проведении бракеража готовой продукции осуществляют согласно приложению № 12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.
- 9.2. Бракераж готовой продукции проводит медицинский персонал с привлечением представителей производства и администрации общеобразовательной организации.

- 9.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции по ГОСТ Р 56725.
- 9.4. Отбор суточных проб должен проводиться назначенным ответственным лицом в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости отдельно каждое изделий и блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 граммов. Порционные кулинарные изделия должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Отбор суточных проб осуществляет предприятие-изготовитель.
- 9.5. Для скоропортящейся продукции общественного питания сроки хранения суточной пробы для испытаний по показателям безопасности и качества (например, микробиологическим, органолептическим) не должны превышать 48 часов при температуре  $(4 \pm 2)$ °C.
- 9.6. Суточные пробы хранят в отдельном холодильном шкафу или в специально отведенном месте в холодильном шкафу (на отдельной полке) таким образом, чтобы не допустить изменения исследуемых показателей качества с учетом товарного соседства. Рекомендуется вести записи по контролируемым показателям продукции, оставленной в качестве суточных проб.
  - 9.7. Суточные пробы по истечении срока хранения утилизируют.
- 9.8. При утилизации суточных проб следует учитывать требования охраны окружающей среды, а также возникновение угроз жизни и здоровью человека, связанных с удалением отходов пищевых продуктов.
  - 9.9. Раздачу готовой продукции осуществляет персонал столовой.
  - 9.10. Требования к организации питьевого режима
- 9.10.1. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям СанПиН 2.1.3684-21.
- 9.10.2. Питьевой режим 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.
- 9.10.3. 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 (численности обучающихся), 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.
- 9.10.4. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие обязательным требованиям ТР ЕАЭС 044/2017; ТР ТС 022/2011.

- 9.10.5. Кулеры размещаются 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.
- 9.10.6. 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 ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться 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 в произвольной форме.

#### 10. Обеспечение качества и безопасности продукции

- 10.1. Лицом, ответственным за организацию и качество горячего питания обучающихся, является руководитель общеобразовательной организации.
- 10.2. Контроль за работой школьных столовых может осуществляться общественными организациями, медработником и администрацией общеобразовательной организации, а также родительской общественностью.
- 10.3. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питанием обучающихся, осуществляют 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;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах XACCП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.
- 10.4. Лабораторные и инструментальные исследования качества выпускаемой продукции определяются программой производственного контроля (приложение  $N_2$  13).
- 10.5. Программа производственного контроля разрабатывается и утверждается организацией, которая выпускает продукцию.
- 10.6. Качество готовой продукции в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медицинский персонал и представитель администрации школы. Без бракеража продукция не должна поступать в реализацию.

- 10.7. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.
- 10.8. В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу, в соответствии с планировочными решениями должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

### 11. Организация мониторинга за питанием

- 11.1. Мониторинг включает в себя наблюдение, анализ, оценку состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.
- 11.2. Мониторинг проводится целях определения приоритетных в области обеспечения направлений и безопасности качества питания обучающихся в образовательных организациях, охраны их здоровья, а также разработки мер совершенствованию организации ПО питания в общеобразовательных организациях.
- 11.3. Мониторинг проводится образовательной организацией самостоятельно не реже чем один раз в год.
  - 11.4. При проведении мониторинга решаются следующие задачи:
- сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях;
  - системный анализ и оценка получаемой информации;
- предоставление в установленном законодательством Российской Федерации порядке информации заинтересованным федеральным органам исполнительной власти, органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам;
- подготовка предложений по вопросам реализации государственной политики в сфере охраны здоровья обучающихся.
  - 11.5. Мониторинг питания обучающихся включает следующие показатели:
  - оценка условий для организации питания;
- численность обучающихся и охват организованным питанием (количество обучающихся всего, в том числе 1–4-х классов, 5–11-х классов);
- количество обучающихся в первую смену всего, в том числе 1-4-х классов, 5-11-х классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в том числе 1—4-х классов, 5—11-х классов;
  - количество мест в зале;
- наличие и характеристика меню, соответствие настоящему стандарту (наличие экспертного заключения);
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (результаты двух последних лабораторных испытаний качества и безопасности продукции, наличие нарушений, принятые меры);
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания обучающихся (результаты контроля);

- численность и квалификация персонала пищеблока (возраст, стаж, образование, повышение квалификации);
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (по результатам анкетирования).

### 12 Требования к персоналу

- 12.1. К производственному персоналу школьной столовой (оператора питания) относятся основные категории работников, занятых изготовлением (производством) кулинарной продукции: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, повар (повар-бригадир, старший повар, помощник повара, диет-повар), изготовитель пищевых полуфабрикатов, кухонный работник (помощник по кухне).
- 12.2. К административному персоналу школьной столовой (оператора питания) относятся категории работников, занятых организационными и технологическими вопросами: руководитель (заведующий), инженер (техник) технолог (менеджер по производству), заведующий складом (старший кладовщик), калькулятор.
- 12.3. К вспомогательному персоналу школьной столовой (оператора питания) относятся категории работников, занятые выполнением функций обслуживания и не имеющие прямого отношения к производственному процессу: кладовщик, мойщик посуды, уборщица (уборщик), грузчик и др.
- 12.4. Персонал школьной столовой (оператора питания) должен иметь профессиональное образование и (или) профессиональную подготовку (переподготовку), опыт работы в соответствии с занимаемой должностью и (или) пройти профессиональную подготовку, в том числе на рабочем месте; иметь санитарную книжку.
- 12.5. Персонал столовых (кроме вспомогательного) должен повышать квалификацию, в том числе проходить гигиеническое обучение с периодичностью не менее одного раза в пять лет.
- 12.6. Администрация школьной столовой (оператора питания) разрабатывает систему мероприятий по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала с учетом его теоретической подготовки, практических навыков и умений.
- 12.7. Персонал должен знать и соблюдать должностные инструкции, правила внутреннего трудового распорядка, установленные в организации.
- 12.8. При поступлении на работу персонал должен проходить обязательный инструктаж с целью ознакомления с правилами оказания услуг общественного питания.
- 12.9. Весь персонал должен регулярно проходить подготовку по безопасным методам работы, в том числе инструктажи по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности в соответствии с установленными требованиями, знать и выполнять инструкции о действиях в чрезвычайных ситуациях.
- 12.10. Персонал должен соблюдать нормативные документы, в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в том числе правила личной гигиены и гигиены рабочих мест.

- 12.11. Персонал, занятый на работах, связанных с изготовлением, хранением, транспортированием и реализацией продовольственного сырья, пищевых продуктов и продукции общественного питания, должен проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (освидетельствования) вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 12.12. Обслуживающий и производственный персонал должен быть одет в соответствующую форменную и (или) санитарную одежду и обувь, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта.
- 12.13. Производственному персоналу запрещается появляться в помещении для потребителей в санитарной одежде, если это не связано с выполнением им прямых обязанностей.
- 12.14. Работники предприятия общественного питания на форменной одежде могут носить служебный значок (бейдж) с указанием имени/фамилии и должности.
- 12.15. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 12.16. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению руководителя быть переведены на другие виды работ.
- 12.17. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений:
- оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевают сверху халаты; тщательно моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- используют одноразовые перчатки и маски при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

#### 13. Организация родительского контроля

- 13.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.
- 13.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.
- 13.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся могут быть оценены:
  - соответствие реализуемых блюд утвержденному рациону питания;
- санитарно-техническое содержание зала (помещения для приема пищи), состояние мебели в зале, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
  - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей;
  - информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся (приложение № 14) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение № 15).

- 13.4. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации общеобразовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).
- 13.5. На сайте общеобразовательной организации должен быть предусмотрен раздел «Горячее питание», доступный всем посетителям. Раздел должен содержать:
  - перечень действующей нормативно-правовой документации;
  - рацион питания на две недели с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  - фактический рацион питания за две истекшие недели;
- организация родительского контроля (ссылка на текст методических рекомендаций MP 2.4.0180-20 по организации родительского контроля, а также акты проверок с участием родителей и фотографические материалы с проверок без фотографических материалов обучающихся);
  - электронная форма обратной связи для родителей с ответами на обращения.

### 14. Требования к помещениям и технологическому процессу изготовления

14.1. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями ТР ТС 021. В предприятиях общественного питания

должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

- 14.2. В помещениях (на участках) погрузки и разгрузки следует осуществлять разгрузку пищевой продукции и упаковки от поставщиков.
- 14.3. В процессе разгрузки пищевую продукцию и упаковку следует предохранять от воздействия неблагоприятных факторов окружающей среды. Конструкция и оснащение помещений (участков) погрузки и разгрузки должны обеспечивать условия для сохранения безопасности пищевой продукции и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья обучающегося.
- 14.4. Участки приемки пищевой продукции должны иметь укрывные устройства для защиты ее от внешних воздействий, например, вызванных неблагоприятными погодными условиями.
- 14.5. В помещениях (на участках) приемки и контроля допускается исключительно краткосрочное промежуточное хранение поступивших сырья, пищевых ингредиентов и упаковки с целью проверки их количества и качества.
- 14.6. Складские помещения должны быть предназначены для длительного и промежуточного хранения пищевой продукции и упаковки в соответствии с производственными потребностями.
- 14.7. Для хранения скоропортящейся и замороженной пищевой продукции должны быть предусмотрены помещения, оборудованные среднетемпературным и низкотемпературным холодильным оборудованием, а для хранения нескоропортящейся пищевой продукции также отдельные помещения (склады) или участки.
- 14.8. Помещения для среднетемпературного холодильного хранения должны быть оснащены оборудованием, предназначенным для хранения скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с условиями изготовителей, а также для промежуточного хранения полуфабрикатов и хранения охлажденных готовых блюд.
- 14.9. В качестве среднетемпературного холодильного оборудования следует использовать среднетемпературные холодильные камеры и холодильные шкафы.
- 14.10. Холодильное оборудование для хранения пищевой продукции оборудуется термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для регистрации температуры.
- 14.11. Помещения для низкотемпературного холодильного хранения должны быть оснащены оборудованием, предназначенным для хранения замороженной пищевой продукции в соответствии с условиями изготовителей, а также для промежуточного хранения замороженных готовых блюд.
- 14.12. В качестве низкотемпературного холодильного оборудования следует использовать низкотемпературные камеры или низкотемпературные холодильные шкафы.

- 14.13. Склады сухих продуктов в зависимости от потребности должны быть предназначены для хранения:
- продуктов с почвенными загрязнениями (например, картофеля, лука и других корнеплодов);
- упакованных пищевых ингредиентов, для которых не требуется хранение в охлаждаемых условиях (например, бакалейных продуктов, напитков в бутылках и в банках и т.п.);
- суточного запаса продуктов (краткосрочное хранение продуктов, не требующих охлаждения).
- 14.14. Данные помещения должны быть оснащены стеллажами, подтоварниками, поддонами и т.п.
- 14.15. Помещения (участки) для обработки и подготовки пищевой продукции и изготовления полуфабрикатов должны быть предназначены для механической кулинарной обработки сырья (например, очистки, нарезки, просеивания и т.п.), подготовки пищевых ингредиентов и изготовления полуфабрикатов. К ним относят заготовочные цехи (участки) для обработки (подготовки) мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, картофеля, овощей и фруктов, и изготовления из них полуфабрикатов.
- 14.16. Помещения для изготовления блюд должны быть предназначены для изготовления и непосредственного отпуска блюд в горячем или охлажденном состоянии.
- 4.17. В зависимости от ассортимента блюд могут быть предусмотрены следующие производственные цехи: горячий, холодный, кулинарный, мучной и т.п.
- 14.18. Производственные цехи холодный и горячий могут быть оборудованы участками или линиями для раздачи готовых блюд при реализации по месту изготовления.
- 14.19. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.
- 14.20. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.
- 14.21. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.
- 14.22. При изготовлении блюд, кулинарных изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
- 14.23. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации

технологического процесса, части или технологической операции его оборудование), оборудованием, (технологическое холодильным, моечным инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

- 14.24. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 14.25. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, в цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд используется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- 14.26. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.
- 14.27. Помещения (участки) для мойки кухонной и столовой посуды и инвентаря должны быть оборудованы таким образом, чтобы исключить контаминацию загрязнителями или микроорганизмами.
- 14.28. Предпочтительно предусмотреть наличие раздельных помещений для мытья кухонной и столовой посуды.
- 14.29. Необходимо предусмотреть участки мойки внутрицеховой тары, гастроемкостей и т.п., а также отдельное помещение для обработки контейнеров и другой транспортной упаковки многократного использования, в том числе оборотной тары.
- 14.30. Рекомендуется наличие отдельных столов для сбора грязной посуды, которые необходимо ограничивать декоративными перегородками от зала. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой температурой не ниже 65°C. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (45°C) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (65°C) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.
- 14.31. После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях

для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;
  - ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
  - просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
  - прокаливание инвентаря в духовом шкафу.
- 14.32. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.
- 14.33. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45°С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.
- 14.34. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.
- 14.35. Для раздачи блюд по месту изготовления должны быть выделены участки в производственных помещениях или организованы линии раздачи.
- 14.36. Участки раздачи блюд могут быть совмещены с залом обслуживания с использованием конструктивных элементов или специализированного раздаточного оборудования для их разграничения.
- 14.37. Требования к хранению пищевой продукции и упаковки. Условия хранения и сроки годности пищевой продукции и упаковки должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем.
- 14.38. Условия хранения должны учитывать правила товарного соседства для принятой классификации пищевой продукции.
- 14.39. Совместное хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов, в том числе готовых, иных пищевых ингредиентов следует осуществлять при условии, что они упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения.
- 14.40. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:
- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: «СМ» сырое мясо, «СК» сырые куры, «СР» сырая рыба, «СО» сырые овощи, «ВМ» вареное мясо, «ВР» вареная рыба, «ВО» вареные овощи, «Г» гастрономия, «З» зелень, «Х» хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой (таблица 8);

Номер строки	Маркировка	Расшифровка маркировки
1.	CM	Сырое мясо
2.	CK	Сырые куры
3.	CP	Сырая рыба
4.	CO	Сырые овощи
5.	BM	Вареное мясо
6.	BP	Вареная рыба
7.	ВО	Вареные овощи

Гастрономия

Зелень

Сельдь

Хлеб

Таблица 8. Маркировка разделочного инвентаря (доски, ножи)

Γ

3

X

C

8.

9.

10.

11.

- кухонная посуда с маркировкой: «І блюдо», «ІІ блюдо», «ІІ блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.
- 14.41. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 14.42. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 14.43. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории, установленным Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-Ф3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 24 июня 1998 года № 89-Ф3 «Об отходах производства и потребления».
- 14.44. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 14.45. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого

должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

- 14.46. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные 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. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- 14.47. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

### 15. Расчет стоимости продукции для организации питания обучающихся

### 15.1. Способы определения стоимости рациона

Стоимость рациона питания корректируется ежегодно. Стоимость рациона питания может быть определена:

- по рекомендуемому продуктовому набору (по сырьевому набору);
- по сумме стоимости каждого блюда примерного рациона питания.

Наибольшей точностью обладает вторая методика, которая предполагает:

- нормирование стоимости продуктов (по данным мониторинга рынка)
   за единицу веса;
  - определение стоимости каждой рецептуры;
  - определение стоимости рациона.

### 15.2. Определение стоимости рациона по продуктовому набору

- 15.2.1. Определение стоимости рациона по продуктовому набору ведут по порядку:
- 15.2.2. Определение стоимости каждого продукта рациона  $P_{\pi}$  (в рублях) осуществляют по формуле:

 $P_{\pi}$ 

 $M_6 \cdot 100$ 

1000

где  $\,M_{6}-\,$  масса брутто продукта в рационе питания, в граммах;

Ц – рыночная стоимость продукта, в рублях за 1 кг.

Для картофеля, моркови и свеклы массу брутто следует определять с учетом сезонности по Сборнику технических нормативов. Расчет стоимости ведут с точностью до двух знаков после запятой. Массу брутто определяют с точностью до одного знака после запятой.

15.2.3. Определение стоимости рациона с учетом наценки  $P_p$  (в рублях) осуществляют по формуле:

$$P_{p} = \frac{(\sum P_{\pi}) \cdot (H + 100)}{10000},$$

где  $P_{\pi}$  – стоимость каждого продукта в рационе, в рублях;

... H – величина наценки, в процентах.

Расчет ведут с точностью до двух знаков после запятой. Пример расчета представлен в таблице 9. Розничная цена и стоимость представлены ориентировочные.

Таблица 9. Пример расчета стоимости рациона питания

Номер	Продовольственное сырье и пищевые продукты	Масса брутто, в граммах	Рыночная цена за единицу веса, в рублях	Стоимость, в рублях
1.	Хлеб ржаной	80,0	104,00	832,00
2.	Хлеб пшеничный	150,0	96,00	1 440,00
3.	Мука пшеничная	15,0	33,00	49,50
4.	Крупа рисовая	45,0	102,00	459,00
5.	Макаронные изделия	15,0	104,80	157,20
6.	Картофель	187,0	35,50	663,85
7.	Морковь	280,0	45,00	1 260,00
8.	Яблоки свежие	185,0	105,00	1 942,50
9.	Сухофрукты	15,0	163,50	245,25
10.	Сок яблочный	200,0	109,70	2 194,00
11.	Мясо I категории	70,0	304,00	2 128,00
12.	Печень	30,0	270,00	810,00
13.	Куры	35,0	181,70	635,95
14.	Минтай	58,0	120,00	696,00
15.	Молоко	300,0	47,80	1 434,00
16.	Кефир	150,0	54,00	810,00
17.	Творог (массовой долей жирности 5–9%)	50,0	196,40	982,00
18.	Сыр	10,0	421,70	421,70
19.	Сметана	10,0	154,60	154,60
20.	Масло сливочное	30,0	558,90	1 676,70
21.	Масло растительное	15,0	122,80	184,20
22.	Яйца	40,0	200,00	800,00
23.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков)	30,0	49,90	149,70
24.	Конфеты	10,0	320,00	320,00
25.	Чай	1,0	1 460,20	146,02
26.	Какао-порошок	1,0	370,00	37,00
27.	Кофейный напиток	2,0	199,00	39,80
28.	Крахмал	3,0	117,50	35,25
29.	Соль пищевая поваренная йодированная	3,0	15,80	4,74

30.	Специи	2,0	1 434,60	286,92
31.	Итого			20 995,88
32.	Наценка, процентов			60,00
33.	Стоимость рациона, в рублях			335,93

Набор продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливают согласно действующих Санитарно-эпидемиологических правил и норм. Следует учитывать, что в СанПиН, как правило, нормы продуктов представлены на сутки. Если требуется определить стоимость набора продуктов для отдельных приемов, то для завтрака принимают 25% от стоимости рациона за день, для обеда 35%. Распределение продуктов по группам: «Крупы» — 50% рисовая крупа и 50% гречневая; «Овощи» — 30% морковь, 30% свекла, 35% лук репчатый, 5% — зелень петрушки или укропа; «Фрукты» — 50% яблоки свежие, 50% груши свежие; «Соки плодовые» — 100% сок яблочный; «Субпродукты» — расчет ведут по печени говяжьей; «Рыба» — 50% минтай, 50% горбуша; «Кисломолочная продукция» принимается по кефиру.

# 15.3. Определение стоимости рациона питания по отдельным изделиям и блюдам

15.3.1 Для определения стоимости рациона по отдельным блюдам необходимо:

- разработать рацион питания на две недели;
- определить стоимость каждого блюда;
- определить стоимость рациона.

15.3.2 Стоимость каждого продукта изделия (блюда)  $P_{\pi}$  (в рублях) определяют по формуле:

 $- \frac{\mathsf{M}_{\mathsf{6}} \cdot \mathsf{100}}{\mathsf{M}_{\mathsf{6}} \cdot \mathsf{100}}$ 

1000

где  $M_6$  – масса брутто продукта в рецептуре изделия (блюда), в граммах;

Ц – рыночная стоимость продукта, в рублях за 1 кг.

Пример расчета представлен в таблице 10.

Таблица 10. Пример расчета стоимости изделий (блюд)

Номер строки	Наименование продуктов	Масса брутто на 1 порцию, в граммах	Норма на 100 порций, в граммах	Рыночная стоимость продукта за 1 кг, в рублях	Сумма за 1 кг, в рублях
1.	Капуста белокочанная свежая	85,0	8 500,0	48,00	408,00
2.	Лук репчатый	8,0	800,0	24,00	19,20

3.	Кукуруза целыми зер- нами (консервы)	27,0	2 700,0	420,00	1 134,00
4.	Сахар-песок	3,0	300,0	45,00	13,50
5.	Масло подсолнечное рафинированное	6,0	600,0	120,00	72,00
6.	Соль йодированная	1,0	100,0	4,95	0,50
7.	Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд				1 647,20
8.	Наценка (60%)				988,32
9.	Стоимость 100 порций с учетом наценки				2 635,52
10.	Продажная цена од- ного блюда, в рублях				26,36
11.	Выход в готовом виде, в граммах	100,0			

Массу брутто (на 1 и 100 порций) округляют до одного знака после запятой, стоимость за единицу товара и сумму – до двух знаков после запятой.

15.3.3 Итоговую стоимость рациона  $P_p$  (в рублях), определяют сложением стоимости каждого блюда по формуле:

$$P_p = \sum P_n$$
.

При необходимости стоимость  $P_{\mu}$  (в рублях) может быть скорректирована с учетом индекса инфляции по формуле:

$$P_{_{\rm M}} = \frac{P_{_{\rm p}} \cdot (Y_{_{\rm M}} + 100)}{100},$$

где  $y_{u}$  – уровень инфляции, в процентах.

# Приложение № 1

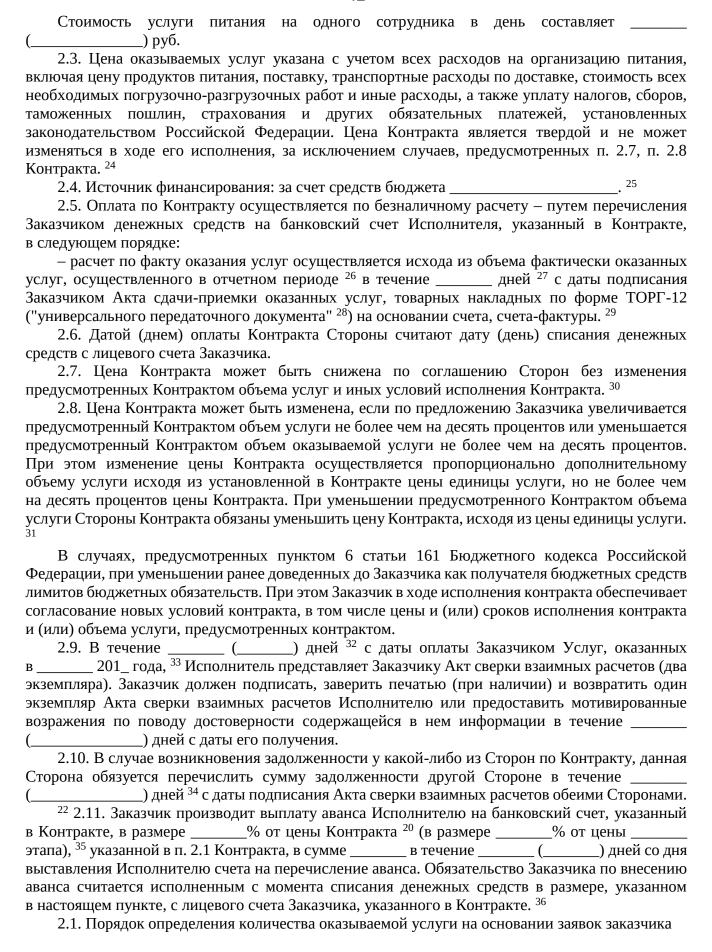
# Примерная форма договора

Утвержден Приказом Департамента государственных закупок Свердловской области от 16 августа 2021 года № 104-ОД

		от 16 авгу	ста 2021 года № 104-ОД
Типовой контракт на ок			итания 1
Nº	3 N	<u> </u>	
(MK	3 IN	)	
		T	
		«»	20 г.
(место заключения контракта)			2
	именуем в	дальнейшем	«Заказчик», в лице
	вующего на осно	о пальнойнюм Овании	, С ОДНОИ "Исполнитель» в лице
стороны, и, действ	, имснусм в кующего на основ	я дальнеишем зании	«исполнитель», в лице
вместе именуемые «Стороны», в соот	гветствии с закон	одательством	, Российской Федерации
и иными нормативными правовыми	актами о конт	рактной сист	еме в сфере закупок
и по результатам проведения		(указывае	тся способ определения
исполнителя) на основании		(указывается	основание заключения
контракта: протокол №	, пункт, часть, с	татья Федерал	ьного закона от 5 апреля
2013 года № 44-Ф3 «О контрактно			
для обеспечения государственных и п			
системе) 2 заключили настоящий о нижеследующем:	контракт, имену	уемыи в дал	ьнеишем «контракт»,
о нижеследующем.			
1. I	<b>Тредмет Контрак</b> т	га	
<sup>3,4</sup> Вариант 1:			
1.1. Исполнитель обязуется по 3	аданию Заказчика	а (приложение	е № 1) оказать услуги
по организации питания (			
согласно примерному меню, сборникам	и рецептур и карто	отек технологи	ческих карт на готовые
блюда, разработанным			
Техническими регламентами Таможени			
Федерации, межгосударственными стан			
действующего законодательства Росс	сиискои Федераці	ии, а заказч	ик ооязуется принять
и оплатить эти услуги. <sup>7</sup> Вариант 2:			
1.1. Исполнитель обязуется по 3	аланию Заказчика	а (приложение	№ 1) оказать услуги
по организации питания детей и сотру		· •	, -
(		3 (далее – усл	ıуги) согласно рациону
(	сборникам рецепт	тур и картотен	к технологических карт
на готовые блюда, разработанным _			10 (приложение № 3),
в соответствии с ГОСТ, ТУ, Техническ			
стандартами Российской Федерации,			
требованиями СП 2.4.3648-20 "Санит	арно-эпидемиолог	ические требо	ования к организациям

воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.  Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, разработанным
— 11 (приложение № 3), утвержденным Заказчиком, рассчитанным не менее чем на 14 (21) 9 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых
веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых
продуктов для организации питания детей. <sup>12</sup>
1.2. Продукты питания закупаются Исполнителем по согласованному с Заказчиком
количеству питающихся (количеству порций). Количество питающихся (плановая численность)
указано в Задании Заказчика (приложении № 1).
1.3. Количество человек (количество порций) ежедневно уточняется посредством заявки
Исполнителю за () дня (приложение № 4), при необходимости производится
корректировка указанных рационов питания на следующий день до 12 часов текущего дня.
1.4. Объем и содержание услуг определяется Заданием Заказчика (приложение № 1).
расчетом стоимости услуг (приложение № 2). 1.5. Услуга оказывается
1.5. Услуга оказывается <sup>13</sup> 1.6. Исполнитель должен до начала оказания услуг подтвердить документально
соответствие организации заявленной услуге, а именно: иметь Экспертное заключение, выданное
аккредитованной в установленном порядке организацией, о соответствии организации
государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям. <sup>15</sup>
1.7. Иметь декларацию о соответствии Таможенного союза с приложением (с перечнем
продукции (продуктов питания)). $^{16}$
2. Цена Контракта и порядок расчетов
2.1. Цена контракта составляет рублей копеек ( рублей
2.1. Цена контракта составляет рублей копеек ( рублей копеек) (сумма прописью), без НДС или с НДС –% ( процентов)
рублей (далее – цена контракта).
<sup>17</sup> Цена единицы услуги составляет () рублей () копеен
<sup>17</sup> Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС –% () рублей. Сумма цен единиц
<sup>17</sup> Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС – % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью).
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС –% () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС – % () рублей. Максимальное значение цень
<sup>17</sup> Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС – % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС – % () рублей. Максимальное значение цень контракта составляет () рублей () копеек (сумма прописью)
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС –% () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС –% () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС – % () рублей.
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС –% () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС –% () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС – % () рублей.
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС − % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () рублей (
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС − % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () рублей (
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС − % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей. Максимальное значение цень контракта составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС − % () рублей () рублей () рублей () копеек (сумма прописью) гоставляет () рублей () копеек (сумма прописью) гоставляет (
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС − % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС − % () рублей () рублей () копеек (сумма прописью) <sup>21</sup> Рублей () копеек (сумма прописью) <sup>22</sup> Аванс % от цены этапа составляет () рублей
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС − % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей. Максимальное значение цень контракта составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС − % () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС − % () рублей () рублей () рублей () копеек (сумма прописью) гоставляет () рублей () копеек (сумма прописью) гоставляет (
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей.  18 Цена этапа составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей () рублей.  19 Аванс не предусмотрен/предусмотрен. 20 Аванс: составляет () рублей рублей () копеек (сумма прописью) 21  22 Аванс % от цены этапа составляет () рублей () копеек (сумма прописью). 22  Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей. Максимальное значение цень контракта составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей.  18 Цена этапа составляет () рублей.  19 Аванс не предусмотрен/предусмотрен. 20 Аванс: составляет () рублей () копеек (сумма прописью) 21  22 Аванс % от цены этапа составляет () рублей Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей. Максимальное значение цень контракта составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей.  18 Цена этапа составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей.  19 Аванс не предусмотрен/предусмотрен. 20 Аванс: составляет () рублей () копеек (сумма прописью) 21  22 Аванс % от цены этапа составляет () рублей () копеек (сумма прописью). 22  Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (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
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей. Максимальное значение цень контракта составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей.  18 Цена этапа составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей.  19 Аванс не предусмотрен/предусмотрен. 20 Аванс: составляет () рублей 22 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 22 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 22 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 22 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 23 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 24 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 25 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 25 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 25 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 26 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 26 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 27 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 27 Аванс % от цены этапа составляет () рублей 27 Аванс % от цены этапа составляет (
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей. Максимальное значение цень контракта составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей () рублей (
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС – % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС – % () рублей. Максимальное значение цень контракта составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС – % () рублей.  18 Цена этапа составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС – % () рублей.  19 Аванс не предусмотрен/предусмотрен. 20 Аванс: составляет () рублей () копеек (сумма прописью) 21  222 Аванс % от цены этапа составляет () рублей () копеек (сумма прописью). 22  Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (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 системь Российской Федерации Заказчиком.
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей. Максимальное значение цень контракта составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС — % () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС — % () рублей 21
17 Цена единицы услуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС – % () рублей. Сумма цен единицуслуги составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС – % () рублей. Максимальное значение цень контракта составляет () рублей () копеек (сумма прописью) без НДС или с НДС – % () рублей.  18 Цена этапа составляет () рублей () копеек (сумма прописью), без НДС или с НДС – % () рублей.  19 Аванс не предусмотрен/предусмотрен. 20 Аванс: составляет () рублей () копеек (сумма прописью) 21  222 Аванс % от цены этапа составляет () рублей () копеек (сумма прописью). 22  Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (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 системь Российской Федерации Заказчиком.



#### 3. Сроки и место оказания услуг

	3.1. Сроки оказания услуг начало: ""	20 года, окончание: '	"" 20
года	$a^{38}$		
	3.2. Место оказания услуг:		_• 39
	3.3. Отчетный период:	· 40	

#### 4. Права Сторон

- 4.1. Заказчик по Контракту вправе:
- 4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.
- 4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика (приложение № 1).
- 4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.
- 4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества приготовленной пищи, оказываемой услуги.
- 4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества оказанных услуг.
  - 4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.
- 4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.
- 41 4.1.9. Разрабатывать меню, которое должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы.
  - 4.2. Исполнитель по Контракту вправе:
  - 4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.
  - 4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.
- 4.2.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по Контракту других лиц соисполнителей. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя. <sup>43</sup>
- 4.2.4. Организации-соисполнители обязаны выполнить требования, указанные в п. 1.6 Контракта, и в тот же срок подтвердить документально соответствие оказываемой услуги. <sup>44</sup>
- 4.2.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя. <sup>45</sup>
- 4.2.6. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.7. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

#### 5. Обязанности Сторон

- 5.1. Заказчик по Контракту обязан:
- 5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.
- 5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и \_\_\_\_\_ журналов, <sup>46</sup> наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.
  - 5.1.3. Принять оказанные услуги.
- 5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг и представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.
- 5.1.5. Оказывать содействие в оказываемой услуге в случаях: . <sup>47</sup>
- 5.1.6. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды или безвозмездного пользования в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).  $^{48}$
- 5.1.7. Назначить в течение \_\_\_\_\_ дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, Ф.И.О., телефон, адрес электронной почты ответственного лица.
  - 5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.
  - 5.2. Исполнитель по Контракту обязан: <sup>49</sup>
- 5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (приложение N = 1).

#### Вариант 1:

- <sup>50</sup> 5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню (приложение N 3), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, согласно примерному меню в течение \_\_\_\_\_\_\_ дней с момента заключения Контракта. <sup>51</sup> Вариант 2:
- $^{52}$   $\overset{\text{F}}{5}$ .2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню (приложение N 3), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в течение \_\_\_\_\_\_ дней с момента заключения Контракта в следующем порядке:  $^{53}$
- до начала оказания услуг предоставить Заказчику согласованное с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарноэпидемиологический надзор (далее – Роспотребнадзор  $P\Phi$ ), примерное меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение N 3), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные рецептуре блюд (согласно Санитарным правилам СП 2.4.3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным постановлением от 28.09.2020 № 28) (далее по тексту – Правила);
- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

- от 24 августа 2007 года N 0100/8605-07-34 "Примерных меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7–11 и 11–18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации", с учетом указанных выше Правил;
- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7–11 и 11–18 лет);
- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из цикличного меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.
- 5.2.2.1. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

Вариант 3:

- <sup>54</sup> 5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком ежедневное меню (меню требование), соответствующее требованиям действующего законодательства на основе 14 (21)-дневного меню (приложение N 3) в течение \_\_\_\_\_\_ дней с момента заключения Контракта в следующем порядке: <sup>56</sup>
- до начала оказания услуг предоставить Заказчику экспертное заключение, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы, на примерное меню на период не менее 14 (21) дней в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 3), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;
- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  $^{57}$
- изменение в меню согласовывать не менее чем за 2 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов (СП 2.4.3648-20) и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами;
- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два три дня.
- 5.2.2.1. Обеспечить ежедневным питанием (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) детей по 14 (21) дневному 58 меню для детей в возрасте с 7 до 10 лет и 14 (21)-дневному  $^{59}$  меню для детей в возрасте с 11 лет и старше (приложение № 3) и трехразовым питанием (завтрак, обед, ужин) сотрудников лагеря. Обеспечить ежедневным питанием \_\_\_\_\_\_\_\_.  $^{60}$
- 5.2.2.2. Обеспечить соблюдение натуральных норм питания \_\_\_\_\_\_\_ детей (в граммах на 1 ребенка) и рациона питания детей, с учетом норм дневного рациона.
- 5.2.3. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее.
- 5.2.3.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.
- 5.2.3.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии иного ответственного лица).
  - 5.2.3.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.
- 5.2.3.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.
  - 5.2.4. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.
- 5.2.5. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

- 5.2.6. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.
- 5.2.7. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи, ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников <sup>61</sup>). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.
- 5.2.8. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.
- 5.2.9. Назначить в течение \_\_\_\_ дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, Ф.И.О., телефон, адрес электронной почты ответственного лица.
- 5.2.10. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.
- 5.2.11. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.
- 5.2.12. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (приложение № 1).
- 5.2.13. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.
  - 5.2.14. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.
  - 5.2.15. Своими силами осуществлять сервировку столов. <sup>62</sup>
- 5.2.16. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.
- 5.2.17. На основании внутреннего приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводит снятие пробы готовой пищи путем оценки:

- органолептических показателей соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
  - нормы закладки и выход готовой продукции;
  - оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).
  - 5.2.18. Вести:
- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
  - журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
  - журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость;
  - журнал здоровья;
  - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
  - журнал проведения витаминизации. <sup>63</sup>
- 5.2.19. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.
- 5.2.20. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) дней с момента получения запроса Заказчика.
- 5.2.21. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища, в соответствии с разделом 6 Контракта, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы), сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.
- 5.2.22. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.
  - 5.2.23. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.
- 5.2.24. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, указанного в п. 5.1.6 Контракта, только для предоставления услуги по организации питания.
- 5.2.25. Предоставить надлежаще оформленные документы, предусмотренные Контрактом, а также Заданием Заказчика (приложение № 1).
  - 5.2.26. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.
  - 5.2.27. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.
- 5.2.28. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.
- <sup>64</sup> 5.2.29. Привлечь к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее соисполнители) в объеме \_\_\_\_\_\_ процентов от цены контракта.
- 5.2.30. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем представить Заказчику:

- а) декларацию о принадлежности соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);
- б) копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную Исполнителем.
- 5.2.31. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 5.2.30 настоящего раздела, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.
- 5.2.32. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем представлять заказчику следующие документы:
- а) копии документов о приемке оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;
- б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю в случае, если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).
- 5.2.33. Оплачивать соисполнителю оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.
- 5.2.34. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей, в том числе:
- а) за представление документов, указанных в пунктах 5.2.30, 5.2.32 Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;
  - б) за непривлечение соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

#### 6. Качество используемых продуктов питания, документы <sup>65</sup>

- 6.1. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок-вкладыш.
- 6.2. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов", а также нормативным правовым актам, указанным в Задании Заказчика (приложение № 1).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

- 6.3. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее (\_\_\_\_\_\_) дней с момента подписания указанных результатов.
- 6.4. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генномодифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами

исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил.

- 6.5. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 "О безопасности пищевой продукции").
- 6.6. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в вышеуказанной части.

6.7. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

продуктов

питания

момент

поставки

годности

срок

Остаточный

- 6.8. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.
- 6.9. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение \_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) дней (часов) с даты подписания Акта, указанного в п. 6.8 Контракта заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.
- 6.10. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 контракта. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее \_\_\_\_\_ часов с момента уведомления.

В течение \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

- 6.11. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или) <sup>67</sup> принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Контракту.
- 6.12. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

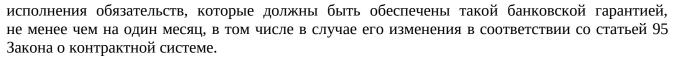
#### 7. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

- 7.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачиприемки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 2 Контракта, а также следующие документы: \_\_\_\_\_\_\_\_.  $^{68}$
- 7.2. В течение \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 7.1 Контракта, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Контракте

- и Задании Заказчика (приложение № 1), и оформить ее результат в течение \_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_) дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.
- 7.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Контракта вправе создать приемочную комиссию, которая состоит из \_\_\_\_\_\_ человек.
- 7.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (приложение N 1).
- 7.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:
  - безвозмездного устранения недостатков в течение \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) дней; <sup>70</sup>
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.
- 7.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами 71 или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе.
- 7.7. Для проведения экспертизы качества оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта.
- 7.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 7.6 Контракта, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.
- 7.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п. 7.6 Контракта, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.
- 7.10. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в сроки и порядке, установленные в п. 7.1–7.5 Контракта.

#### 8. Обеспечение исполнения контракта

8.1. В целях заключения контракта Исполнитель обязан обеспечить исполнение контракта предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия банковской гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок



8.2. Обеспечение исполнения Контракта представляется в размере \_\_\_\_\_\_% от начальной (максимальной) цены Контракта в сумме \_\_\_\_\_ (Сумма указывается прописью) рублей. Обеспечение исполнения контракта представляется в размере \_\_\_\_\_\_% от цены

\_ (Сумма указывается прописью) рублей.  $^7$ 

контракта в сумме

Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения подрядчика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, обеспечения гарантийных обязательств 76 в случае, если он предоставил до заключения контракта в случаях, установленных Законом о контрактной системе, информацию, содержащуюся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающую исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Порядок предоставления данной информации предусмотрен частью 8.1 статьи 96 Закона о контрактной системе.

8.3. В случае если Исполнителем предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта <sup>77</sup> (либо предложена сумма цен единиц услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанной единицы), Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в документации о закупке (ином документе в зависимости от способов определения Исполнителя), в сумме \_\_\_\_\_\_ (Сумма указывается прописью) рублей, но не менее чем в размере аванса. <sup>78, 79</sup>

В случае если Исполнителем предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта <sup>58</sup> (либо предложена сумма цен единиц услуги, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанной единицы), Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанный в документации о закупке (ином документе в зависимости от способов определения Исполнителя), в сумме \_\_\_\_\_\_\_ (Сумма указывается прописью) рублей или информацию, подтверждающую добросовестность Исполнителя, с одновременным предоставлением обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в документации о закупке (ином документе в зависимости от способов определения Исполнителя). <sup>80</sup>

- 8.4. Обеспечение исполнения контракта в виде внесения денежных средств, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по контракту в течение \_\_\_\_\_ дней. <sup>81</sup>
- 8.5. 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 порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.
- 8.6. Обеспечение исполнения Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя и распространяется в том числе на уплату неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту, в том числе убытков в связи с проведением экспертизы качества продуктов питания, в том числе

лабораторных испытаний, оказанных услуг, в результате которой будет установлено их ненадлежащее качество.

Обеспечение исполнения Контракта удерживается Заказчиком в размере, равном сумме невыполненных обязательств, неустойки и причиненных убытков, в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем, включая просрочку исполнения обязательств, одностороннего отказа Исполнителя от исполнения Контракта при отсутствии нарушения условий Контракта Заказчиком.

- 8.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем данного обязательства начисляется пеня в размере, определяемом в соответствии с частью 7 статьи 34 Закона о контрактной системе.

#### 9. Ответственность сторон 82

#### 10. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

- 10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.
- 10.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.
- 10.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.
- 10.4. Если обстоятельства 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.
- 10.5. Неуведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

#### 11. Порядок разрешения споров

- 11.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.
- 11.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения

Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

- 11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать дней <sup>83</sup> с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.
- 11.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

#### 12. Условия и порядок расторжения контракта 84

#### 13. Срок действия Контракта

#### 14. Антикоррупционная оговорка 85

#### 15. Прочие условия

- 15.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.
- 15.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение \_\_\_\_\_ дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.
- 15.3. 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.
- 15.4. 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.
- 15.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.
- 15.6. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.
- 15.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

_	,		, , <u>+</u> ,	
15	5.8. K	Контракту прилагаются:	. 8	36
		- F- <i>J</i> F	<del></del>	

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

Заказчик			Исполнитель			
Адрес места нахож	дения:		Адрес места нах	ождения:		
Адрес для почтовы	іх отправлений:		Адрес для почто	вых отправле	ний:	
Телефон (факс):		Телефон (факс):				
Адрес электронной	і́ почты:		Адрес электронной почты:			
Реквизиты:			Платежные реквизиты получателя:			
(дол	жность)		(должность)			
/				/		
(подпись) <sup>88</sup>	(Ф.И.О.)		(подпись) <sup>89</sup>	(Ф.И	1.O.)	
М.П. (при наличии		М.П. (при наличии)				

# Примечания:

 $^1$  Указывается наименование услуги, соответствующее предмету контракта, указанному в информационной карте типового контракта на оказание услуг по организации питания, являющейся приложением № 2 к настоящему приказу.

- <sup>2</sup> В преамбуле и в дальнейшем по тексту контракта условия, выделенные курсивом, указываются как альтернатива приведенному ранее условию с учетом обстоятельств закупки или возможность исключения из текста контракта, в этом случае нумерация подлежит корректировке.
- $^3$  Выбирается в случае, если предметом контракта является оказание услуг по организации питания.
- $^4$  Выбирается в случае, если предметом контракта является оказание услуг по организации школьного питания.
  - <sup>5</sup> Указать место оказания услуг.
- <sup>6</sup> Указать, кем разработано меню Заказчиком или Исполнителем, так как меню может разрабатываться как Исполнителем, так и Заказчиком, в зависимости от решения Заказчика.
- <sup>7</sup> Выбирается в случае, если предметом контракта является оказание услуг по организации питания детей и сотрудников в загородном оздоровительном лагере (школе).
  - <sup>8</sup> Указать место оказания услуг (адрес).
- <sup>9</sup> Меню может предусматривать организацию питания в оздоровительной организации как по 14-дневному, так и по 21-дневному меню в зависимости от решения Заказчика (ненужное удалить).
- <sup>10</sup> Указать, кем разработано меню Заказчиком или Исполнителем, так как меню может разрабатываться как Исполнителем, так и Заказчиком, в зависимости от решения Заказчика.
- <sup>11</sup> Указать, кем разработано меню Заказчиком или Исполнителем, так как меню может разрабатываться как Исполнителем, так и Заказчиком, в зависимости от решения Заказчика.
- <sup>12</sup> В круглогодичных детских оздоровительных лагерях разрабатывается сезонное меню, в этом случае приложение N 3 должно быть отредактировано.
  - 13 Указать режим (график) питания, возможна ссылка на приложение к Контракту.
- <sup>14</sup> Указанный пункт исключается, если в силу действующего законодательства указанные документы не требуются, а также если организация питания осуществляется на территории Заказчика.
- <sup>15</sup> Данный пункт распространяется и на соисполнителей в случае их привлечения. Указанный пункт исключается, если в силу действующего законодательства указанные документы не требуются, а также если организация питания осуществляется на территории Заказчика.

- <sup>16</sup> В случае использования продукции (продуктов питания), подлежащих указанному декларированию.
- <sup>17</sup> Указывается в контракте в случае, если объем оказанных услуг невозможно определить, с учетом установленных в соответствии со статьей 19 Закона о контрактной системе требований к закупаемой заказчиком услуге (в том числе предельной цены услуги) и (или) нормативных затрат на обеспечение функций государственных органов.
- <sup>18</sup> Указывается в контракте в случае, если проектом контракта предусмотрены отдельные этапы его исполнения. Цена каждого этапа устанавливается в размере, сниженном пропорционально снижению начальной (максимальной) цены контракта участником закупки, с которым заключается контракт.
- <sup>19</sup> Данный абзац исключается из контракта в случае, если контракт заключается с участником закупки, указанным в части 1 или 2 статьи 37 Закона о контрактной системе. А также в случае, если аванс не предусмотрен проектом контракта (с 01.10.2019, если аванс не предусмотрен в извещении об осуществлении закупки и проектом контракта).
  - <sup>20</sup> Необходимо выбрать.
- <sup>21</sup> Размер аванса не должен превышать размер, определенный в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами Правительства Свердловской области.
- <sup>22</sup> Включается в контракт для закупок, извещения по которым подлежат размещению после 30.09.2019, а также в случае, если контрактом предусмотрены его поэтапное исполнение и выплата аванса. Устанавливается в виде процента от размера цены соответствующего этапа.
- <sup>23</sup> Данный пункт включается в контракт, предметом которого является оказание услуг по организации питания детей и сотрудников в загородном оздоровительном лагере (школе).
- <sup>24</sup> В случае проведения закупки путем запроса котировок в электронной форме отмеченное курсивом исключается, за исключением абзаца второго п. 2.8 контракта.
  - <sup>25</sup> Может быть указан и иной источник финансирования.
  - $^{26}$  В соответствии с п. 3.3. Контракта.
- <sup>27</sup> Должно быть указано не более тридцати дней, за исключением случаев, если иной срок оплаты установлен законодательством Российской Федерации, случая, указанного в ч. 8 ст. 30 Закона о контрактной системе закупки у субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, в данном случае должно быть указано не более чем в течение пятнадцати рабочих дней с момента подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг, товарных накладных по форме ТОРГ-12 ("универсального передаточного документа").
  - <sup>28</sup> См. письмо ФНС России от 21 октября 2013 года N MMB-20-3/96@.
- $^{29}$  Для Исполнителя с общим режимом налогообложения, если составление счета-фактуры предусмотрено ст. 169 НК РФ.
- <sup>30</sup> Указывается в случае, если данное условие предусмотрено Заказчиком в документации о закупке (иным документом, в зависимости от способа определения Исполнителя). Не применяется в случае проведения закупки путем запроса котировок в электронной форме.
- <sup>31</sup> Указывается в случае, если данное условие предусмотрено документацией о закупке и извещением. Не применяется в случае проведения закупки путем запроса котировок, запроса котировок в электронной форме.
  - <sup>32</sup> Указывается Заказчиком.
  - <sup>33</sup> Указывается конечная дата окончательного периода оказания услуг.
  - <sup>34</sup> Указывается Заказчиком.
- <sup>35</sup> Размер аванса не должен превышать размер, определенный в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами Правительства Свердловской области.
- <sup>36</sup> Условие о выплате (невыплате) аванса включается в проект контракта по решению Заказчика с учетом требований законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов Правительства Свердловской области о предельных размерах авансовых платежей, которые могут предусматриваться условиями государственных контрактов.

- <sup>37</sup> Указывается в контракте в случае, если объем оказанных услуг невозможно определить в соответствии с частью 24 <u>статьи 22</u> Закона о контрактной системе. Заказчиком в данном разделе определяется количество оказываемой услуги на основании его заявок и порядок такого определения.
- <sup>38</sup> Могут быть предусмотрены также сроки начала и окончания отдельных этапов услуги (промежуточные сроки).
- <sup>39</sup> Может быть указан один из вариантов места оказания услуг (по месту нахождения Заказчика, если соответствующие помещения передаются в пользование Исполнителя, или по месту нахождения Исполнителя).
  - <sup>40</sup> Указывается необходимый период времени.
- <sup>41</sup> Указанный пункт исключается, если меню разрабатывается Исполнителем, в этом случае нумерация подлежит корректировке.
  - <sup>42</sup> По форме приложения № 3.
- <sup>43</sup> В случае отсутствия необходимости привлечения соисполнителей данный пункт исключается из Контракта.
- <sup>44</sup> Указанный пункт исключается, если в силу действующего законодательства указанные документы не требуются, а также если организация питания осуществляется на территории Заказчика.
- <sup>45</sup> Пункт исключается в случае, если заказчиком не предусмотрено привлечение соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций.
  - <sup>46</sup> Указать необходимые журналы и оформить их приложением к Контракту.
- <sup>47</sup> Указываются порядок и объем предусмотренного в данном пункте содействия Заказчика в оказании услуг.
- <sup>48</sup> Пункт устанавливается в случае, если в проекте контракта предусматривается возможность использования помещений Заказчика. Проект договора аренды, безвозмездного пользования должен быть оформлен в виде приложения к проекту Контракта.
- <sup>49</sup> Более подробно обязанности Исполнителя, связанные с соблюдением действующих нормативных документов для конкретного контингента питающихся и типа учреждений, могут быть установлены Заданием Заказчика (приложение № 1).
  - <sup>50</sup> Данный пункт включается в контракт на оказание услуг по организации питания.
  - <sup>51</sup> Исключается в случае, если меню разработано Заказчиком самостоятельно.
- <sup>52</sup> Данный пункт включается в контракт на оказание услуг по организации школьного питания.
  - 53 Исключается в случае, если меню разработано Заказчиком самостоятельно.
- <sup>54</sup> Данный пункт включается в контракт на оказание услуг по организации питания детей и сотрудников в загородном оздоровительном лагере (школе).
- <sup>55</sup> Меню может предусматривать организацию питания в оздоровительной организации как по 14-дневному, так и по 21-дневному меню в зависимости от решения Заказчика (ненужное удалить).
  - <sup>56</sup> Исключается в случае, если меню разработано Заказчиком самостоятельно.
  - <sup>57</sup> Указывается соответствующий нормативный правовой акт.
- <sup>58</sup> Меню может предусматривать организацию питания в оздоровительной организации как по 14-дневному, так и по 21-дневному меню в зависимости от решения Заказчика (ненужное удалить).
- <sup>59</sup> Меню может предусматривать организацию питания в оздоровительной организации как по 14-дневному, так и по 21-дневному меню в зависимости от решения Заказчика (ненужное удалить).
- <sup>60</sup> Указывается количество питающихся детей согласно возрасту и количество питающихся сотрудников.
  - <sup>61</sup> При необходимости Заказчик вправе дополнить перечень.
  - <sup>62</sup> Указанный пункт исключается в случае отсутствия необходимости его применения.

- $^{63}$  Указываются необходимые журналы и их форма оформляется как приложение к Контракту.
- <sup>64</sup> Пункты, отмеченные курсивом, включаются в Контракт с указанием процента привлечения субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (не менее 5% от цены Контракта). Данные пункты исключаются из Контракта в случае отсутствия потребности привлечения субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций.
  - <sup>65</sup> Указывается с учетом требований, указанных в Задании Заказчика (приложение № 1).
- <sup>66</sup> Указывается конкретный период времени (например: год, месяц, день), в течение которого продукты питания сохраняют свою пригодность для использования по назначению. Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе-вкладыше).
  - <sup>67</sup> Выбирается необходимый вариант.
- $^{68}$  Должны быть указаны документы, поименованные в Задании Заказчика (приложение № 1).
- <sup>69</sup> Число членов приемочной комиссии должно быть не менее чем пять человек согласно ч. 6 ст. 94 Закона о контрактной системе.
  - <sup>70</sup> Указать необходимый период времени.
- $^{71}$  В случае проведения экспертизы "своими силами" рекомендуем разработать и утвердить Положение о комиссии по проведению внутренней экспертизы товаров, работ, услуг, а также Положение о комиссии по проведению внутренней экспертизы поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги.
- $^{72}$  Включается в контракт при привлечении к проведению экспертизы экспертов, экспертных организаций.
- $^{73}$  Включается в контракт при привлечении к проведению экспертизы экспертов, экспертных организаций.
- <sup>74</sup> В случае если в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок обеспечение исполнения Контракта не устанавливается, при подготовке проекта Контракта раздел \_\_\_ исключается. При исключении раздела \_\_\_, необходимо изменить нумерацию пунктов и разделов Контракта, ссылки на пункты в тексте Контракта.
- <sup>75</sup> Включается в контракт в случае заключения контракта по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе. Размер обеспечения исполнения контракта, в том числе предоставляемого с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе, устанавливается от цены, по которой заключается контракт, но не может составлять менее чем размер аванса.
- <sup>76</sup> Устанавливается в случае, если Заказчиком в документации о закупке установлено обеспечение гарантийных обязательств.
- <sup>77</sup> Информация, указанная в скобках, включается в контракт в случае, если количество поставляемого Товара невозможно определить, с учетом абзаца второго пункта 2.1 контракта.
  - <sup>78</sup> Если аванс предусмотрен п. 2.1 Контракта.
  - <sup>79</sup> В случае, если НМЦК составляет более чем 15 млн. рублей.
  - <sup>80</sup> В случае, если НМЦК составляет 15 млн. рублей и менее.
- <sup>81</sup> Срок возврата заказчиком Исполнителю денежных средств не должен превышать тридцать дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а в случае установления заказчиком ограничения, предусмотренного частью 3 статьи 30 Закона о контрактной системе, такой срок не должен превышать 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.
- <sup>82</sup> В указанный пункт включается типовое условие об ответственности сторон контракта, заключаемого для обеспечения нужд Свердловской области, утвержденное приказом Департамента государственных закупок Свердловской области и размещенное на сайте Свердловской области в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" "Информационная система в сфере закупок Свердловской области", интегрированном с единой

информационной системой в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

- 83 Указывается соответствующий период времени.
- <sup>84</sup> В указанный пункт включается типовое условие о расторжении государственного контракта, заключаемого для обеспечения нужд Свердловской области, утвержденное приказом Департамента государственных закупок Свердловской области, и размещенное на сайте Свердловской области в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" "Информационная система в сфере закупок Свердловской области", интегрированном с единой информационной системой в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.
- <sup>85</sup> В указанный пункт включается типовое условие об антикоррупционной оговорке, включаемое в контракты, заключаемые для обеспечения нужд Свердловской области, утвержденное приказом Департамента государственных закупок Свердловской области, и размещенное на сайте Свердловской области в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" "Информационная система в сфере закупок Свердловской области", интегрированном с единой информационной системой в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.
- <sup>86</sup> Приложения выбираются Заказчиком самостоятельно при подготовке Контракта. В случае если контракт заключается на срок более чем три года и цена контракта составляет более чем сто миллионов рублей, контракт должен включать в себя график исполнения контракта.
  - <sup>87</sup> Указывается в определенных законодательством случаях.
  - 88 Указывается в определенных законодательством случаях.
  - 89 Указывается в определенных законодательством случаях.
  - <sup>90</sup> Указывается, для кого и в каком количестве будет оказана услуга.
  - <sup>91</sup> Указывается количество дней, в которые будет оказываться услуга.
  - <sup>92</sup> Указывается вид питания.
- <sup>93</sup> Меню может предусматривать организацию питания в оздоровительной организации как по 14-дневному, так и по 21-дневному меню в зависимости от решения Заказчика (ненужное удалить).

Приложение № 1

						<b>№</b>	от "" _	к Контракту 20 года
			(		<b>дание Заказ</b> ание объекта			
						<b>N</b> º		Іриложение № 2 к Контракту 20 года
		Сто		-		низации пит	ания	
	в пер	иод с "_	_"		20 год	а по ""	20 r	
	Количество <sup>90</sup> (чел.)	Кол-во дней <sup>91</sup>	Стоим услу одн персо день (	ну эну в	услу приготовле	иа стоимости т для ния питания уб.)	Накладны расходы организаци предоставляю питание () (ру	и, сумма по ощей питания
					Всего, в т.ч.	Если есть разделение питания по возрастным иным категориям лиц		
Вид питания <sup>92</sup>								
ВСЕГО:	I .	l	<u>                                     </u>					
	«Испол	нитель»	)				«Заказчик» (	)

Приложение № 3

					<b>N</b> º	ОТ	""		онтракту 20 года
	Форма примерного	)дн	евного 1	меню д	ля орга	низаци	и питан	ия	
	Форма прим	-	)-дневно льного		•	оганиза	 ции		
	Форма примерно питания детей и лагере (школ	и сотрудн	иков в з	вагород	ном оздо	оровит	ельном		
		Для		НЬ <sup>3</sup>					
Но-	Прием пищи,	Выход,	Белки, г		Жиры, г		Угле-	ЭЦ,	Цена,
мер рец.	наименование изделий (блюд)		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.	воды, г	1	руб
	Итого за конкретный прием								
	пищи Итого за день								
«Исп	олнитель» (	)	1	«Заказч	ик»	(	1	)	

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32).

			_	жение № 4 Контракту
	Форма заявки на ко	оличество питающихс	es.	
		Организа " <u>    "      </u>	ция "	" 202_ г.
Кол	пичество питающихся н	a ""_	20 г.	
	Количество детей в возрасте от 7 до 10 лет	Количество детей в возрасте от 11 лет и старше	Количество взрослых	Итого
Завтрак		1		
Обед				
Полдник				
Ужин				
Второй ужин				
Ответственный пр	едставитель Заказчика _			
Ответственный пр	едставитель Исполните	ля/	/	

	Прилож	ение № 5
	к Ко	онтракту
от "	***	

<b>x</b>			_
CDODMS WANDED AS	<b>учета температурного</b>	ΡΟΨΙΙΜΆ Ο ΥΟΠΟΠΙΙΠΕΙ	ιονι ορουποραμικίκ
$\Psi$	y acta icivilicpai y photo	режима в лолодильт	ом оборудовании

N п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в град. С)								
	2011	1 2 3 6 30								

Форма журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час	Наимен	Количество	Номер	Условия	Дата и час	Подпись	Приме
поступлени	ование	поступивше	товарно	хранения	фактическо	ответств	чание
Я	пищевы	ГО	-	И	й	енного	*
продовольс	X	продовольс	транспо	конечный	реализации	лица	
твенного	продукт	твенного	ртной	срок	продовольс		
сырья и	ОВ	сырья и	накладн	реализац	твенного		
пищевых		пищевых	ой	ии (по	сырья и		
продуктов		продуктов		маркиров	пищевых		
		(B		очному	продуктов		
		килограмма		ярлыку)	ПО		
		х, литрах,			количеству		
		штуках)			(в		
					килограмма		
					х, литрах,		
					штуках)		
1	2	3	4	5	6	7	8

### Примечание:

<sup>\*</sup> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

#### Форма журнала бракеража готовой продукции

Дата и час	Время	Наименован	Результаты	Разрешени	Подписи	Примечан
изготовлен	снятия	ие блюда,	органолептичес	е к	членов	ие *
ия блюда	бракера	кулинарног	кой оценки и	реализаци	бракеражн	
	жа	о изделия	степени	и блюда,	ой	
			готовности	кулинарно	комиссии	
			блюда,	го изделия		
			кулинарного			
			изделия			
1	2	3	4	5	6	7

#### Примечание:

#### Форма журнала здоровья

N п/п	Ф.И.О. работника *	Должность	Месяц/дни: **							
			1	2	3	4	5	6	7	8
1.										
2.										
3.										

#### Примечание:

#### \*\* Условные обозначения:

3д. - здоров;

Отр. – отстранен от работы;

Отп. - отпуск;

В. – выходной;

б/л – больничный лист.

#### Форма журнала проведения витаминизации

Дат	Наименова	Наименова	Количест	Общее	Время внесения	Врем	Примеча
a	ние	ние блюда	во	количеств	препарата или	Я	ние
	препарата		питающи	0	приготовления	прие	
			хся	внесенног	витаминизирова	ма	
				0	нного блюда	блюд	
				витаминн		a	
				ОГО			
				препарата			
				(г)			
1	2	3	4	5	6	7	8

<sup>\*</sup> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

<sup>\*</sup> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Приложение № 2 к Приказу Департамента государственных закупок Свердловской области от 16 августа 2021 года № 104-ОД

# ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ТИПОВОГО КОНТРАКТА НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1.	Общие сведения о нормативном правовом акте, которым утвержден типовой контракт, типовые условия контракта:	
1)	ответственный орган – разработчик документа;	Департамент государственных закупок Свердловской области
2)	вид документа.	типовой контракт
2.	Показатели для применения типового контракта, типовых условий контракта:	
1)	наименование товара, работы, услуги;	оказание услуг по организации питания, оказание услуг по организации школьного питания, оказание услуг по организации питания детей и сотрудников в загородном оздоровительном лагере (школе)
2)	код (коды) предмета контракта: по общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2);	код (коды) предмета контракта ОКПД2: 56.29, за исключением ОКПД2: 56.29.19.000
	по общероссийскому классификатору видов экономической деятельности (ОКВЭД2);	56.29, за исключением 56.29.19.000
3)	размер начальной (максимальной) цены контракта (далее – НМЦК), цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), при котором применяется типовой контракт (типовые условия контракта);	Вне зависимости от размера НМЦК
4)	иные показатели для применения типового контракта, типовых условий контракта.	В случае проведения закупки конкурентным способом определения Исполнителя

# Приложение № 2

# Форма журнала входного контроля скоропортящегося сырья

#### Порядок разработки рецептур

Пищевая ценность изделия (блюда) определяется количеством входящих в него продуктов (по массе съедобной части), усвояемостью, степенью сбалансированности по пищевым веществам (при оптимальном соотношении между ними).

Сведения о пищевой ценности (по данным химического состава) приводятся из расчета на 100 г съедобной части продукта (белки, жиры, углеводы – в г; витамины и минеральные вещества – в мг, мкг, энергетическая ценность указывается в ккал).

Содержание пищевого компонента  $C_{\kappa}$  (в граммах, миллиграммах, микрограммах), в массе нетто продукта определяется по формуле

$$=\frac{M_{_{\rm H}}\cdot M_{_{\rm J}}}{100},$$

где  $M_{\rm H}$  – масса нетто продукта, в граммах;

 ${\rm M_{\rm g}}$  – массовая доля пищевого компонента в 100 г продукта, в граммах, миллиграммах, микрограммах.

Масса нетто принимается в соответствии с рецептурой. Рецептура на кулинарные изделия (блюда) составляется на 1 порцию.

В случае использования нестандартизированного сырья, а также новых и импортных товаров предприятием общественного питания самостоятельно определяется норма потерь при механической обработке этого сырья путем контрольных проработок по ГОСТ 31987. На основании результатов проработки составляется акт контрольной отработки с указанием даты, характеристики сырья и результатов контрольного взвешивания.

Величины потерь пищевой ценности при различных видах тепловой обработки следует принимать по «Справочным таблицам химического состава и калорийности российских пищевых продуктов» (под ред. В.А. Тутельяна).

Содержание пищевых веществ  $C_{\scriptscriptstyle T}$  (в граммах, миллиграммах, микрограммах) после тепловой обработки может быть определено по формуле:

$$=\frac{C_{\pi}\cdot(100-\Pi_{x})}{100},$$

где  $C_{\pi}$  – содержание пищевых веществ в полуфабрикате до тепловой обработки, в граммах, миллиграммах, микрограммах;

 $\Pi_{\rm x}$  – потери пищевых веществ при тепловой обработке, в процентах.

Потери пищевых веществ при различных видах тепловой обработки продукции общественного питания принимаются согласно приложению Д. Потери пищевых волокон принимают по соответствующим значениям для углеводов.

Содержание сухих веществ СВ, г, расчетным методом определяется в зависимости от содержания воды по формуле

$$CB = 100 - B$$
,

где B – содержание воды в продукте, г (принимается по «Справочным таблицам химического состава и калорийности российских пищевых продуктов» (под ред. В.А. Тутельяна)).

Энергетическая ценность отдельных кулинарных изделий (блюд) или рациона ЭЦ, ккал, определяется по формуле

ЭЦ = Б 
$$\cdot$$
 К<sub>б</sub> + Ж  $\cdot$  К<sub>ж</sub> + У  $\cdot$  К<sub>у</sub>,

или

$$\exists \mathbf{L} = \mathbf{E} \cdot \mathbf{4} + \mathbf{W} \cdot \mathbf{9} + \mathbf{M} \mathbf{L} \mathbf{C} \cdot \mathbf{3}, \mathbf{8} + \mathbf{K} \mathbf{p} \cdot \mathbf{4}, \mathbf{1} + \mathbf{\Pi} \mathbf{B} \cdot \mathbf{2},$$

где Б, Ж, МДС, Кр, ПВ – содержание белков, жиров, моно– и дисахаров, крахмала, пищевых волокон и органических кислот в продукте, в граммах соответственно;

 $K_{6}$ ,  $K_{x}$ ,  $K_{y}$  — калорические коэффициенты соответственно для белков, жиров и углеводов, в килокалориях на  $1\,\mathrm{r}$ .

Для мучных кондитерских изделий расчет энергетической ценности ЭЦ, ккал, осуществляется в пересчете на сухое вещество:

где  $CB_{\Gamma}$  — содержание сухого вещества в готовом изделии, в граммах; — содержание сухого вещества в полуфабрикате, в граммах.

Пример расчета рецептуры представлен в таблице  $\Gamma$ .1.

Таблица Г.1 – Расчет пищевой ценности рецептуры

				X	имическ	кий соста	ЭВ		
Сырье	Масса нетто, г	белки жиры		моно-, дисахараха, крахмал		пищевые волокна			
		%	Г	%	Г	%	Γ	%	Γ
Минтай неразделанный	64,00	15,9	10,18	0,9	0,58	0	0,00	0	0
Мука пшеничная	4,00	10,8	0,43	1,3	0,05	68,9	2,76	3,5	0,14
Масло сливочное	4,00	0,8	0,03	72,5	2,90	1,3	0,05	0	0
Молоко	24,00	2,9	0,70	3,2	0,77	4,7	1,13	0	0
Яйца	5,00	12,7	0,64	11,5	0,58	0,7	0,04	0	0
Соль	1,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0
Масло сливочное	2,00	0,8	0,02	72,5	1,45	1,3	0,03	0	0
Итого			11,99		6,32		4,00		0,14
Сохранность		94		88		91		91	
Выход	100		11,27		5,56		3,64		0,13

Энергетическая ценность изделия составляет:

ЭЦ = 
$$11,27 \cdot 4 + 5,56 \cdot 9 + 3,64 \cdot 4 + 0,13 \cdot 2 = 110$$
 ккал.

### Потери пищевых веществ при тепловой обработке

Таблица 1. Потери пищевых веществ при разных видах тепловой обработки, в процентах

			Углево	ды	N	1инер	альні	ые ве	щесті	за			Вита	мины		
Продукты	Белки	Жиры	моно— и дисахариды	крахмал	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	$B_1$	$B_2$	PP	С
						Baj	рка									
Растительные:																
– без слива	2	2	2	5	1	1	3	5	7	3	_	10	15	10	15	60
– со сливом	5	5	20	10	25	20	10	10	10	10	_	15	30	20	25	80
Мясные	10	25	_	-	40	45	20	25	30	20	50	_	45	40	30	90
Рыбные	10	10	_	_	60	50	35	60	40	25	35	_	45	40	30	90
						Туш	ение									
Мясные	5	5		1	5	5	5	5	5	5	15	15	30	20	15	70
					П	рипу	скані	ие								
Растительные	2	10	5	5	6	3	2	2	2	2	_	15	20	20	20	65
Рыбные	10	10	ı	ı	50	40	30	30	40	25	25	_	30	20	20	85
						Запен	кание	j								
Молочные	5	5	5	5	10	10	10	10	15	10	5	10	20	15	10	50
					Па	accep	ован	ие								
Растительные	2	10	3	2	6	3	2	3	3	2	_	8	15	15	15	60

Таблица 2. Обобщенные величины потерь пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продуктов, в процентах

Пищевые вещества	Растительные продукты	Животные продукты	В среднем
Белки	5	8	6
Жиры	6	25	12
Углеводы	9	_	9
Минеральные вещества:			
– Ca	10	15	12
– Mg	10	20	13
– P	10	20	13
– Fe	10	20	13
Витамины:			
– A	_	40	40
– бета-каротин	20	_	20
$-B_1$	25	35	28
$-B_2$	15	30	20
– PP	20	20	20
- C	60	60	60
Энергетическая ценность	_	_	10

### Пример технологической карты

Источник рецептуры: методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах. Часть III Сборник технологических карт. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГЭУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области 2018.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6/7

#### Рыба, запеченная в молочном соусе

	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход			
Наименования сырья			0.0		-0	
и пищевых продуктов	<u> </u>		80	60	50	
	брутто	нетто				
Горбуша	92,54	62,00	49,6	37,2	31,0	
Масло растительное	1,00	1,00	0,8	0,6	0,5	
Соль йодированная	0,50	0,50	0,4	0,3	0,3	
Рыба припущенная	_	50,00	40,0	30,0	25,0	
Молоко пастеризованное 3,2%	50,00	50,00	40,0	30,0	25,0	
Мука пшеничная	5,00	5,00	4,0	3,0	2,5	
Соус молочный	_	50,00	40,0	30,0	25,0	
Выход готового блюда	_	100	80,0	60,0	50,0	

Технологический процесс. Обработанную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски, кладут на функциональную емкость, смазанную маслом, припускают до полуготовности 7–10 минут с добавлением воды (20% к массе), соли, затем заливают молочным соусом и запекают жарочном шкафу при температуре 200–210°C до образования на поверхности золотистой корочки 15–20 мин или в конвектомате (режим конвекция) при температуре 120°C 50 минут.

Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светлокремового цвета), разводят горячим кипяченым молоком и проваривают 10–15 минут. Температура подачи не ниже 65°C, срок годности не более 2 часов.

Органолептические показатели качества. Внешний вид — форма порционных кусков сохранена, политы соусом. Цвет — на поверхности — золотистый, на разрезе — светло-серый, соуса — светло кремовый. Консистенция — рыбы — мягкая, соуса — однородная, средней густоты. Запах — свойственный для запеченной рыбы с молочным соусом, без постороннего. Вкус — характерный для запеченной рыбы с молочным соусом.

#### Информация о пищевой ценности (на 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы/пищевые волокна, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	В <sub>2</sub> , мг	С, мг	Калорийность, ккал/кДж
12,1	5,6	5,6/0,2	44,9	0,3	0,1	0,1	0,0	122/509

Изделие (блюдо) содержит продукты, способные вызвать аллергические реакции. Список продуктов-аллергенов: мука пшеничная высшего сорта, молоко пастеризованное 3,2%, горбуша свежая мороженая потрошеная с головой.

#### Список продуктов-аллергенов

- 1) арахис и продукты его переработки;
- 2) аспартам и аспартам-ацесульфама соль;
- 3) горчица и продукты ее переработки;
- 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 мг на 1 кг или 10 мг на 1 л в пересчете на диоксид серы;
  - 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
  - 6) кунжут и продукты его переработки;
  - 7) люпин и продукты его переработки;
  - 8) моллюски и продукты их переработки;
  - 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
  - 10) орехи и продукты их переработки;
  - 11) ракообразные и продукты их переработки;
- 12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
  - 13) сельдерей и продукты его переработки;
  - 14) соя и продукты ее переработки;
  - 15) яйца и продукты их переработки.

### Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов, которые не допускаются при организации питания обучающихся

- 1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
- 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. Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым 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 плодовоягодного 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 рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
  - 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.

## Приложение № 8

## Рекомендованный ассортимент продукции для организации питания обучающихся на территории Свердловской области

Номер рецеп- туры	Наименование	Выход,	Белки <b>,</b> г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал	Состав					
1	2	3	4	5	6	7	8					
	Салаты и закуски											
		100	3,0	4,1	6,4	84	Горошек зеленый					
1/1	1/1 Горошек зеленый	80	2,4	3,3	5,1	67	консервированный,					
		70	2,1	2,9	4,5	59	масло растительное					
		60	1,8	2,5	3,8	51						
		100	5,0	7,5	5,2	115	Горошек зеленый					
2/1	Горошек зеленый с	80	4,0	6,0	4,2	92	консервированный,					
	яйцом	70	3,5	5,2	3,6	81	яйца, масло расти-					
		60	3,0	4,5	3,1	69	тельное					
	Салат из белокочан-	100	1,6	6,0	7,1	92	Varragea formation					
3/1	ной капусты с рас-	80	1,3	4,8	5,7	73	Капуста белокочан- ная, масло расти-					
3/1	тительным маслом	70	1,1	4,2	5,0	64	тельное, сахар, соль					
		60	1,0	3,6	4,3	55	, <sub>F</sub> ,					
	Салат из белокочан-	100	1,6	6,0	7,4	93	Капуста белокочан-					
4/1	ной капусты с лу-	80	1,3	4,8	5,9	74	ная, лук репчатый,					
4/1	ком и растительным	70	1,1	4,2	5,2	65	масло растительное,					
	маслом	60	0,9	3,6	4,4	56	сахар, соль					
		100	1,6	6,0	8,4	97	Капуста белокочан-					
	Салат из белокочан-	80	1,3	4,8	6,7	78	ная, кукуруза кон-					
5/1	ной капусты с куку-	70	1,1	4,2	5,9	68	сервированная, лук					
	рузой, луком и растительным маслом	60	1,0	3,6	5,0	58	репчатый, масло растительное, сахар, соль					
	Салат из белокочан-	100	1,5	6,0	7,5	93	Капуста белокочан-					
6/1	ной капусты с мор-	80	1,2	4,8	6,0	74	ная, морковь, масло					
0/1	ковью и раститель-	70	1,1	4,2	5,2	65	растительное, сахар,					
	ным маслом	60	0,9	3,6	4,5	56	соль					
	Салат из белокочан-	100	1,3	6,0	5,5	83	17					
7/1	ной капусты с мор-	80	1,0	4,8	4,4	67	Капуста, огурцы,					
//1	ской капустой и рас-	70	0,9	4,2	3,9	58	масло растительноє сахар, соль					
	тительным маслом	60	0,8	3,6	3,3	50	canap, com					
	Салат из белокочан-	100	1,3	6,0	3,6	76						
0 /1	ной капусты с огур-	80	1,1	4,8	2,9	61	Капуста, огурцы					
0/1	8/1 цами и раститель-	70	0,9	4,2	2,5	53	свежие, масло растительное, соль					
	ным маслом	60	0,8	3,6	2,2	46	TEMBRUC, COMB					
1	2	3	4	5	6	7	8					
9/1		100	1,8	6,0	11,3	111						

1	2	3	4	5	6	7	8
	Салат из белокочан-	80	1,4	4,8	9,0	89	Капуста белокочан-
	ной капусты с кура-	70	1,3	4,2	7,9	78	ная, курага, масло
	гой и растительным маслом	60	1,1	3,6	6,8	67	растительное, сахар, соль
	Салат из белокочан-	100	1,2	6,0	8,2	95	Капуста белокочан-
10/1	ной капусты с ябло-	80	0,9	4,8	6,6	76	ная, яблоки, масло
10/1	ками и раститель-	70	0,8	4,2	5,7	66	растительное, сахар,
	ным маслом	60	0,7	3,6	4,9	57	СОЛЬ
	Салат из белокочан-	100	1,5	6,0	8,3	97	Капуста белокочан-
	ной капусты с ябло-	80	1,2	4,8	6,6	78	ная, яблоки, горо-
11/1	ками, зеленым го-	70	1,0	4,2	5,8	68	шек зеленый консервированный, масло
	рошком и расти-	60	0,9	3,6	5,0	58	растительное, сахар,
	Салат из белокочан-	100	1,4	6,0	7,7	94	Капуста белокочан-
	ной капусты с ябло-	80	1,2	4,8	6,2	75	ная, яблоки, мор-
12/1	ками, морковью и	70	1,0	4,2	5,4	66	ковь, масло расти-
	растительным мас- лом	60	0,9	3,6	4,6	56	тельное, сахар, соль
	Салат из белокочан-	100	1,5	6,0	7,4	92	Свекла, капуста бе-
40/4	ной капусты с от-	80	1,2	4,8	5,9	74	локочанная, масло
13/1	варной свеклой и	70	1,0	4,2	5,2	64	растительное, сахар,
	растительным мас-лом	60	0,9	3,6	4,4	55	СОЛЬ
	Салат из белокочан-	100	1,3	6,0	5,9	87	
	ной капусты с от-	80	1,0	4,8	4,7	69	Капуста белокочан-
14/1	варной свеклой, морковью, ябло-	70	0,9	4,2	4,1	61	ная, яблоки, свекла, морковь, масло рас-
	ками и раститель-	60	0,8	3,6	3,6	52	тительное, соль
	Салат из белокочан-	100	1,3	6,0	11,5	108	Капуста белокочан-
	ной капусты с от-	80	1,0	4,8	9,2	86	ная, яблоки, свекла,
15/1	варной свеклой, яб-	70	0,9	4,2	8,1	75	изюм, масло расти-
	локами и раститель- ным маслом	60	0,8	3,6	6,9	65	тельное, соль
		100	1,2	6,0	9,2	98	
16/1	Салат из моркови с	80	0,9	4,8	7,3	79	Морковь, масло рас-
10/1	растительным мас-	70	0,8	4,2	6,4	69	тительное, сахар
		60	0,7	3,6	5,5	59	
	Солот из морчет	100	1,0	6,0	9,6	100	Monyony afra
17/1	Салат из моркови с яблоками и расти-	80	0,8	4,8	7,7	80	Морковь, яблоки, масло растительное,
1//1	тельным маслом	70	0,7	4,2	6,7	70	сахар
		60	0,6	3,6	5,8	60	1
	Садат из мориори с	100	1,3	5,9	18,9	136	Monkoni union
18/1	Салат из моркови с изюмом и расти-	80	1,0	4,8	15,1	109	Морковь, изюм, масло растительное,
10/1	тельным маслом	70	0,9	4,2	13,2	95	- caxap
		60	0,8	3,6	11,4	82	_

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	0,7	6,0	2,3	68	
10/1	Салат из свежих	80	0,6	4,8	1,8	54	Огурцы, масло рас-
19/1	огурцов с расти-	70	0,5	4,2	1,6	47	тительное, соль
	TC/IDITIDIWI WIGC/TOW	60	0,4	3,6	1,4	41	
		100	1,0	6,1	3,5	77	
20/1	Салат из свежих то-	80	0,8	4,8	2,8	61	Томаты свежие,
20/1	матов с раститель- ным маслом	70	0,7	4,2	2,5	54	масло растительное, соль
	TIBINI NICEVIONI	60	0,6	3,6	2,1	46	COVID
	Салат из свежих	100	0,9	6,0	2,9	72	
21/1	огурцов и томатов с	80	0,7	4,8	2,3	58	Огурцы, томаты све-
21/1	растительным мас-	70	0,6	4,2	2,0	51	жие, масло расти- тельное, соль
	ЛОМ	60	0,5	3,6	1,7	43	Tenbrioe, conb
	Салат из зеленой	100	3,4	7,8	5,2	108	
22/1	редьки с яйцом и	80	2,8	6,3	4,2	86	Редька, яйца, масло
22/1	растительным мас-	70	2,4	5,5	3,7	75	растительное, соль
	ЛОМ	60	2,1	4,7	3,1	65	
		100	1,1	6,0	3,1	73	
<b>77/1</b>	Салат из редиса с	80	0,9	4,8	2,5	59	Редис, масло расти-
23/1	растительным мас-	70	0,8	4,2	2,2	51	тельное, соль
	JOW	60	0,7	3,6	1,9	44	
	Салат из морской	100	1,1	9,5	6,5	117	Морская капуста
2.4/1	капусты с морко-	80	0,9	7,6	5,2	94	консервированная,
24/1	вью и раститель-	70	0,8	6,6	4,6	82	морковь, масло рас-
	ным маслом	60	0,7	5,7	3,9	70	тительное
	Салат на морской	100	2,6	12,5	4,8	142	Морская капуста
	Салат из морской капусты с огурцом,	80	2,1	10,0	3,8	114	консервированная,
25/1	яйцом, репчатым	70	1,9	8,8	3,4	100	огурцы, яйца кури-
	луком и раститель- ным маслом	60	1,6	7,5	2,9	85	ные, лук репчатый, масло растительное, соль
	Салат из морской	100	1,0	10,8	5,4	124	Морская капуста
	капусты с соленым	80	0,8	8,7	4,4	99	консервированная,
26/1	огурцом, морковью,	70	0,7	7,6	3,8	87	морковь, огурцы со-
20/1	репчатым луком и растительным мас- лом	60	0,6	6,5	3,3	74	леные, масло расти- тельное, лук репча- тый, соль
	Салат из морской	100	1,1	10,8	6,6	129	Monayory
	капусты с припу-	80	0,9	8,7	5,2	103	Морская капуста консервированная,
27/1	щенной морковью и	70	0,8	7,6	4,6	90	морковь, масло рас-
	растительным мас- лом	60	0,7	6,5	3,9	78	тительное
	Салат из морской	100	2,2	11,4	5,9	137	Морская капуста
DO /4	капусты с припу-	80	1,8	9,2	4,7	109	консервированная,
28/1	щенной морковью,	70	1,6	8,0	4,2	96	морковь, яйца кури-
	яйцом и раститель- ным маслом	60	1,3	6,9	3,6	82	ные, масло расти- тельное
	TIDIIVI IVIUC/IUIVI		)=	- ) -	- ) *		TC/IBHUC

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	1,2	6,0	8,9	97	
20/1	Салат из припущен-	80	0,9	4,8	7,1	78	Морковь, масло рас-
29/1	ной моркови с растительным маслом	70	0,8	4,2	6,2	68	тительное, сахар
	тительным маслом	60	0,7	3,6	5,3	58	
	Салат из припущен-	100	1,0	6,0	9,4	99	_
20/1	ной моркови и яб-	80	0,8	4,8	7,5	79	Морковь, яблоки,
30/1	лок с растительным	70	0,7	4,2	6,6	69	масло растительное, - сахар
	маслом	60	0,6	3,6	5,6	59	
	Салат из припущен-	100	1,1	6,0	5,3	82	
D1 /1	ной моркови и	80	0,9	4,8	4,2	66	Морковь, огурцы,
31/1	огурцов с расти-	70	0,8	4,2	3,7	58	масло растительное, соль
	тельным маслом	60	0,7	3,6	3,2	49	СОЛЬ
		100	1,4	6,0	6,8	90	
<b>ງ</b> ე /1	Салат из отварной	80	1,1	4,8	5,5	72	Свекла, масло расти
32/1	свеклы с раститель-	70	1,0	4,2	4,8	63	тельное, соль
	HBIWI WIGC/IOWI	60	0,8	3,6	4,1	54	
	Салат из отварной	100	1,3	6,0	6,3	87	
22/4	свеклы и моркови с	80	1,0	4,8	5,0	70	Свекла, морковь,
33/1	растительным мас-	70	0,9	4,2	4,4	61	масло растительное
	ЛОМ	60	0,8	3,6	3,8	52	- СОЛЬ
	Салат из отварной	100	1,3	8,0	6,7	106	Свекла, морская ка-
D 4 /4	свеклы с морской	80	1,0	6,4	5,4	85	пуста консервиро-
34/1	капустой и расти-	70	0,9	5,6	4,7	74	ванная, масло расти
	тельным маслом	60	0,8	4,8	4,0	64	тельное, соль
	Салат из отварной	100	1,3	6,0	6,0	86	
25/4	свеклы с солеными	80	1,0	4,8	4,8	69	Свекла, огурцы со-
35/1	огурцами и расти-	70	0,9	4,2	4,2	60	леные, масло расти-
	тельным маслом	60	0,8	3,6	3,6	52	- тельное
	Салат из отварной	100	1,1	6,0	10,0	102	
D.C. /4	свеклы с яблоками	80	0,9	4,8	8,0	81	Свекла, яблоки све-
36/1	и растительным	70	0,8	4,2	7,0	71	жие, масло расти- тельное, сахар, соль
	маслом	60	0,7	3,6	6,0	61	- тельное, сахар, соль
	Caram va ampanyay	100	2,9	13,8	16,2	205	Свекла, яблоки,
	Салат из отварной свеклы с яблоками,	80	2,3	11,1	13,0	164	орехи грецкие или
37/1	черносливом, оре-	70	2,0	9,7	11,4	144	семена подсолнеч-
	хами и маслом растительным	60	1,7	8,3	9,7	123	ника, чернослив, масло растительное, сахар
	Салат из отварной	100	1,3	6,0	17,7	131	1
	Свеклы с изюмом и	80	1,1	4,8	14,1	105	Свекла, изюм, масл
38/1	растительным мас-	70	0,9	4,2	12,4	91	растительное, сахар
	ЛОМ	60	0,8	3,6	10,6	78	СОЛЬ
		100	1,4	6,0	15,5	126	
39/1		80	1,2	4,8	12,4	101	1

1	2	3	4	5	6	7	8
	Салат из отварной	70	1,0	4,2	10,9	88	Сроина мормоснир
	свеклы с черносли- вом и растительным маслом	60	0,9	3,6	9,3	76	Свекла, чернослив, масло растительное, сахар
	Салат из отварной	100	2,6	7,3	6,5	105	
40/1	свеклы с сыром и	80	2,1	5,8	5,2	84	Свекла, масло расти-
40/1	растительным мас-	70	1,8	5,1	4,5	74	тельное, сыр, соль
	ЛОМ	60	1,6	4,4	3,9	63	
	Салат из отварного	100	1,4	6,1	9,1	101	Картофель, огурцы
41/1	картофеля с соле-	80	1,1	4,9	7,3	81	соленые, лук репча-
41/1	ным огурцом, реп-	70	1,0	4,3	6,4	71	тый, масло расти-
	тительным маслом	60	0,8	3,7	5,5	61	тельное, соль
	Салат из отварного	100	3,1	7,3	10,4	124	Картофель, горошек
	картофеля с зеле-	80	2,5	5,8	8,3	99	зеленый консерви-
42/1	ным горошком и	70	2,2	5,1	7,3	87	рованный, лук реп-
	растительным мас-	60	1,8	4,4	6,2	74	чатый, яйца, масло растительное, соль
	Салат из отварного	100	1,7	6,2	12,7	117	Картофель, лук зеле-
43/1	картофеля с зеле-	80	1,4	5,0	10,1	94	ный, масло расти-
.0, 1	ным луком и расти-	70	1,2	4,3	8,9	82	тельное, соль
	тельным маслом	60	1,0	3,7	7,6	70	
	Салат из отварного	100	1,8	6,2	12,0	114	Картофель, кукуруза
44/1	картофеля, куку- рузы и репчатого	80	1,4	5,0	9,6	92	консервированная,
<b></b> / 1	лука с раститель-	70	1,3	4,4	8,4	80	лук репчатый, масло
	ным маслом	60	1,1	3,7	7,2	69	растительное, соль
	Салат из отварного	100	3,0	7,6	9,1	121	Картофель, яблоки,
45.4	картофеля, яблок,	80	2,4	6,1	7,2	97	горошек зеленый
45/1	зеленого горошка и яиц с растительным	70	2,1	5,3	6,3	85	консервированный, яйца куриные, масло
	маслом	60	1,8	4,6	5,4	73	растительное, соль
	Салат из отварного	100	1,5	8,8	10,8	131	Картофель, морская
	картофеля, морской	80	1,2	7,1	8,7	105	капуста консервиро-
46/1	капусты и репча-	70	1,0	6,2	7,6	92	ванная, лук репча-
	того лука с расти- тельным маслом	60	0,9	5,3	6,5	79	тый, масло расти- тельное, соль
	Салат из отварного	100	1,5	6,1	10,3	106	
	картофеля, моркови	80	1,2	4,9	8,2	85	Картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль
47/1	и репчатого лука с	70	1,1	4,3	7,2	74	
	растительным мас- лом	60	0,9	3,7	6,2	64	растительное, соль
	Салат из отварного	100	1,4	6,1	9,1	101	_
	картофеля, моркови	80	1,1	4,9	7,3	81	Картофель, морковь,
48/1	с репчатым луком, соленым огурцом и	70	1,0	4,3	6,4	71	огурцы соленые, лук
	растительным мас-	60	0,9	3,7	5,4	61	репчатый, масло растительное, соль

1	2	3	4	5	6	7	8
	Салат из отварного	100	1,4	6,1	8,9	100	Картофель, свекла,
	картофеля, мор-	80	1,1	4,9	7,1	80	огурцы соленые, лук
49/1	кови, свеклы с реп-	70	1,0	4,3	6,2	70	репчатый, морковь,
	чатым луком, соле- ным огурцом и рас- тительным маслом	60	0,9	3,7	5,3	60	масло растительное, соль
	Салат из припущен-	100	1,6	6,1	2,9	77	Фасоль свежая, то-
50/1	ной фасоли, огур-	80	1,2	4,9	2,3	62	маты свежие,
50/1	цов и томатов с рас-	70	1,1	4,3	2,0	54	огурцы, масло рас-
	тительным маслом	60	0,9	3,6	1,7	46	тительное, соль
		20	3,3	1,7	0,0	28	
51/1	Corr	80	13,3	6,7	0,0	113	Сельдь среднесоле-
51/1	Сельдь	70	11,7	5,8	0,0	99	ная
		60	10,0	5,0	0,0	85	
		20/10	3,4	8,8	0,1	93	
F2/1	Сельдь с маслом	80	9,1	23,4	0,3	248	Сельдь среднесоле-
52/1	сливочным	70	8,0	20,5	0,3	217	ная, масло крестьян-
		60	6,8	17,5	0,3	186	CKOC
		20/5	3,3	6,6	0,0	72	_
F2/1	Сельдь с маслом	80	10,7	21,0	0,0	232	Сельдь среднесоле-
53/1	растительным	70	9,3	18,4	0,0	203	ная, масло расти- тельное
		60	8,0	15,7	0,0	174	ТСЛВНОС
		100	4,8	6,2	11,0	122	1
F 4/1	Сельдь с картофе-	80	3,8	5,0	8,8	98	Картофель, сельдь среднесоленая,
54/1	лем и сливочным маслом	70	3,4	4,4	7,7	86	среднесоленая, масло крестьянское
	Machow	60	2,9	3,7	6,6	73	масло крествинское
	_	100	4,8	7,8	10,9	136	
FF/1	Сельдь с картофе-	80	3,8	6,3	8,7	109	Картофель, сельдь
55/1	лем и растительным маслом	70	3,3	5,5	7,7	95	среднесоленая, масло растительное
	IVIAC/IOIVI	60	2,9	4,7	6,6	82	масло растительное
	Салат из кальмаров	100	18,7	9,1	1,6	165	Кальмар, огурцы, го-
	с огурцами, горош-	80	15,0	7,3	1,3	132	рошек зеленый кон-
56/1	ком, яйцом и расти-	70	13,1	6,4	1,1	116	сервированный,
	тельным маслом	60	11,2	5,5	1,0	99	яйца куриные, масло растительное, соль
		50	0,4	0,0	1,2	8	_
_	Огурец свежий	20	0,2	0,0	0,5	3	Огурцы
	J F   C2 C / C   C   C   C   C   C   C   C   C	30	0,2	0,0	0,7	5	<i>J</i> F
		40	0,3	0,0	1,0	6	
		50	0,5	0,1	1,9	13	_
_	Помидор	20	0,2	0,0	0,7	5	Томаты
	·	30	0,3	0,1	1,1	8	
		40	0,4	0,1	1,5	10	
	1		Суг	I		T	T
3/2		250	3,4	5,3	13,6	122	

1	2	3	4	5	6	7	8
		200	2,7	4,3	10,9	98	Вода или бульон,
		180	2,5	3,8	9,8	88	свекла, капуста, кар-
	Борщ с фасолью и сметаной	300	4,1	6,4	16,3	146	тофель, морковь, лук репчатый, фасоль продовольственная, сметана, масло растительное, сахар, соль
		1000/80	42,4	38,9	2,5	531	
1/2	F	200	7,9	7,2	0,5	98	Курица, яйца кури-
1/2	Бульон куриный	180	7,1	6,5	0,4	89	ные, морковь, лук репчатый, соль
		300	11,8	10,8	0,7	148	репчатый, соль
		250	2,1	5,3	10,5	103	Вода или бульон, ка-
		200	1,7	4,2	8,4	82	пуста белокочанная
		180	1,5	3,8	7,6	74	свежая, свекла, кар-
2/2	Борщ со сметаной	300	2,6	6,3	12,7	123	тофель, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, мука пшеничная, соль
		250	1,9	5,2	9,0	95	Вода или бульон, ка-
		200	1,5	4,2	7,2	76	пуста белокочанная
3/2	Борщ со сметаной	180	1,4	3,8	6,5	68	свежая, свекла, кар-
3/2	(вариант 2)	300	2,3	6,3	10,8	114	тофель, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, соль
		250	2,2	5,5	14,7	121	Свекла, картофель,
		200	1,7	4,4	11,7	97	лук репчатый, мор-
4/2	Борщ с картофелем	180	1,6	3,9	10,6	87	ковь, сметана, масло
		300	2,6	6,6	17,6	146	растительное, сахар, соль
		250	2,1	7,0	11,2	120	Вода или бульон,
		200	1,7	5,6	8,9	96	морская капуста
		180	1,5	5,0	8,0	86	консервированная, свекла, картофель,
5/2	Борщ с морской ка- пустой со сметаной	300	2,5	8,4	13,4	144	свекла, картофель, капуста, морковь, лук репчатый, сме- тана, масло расти- тельное, мука пше- ничная, соль
		250	1,8	3,0	7,5	68	Вода или бульон
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	200	1,5	2,4	6,0	55	мясной, капуста бе-
6/2	Щи из свежей капу-	180	1,3	2,2	5,4	49	локочанная свежая,
	сты со сметаной	300	2,2	3,6	9,0	82	картофель, морковь, сметана, масло рас- тительное, соль
7/2		250	1,9	3,0	8,0	71	
112		200	1,5	2,4	6,4	57	

1	2	3	4	5	6	7	8
		180	1,4	2,2	5,8	51	Капуста белокочан-
	Щи из свежей капу-						ная свежая, карто-
	сты со сметаной (вариант 2)	300	2,3	3,6	9,6	86	фель, морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, соль
		250	1,9	5,2	8,0	90	Капуста белокочан-
	Щи из свежей капу-	200	1,5	4,2	6,4	72	ная, морковь, лук
8/2	сты с крупой со	180	1,3	3,7	5,7	65	репчатый, сметана,
	сметаной	300	2,2	6,2	9,6	108	масло растительное,
		250	1,8	5,3	11,7	106	крупа рисовая, соль Картофель, огурцы
		200	1,4	4,3	9,3	85	соленые, морковь,
9/2	Рассольник со сме- таной	180	1,3	3,8	8,4	77	лук репчатый, масло
	Танои						растительное, сме-
		300	2,2	6,4	14,0	128	тана, соль
		250	2,2	5,4	13,7	118	Вода или бульон,
		200	1,8	4,3	11,0	94	картофель, капуста белокочанная све-
	Рассольник домаш-	180	1,6	3,9	9,9	85	жая, огурцы соле-
10/2	ний со сметаной	300	2,7	6,5	16,5	141	жая, огурцы соле- ные, морковь, лук репчатый, масло растительное, сме- тана, соль
		250	2,5	5,4	16,6	131	Вода или бульон,
		200	2,0	4,3	13,3	105	картофель, огурцы
11/2	Рассольник с кру-	180	1,8	3,9	12,0	94	консервированные,
11/2	пой и сметаной	300	2,9	6,5	19,9	157	морковь, лук репчатый, сметана, масло растительное, крупа перловая, соль
		250	1,7	2,8	11,7	83	Картофель, морковь,
12/2	Суп картофельный	200	1,4	2,2	9,4	66	лук репчатый, сме-
12/2	со сметаной	180	1,2	2,0	8,4	60	тана, масло кре-
		300	2,0	3,3	14,1	99	стьянское, соль
		250	1,6	3,5	11,1	87	Картофель, морковь,
13/2	Суп картофельный вегетарианский со	200	1,3	2,8	8,9	69	лук репчатый, сме-
13/2	сметаной	180	1,2	2,6	8,0	62	тана, масло расти-
	CMCTUNION	300	1,9	4,3	13,3	104	тельное, соль
		250	3,4	5,5	20,4	151	Картофель, крупа
14/2	Суп картофельный	200	2,7	4,4	16,3	121	овсяная, морковь,
14/∠	с крупой	180	2,4	4,0	14,7	109	лук репчатый, масло
		300	4,0	6,6	24,5	182	растительное, соль
_		250	4,0	6,2	21,8	169	Картофель, крупа
4 = /0	Суп картофельный	200	3,2	5,0	17,5	135	овсяная, морковь,
15/2	с крупой и отру- бями	180	2,9	4,5	15,7	122	лук репчатый, масло растительное, от-
	MINIKO	150	2,4	3,7	13,1	101	руби, соль

1	2	3	4	5	6	7	8
	_	250	5 <b>,</b> 5	5,6	20,8	164	Картофель, горох,
	Суп картофельный	200	4,4	4,5	16,6	131	морковь, лук репча-
16/2	с бобовыми	180	4,0	4,0	15,0	118	тый, масло расти-
		300	6,6	6,7	24,9	197	тельное, соль
		250	6,8	5,9	22,1	180	Картофель, горох,
	Суп картофельный	200	5,5	4,7	17,6	144	морковь, лук репча-
17/2	с бобовыми, мукой	180	4,9	4,2	15,9	129	тый, масло расти-
	зародышей пше- ницы и отрубями	150	4,1	3,5	13,2	108	тельное, мука заро- дышей пшеницы, от- руби, соль
		250	3,2	2,4	21,7	127	Картофель, морковь,
10/2	Суп картофельный	200	2,6	2,0	17,4	102	макароны, лук реп-
18/2	с макаронными из- делиями	180	2,3	1,8	15,6	92	чатый, масло расти-
	делилии	300	3,8	2,9	26,0	153	тельное, соль
		250	10,3	7,5	17,8	186	Картофель, горбуша,
19/2	Суп картофельный	200	8,3	6,0	14,2	149	морковь, лук репча-
19/2	с рыбой	180	7,4	5,4	12,8	134	тый, масло расти-
		300	12,4	9,0	21,4	223	тельное, соль
		250	2,0	6,9	11,0	119	Картофель, капуста
		200	1,6	5,5	8,8	95	белокочанная све-
	Суп из овощей со	180	1,5	4,9	7,9	85	жая, горошек зеле- ный консервирован-
20/2	сметаной	300	2,4	8,2	13,1	142	ный, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль
		250/20	6,4	15,1	17,1	235	Картофель, вода или
	Суп овощной с мяс-	200	4,7	11,2	12,7	174	бульон, говядина,
21/2	ными фрикадель-	180	4,3	10,0	11,4	157	морковь, лук репча-
	ками со сметаной	300	7,1	16,7	19,0	262	тый, масло расти- тельное, сметана, яйца, соль
		250	2,4	3,8	14,6	106	Бульон куриный, ма-
22/2	Суп-лапша на кури-	200	1,9	3,1	11,7	85	каронные изделия,
22/2	ном бульоне	180	1,8	2,8	10,5	76	морковь, лук репча- тый, масло крестьян-
		300	2,9	4,6	17,6	127	ское, соль
		250	5,3	8,6	19,1	184	Морковь, лук репча-
	C	200	4,2	6,9	15,3	147	тый, макароны,
23/2	Суп-лапша с мукой зародышей пше-	180	3,8	6,2	13,8	132	масло крестьянское, консервы говядина
23/2	ницы и отрубями	300	6,4	10,3	23,0	221	тушеная, мука заро- дышей пшеницы, от-
							руби, соль
		250	6,6	7,5	19,5	172	
24/2	Суп молочный с лапшой	250 200	6,6 5,3	7,5 6,0	19,5 15,6	172 138	руби, соль Молоко, макароны, масло крестьянское,

1	2	3	4	5	6	7	8
		300	7,9	8,9	23,4	207	
		250	7,1	7,6	20,0	179	Молоко, макароны,
25/2	Суп молочный с	200	5,7	6,1	16,0	144	отруби, масло кре-
25/2	лапшой и отрубями	180	5,1	5,4	14,4	129	стьянское, сахар,
		150	4,2	4,5	12,0	108	соль
		250	8,9	10,5	25,6	233	Молоко, крупа рисо-
26/2	Суп молочный с	200	7,1	8,4	20,5	186	вая или геркулес,
26/2	крупой	180	6,4	7,6	18,5	167	масло крестьянское,
		300	10,6	12,7	30,8	279	сахар, соль
		250	5,1	6,3	16,7	147	Молоко, картофель,
	Суп молочный с	200	4,1	5,1	13,4	118	капуста белокочан-
27/2	овощами	180	3,7	4,5	12,1	106	ная свежая, морковь,
	одощими	300	6,2	7,6	20,1	177	масло крестьянское, соль
		250	6,8	2,5	18,9	134	Горох, морковь, лук
0.0 (0.	Суп-пюре горохо-	200	5,5	2,0	15,1	107	репчатый, мука пше-
28/2	вый	180	4,9	1,8	13,6	97	ничная, масло кре-
		300	8,2	2,9	22,7	161	стьянское, соль
		250	3,2	3,7	15,5	111	Картофель, молоко,
50.5	Суп-пюре из карто-	200	2,6	2,9	12,4	89	морковь, масло кре-
29/2	феля	180	2,3	2,6	11,2	80	стьянское, мука
		300	3,8	4,4	18,6	134	пшеничная, соль
		250	3,3	5,5	11,1	111	Морковь, молоко,
20.45	Суп-пюре из мор-	200	2,7	4,4	8,9	89	масло крестьянское,
30/2	кови	180	2,4	4,0	8,0	80	мука пшеничная,
		300	4,0	6,7	13,3	133	яйца, соль
		250	3,2	5,0	12,2	111	Молоко, картофель,
		200	2,6	4,0	9,8	89	капуста белокочан-
		180	2,3	3,6	8,8	80	ная свежая, горошек
31/2	Суп-пюре из раз- ных овощей	300	3,9	6,0	14,7	133	зеленый консервированный, морковь, лук репчатый, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
<del></del>		250	6,6	9,8	15,4	181	Молоко, картофель,
		200	5,3	7,8	12,3	145	морковь, капуста бе-
	Суп-пюре из раз-	180	4,7	7,1	11,1	130	локочанная, горошек
32/2	ных овощей с му- кой зародышей пшеницы и отру- бями	300	7,9	11,8	18,5	217	зеленый консервированный, масло крестьянское, отруби, мука зародышей пшеницы, соль,
							лук репчатый
		250	10,9	9,9	9,0	170	Kypi i Monovo Myrra
33/2	Суп-пюре из птицы	200	8,7	7,9	7,2	136	Куры, молоко, мука пшеничная, мор-
		180	7,8	7,1	6,5	122	micini-man, mop

1	2	3	4	5	6	7	8
		300	13,0	11,9	10,8	204	ковь, масло кре- стьянское, яйца, соль
		250	9,9	4,9	13,5	142	
24/2	V	200	7,9	3,9	10,8	113	Картофель, горбуша,
34/2	Уха рыбацкая	180	7,1	3,5	9,7	102	лук репчатый, масло крестьянское, соль
		300	11,8	5,9	16,2	170	крествинское, солв
		250	9,9	4,9	14,9	147	Горбуша, картофель,
35/2	Уха с крупой пер-	200	7,9	3,9	12,0	118	лук репчатый, крупа
33/2	ловой	180	7,1	3,5	10,8	106	рисовая, масло кре-
		300	11,9	5,8	17,9	177	стьянское, соль
		250	10,6	4,8	12,4	141	Горбуша, картофель,
26/2	Уха с крупой рисо-	200	8,5	3,9	9,9	113	лук репчатый, крупа
36/2	вой и отрубями	180	7,6	3,5	8,9	102	рисовая, отруби, масло крестьянское,
		150	6,4	2,9	7,4	85	соль
		250	9,7	4,8	13,1	139	Горбуша, картофель,
27/2	Уха с крупой рисо-	200	7,8	3,9	10,5	111	лук репчатый, крупа
37/2	вой	180	7,0	3,5	9,4	100	рисовая, масло кре-
		300	11,7	5,8	15,7	166	стьянское, соль
		250	2,3	5,9	13,2	121	Капуста белокочан-
		200	1,9	4,7	10,6	96	ная свежая, карто-
38/2	Суп крестьянский с	180	1,7	4,2	9,5	87	фель, морковь, лук
30/2	крупой со сметаной	300	2,8	7,1	15,9	145	репчатый, крупа перловая или рисовая, сметана, масло растительное, соль
		250	5,4	5,5	18,3	153	Картофель, фасоль
		200	4,3	4,4	14,6	122	продовольственная,
39/2	Суп фасолевый	180	3,9	4,0	13,1	110	морковь, лук репча-
		300	6,4	6,6	21,9	183	тый, масло расти- тельное, соль
		20	1,7	0,2	10,7	54	
10.15		30	2,6	0,3	16,1	81	
40/2	Гренки (сухарики)	15	1,3	0,1	8,1	40	Хлеб
		10	0,9	0,1	5,4	27	
		20	4,1	2,9	0,2	44	
44 /0	Фрикадельки мяс-	50	10,3	7,3	0,4	109	Говядина, лук реп-
41/2	ные	40	8,2	5,9	0,4	87	чатый, яйца, вода или бульон, соль
		30	6,2	4,4	0,3	65	TELLIFI UYLIBUH, CULIB
		20	3,7	1,3	0,3	28	
<b>4</b> 2/2	Фрикадельки рыб-	50	9,2	3,1	0,8	69	Горбуша, лук репча-
42/2	ные	40	7,3	2,5	0,7	55	тый, яйца, соль
		30	5,5	1,9	0,5	41	1
	Зелень (лук)	2	0,0	0,0	0,1	0	Лук зеленый
	Зелень (петрушка)	2	0,1	0,0	0,2	1	Петрушка

1	2	3	4	5	6	7	8
_	Зелень (укроп)	2	0,1	0,0	0,1	1	Укроп
		20	5,4	3,8	0,0	56	
	Мясо говядины от-	15	4,0	2,9	0,0	42	
_	варное	10	2,7	1,9	0,0	28	Говядина
		5	1,3	1,0	0,0	14	
		20	4,7	4,5	0,0	59	
	Massaumamanas	15	3,5	3,4	0,0	44	I/
_	Мясо кур отварное	10	2,4	2,2	0,0	30	- Куры
		5	1,2	1,1	0,0	15	
		Издели	ія из овоц	цей и гар	ниры		
		200	3,9	4,4	29,3	181	
1 /ጋ	Картофель отвар-	180	3,5	3,9	26,4	163	Картофель, масло
1/3	ной	150	2,9	3,3	22,0	135	
		100	1,9	2,2	14,6	90	
		200	4,4	5,1	25,1	170	
2/2	17. 1	180	4,0	4,6	22,6	153	Картофель, молоко,
2/3	Картофель в молоке	150	3,3	3,9	18,8	128	масло крестьянское, соль
		100	2,2	2,6	12,5	85	СОЛЬ
		200	4,1	4,9	27,2	177	_
2 /2	77 1	180	3,7	4,4	24,4	159	Картофель, молоко,
3/3	Картофельное пюре	150	3,1	3,7	20,4	133	масло крестьянское,
		100	2,1	2,4	13,6	88	СОЛЬ
		200	3,4	5,4	26,2	175	
4 /5	Картофельное пюре	180	3,1	4,9	23,6	157	Картофель, масло
4/3	(без молока)	150	2,6	4,1	19,6	131	растительное, соль
		100	1,7	2,7	13,1	87	
		200	3,7	4,7	21,8	152	
<b>-</b> /D	Картофельное пюре	180	3,4	4,2	19,6	137	Картофель, морковь,
5/3	с морковью	150	2,8	3,5	16,3	114	молоко, масло кре- стьянское, соль
		100	1,9	2,4	10,9	76	Стьянское, соль
		200	3,9	4,7	22,7	156	
C /D	Картофельное пюре	180	3,5	4,2	20,4	140	Картофель, свекла,
6/3	со свеклой	150	2,9	3,5	17,0	117	молоко, масло кре- стьянское, соль
		100	1,9	2,4	11,3	78	Стьянское, соль
		200	3,7	5,3	28,7	185	Картофель, морская
	Картофельное пюре	180	3,4	4,8	25,8	166	капуста консервиро-
7/3	с морской капустой	150	2,8	4,0	21,5	138	ванная, молоко,
		100	1,9	2,6	14,4	92	масло крестьянское, соль
		200	10,0	12,2	39,6	321	
0 /5	Картофель, запе-	180	9,0	11,0	35,7	289	Картофель, яйца,
8/3	ченный с яйцом	150	7,5	9,2	29,7	240	лук репчатый, масло
	·	100	5,0	6,1	19,8	160	крестьянское, соль
9/3		200	5,1	8,0	39,6	262	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Опанти мартофот	180	4,6	7,2	35,6	235	Картофель, масло
	Оладьи картофель-	150	3,8	6,0	29,7	196	растительное, мука
	ныс (драники)	100	2,6	4,0	19,8	131	пшеничная, соль
		200	3,7	3,8	8,1	89	V 6
10/3	Капуста отварная с	180	3,3	3,4	7,3	80	Капуста белокочан- ная, масло крестьян-
10/5	маслом	150	2,7	2,9	6,0	67	ское, соль
		100	1,8	1,9	4,0	45	
		200	4,7	3,8	18,1	135	Капуста белокочан-
11/7	V	180	4,2	3,4	16,3	121	ная свежая, морковь,
11/3	Капуста тушеная	150	3,5	2,9	13,6	101	лук репчатый, масло растительное, сахар,
		100	2,3	1,9	9,0	67	мука, соль
		200	4,3	3,8	15,9	124	Капуста белокочан-
	Капуста тушеная	180	3,9	3,4	14,3	112	ная, морковь, лук
12/3	(вариант 2)	150	3,2	2,8	11,9	93	репчатый, масло
		100	2,1	1,9	8,0	62	растительное, сахар, соль
		200	4,2	4,7	10,7	112	Капуста белокочан-
	Капуста тушеная с	180	3,8	4,2	9,6	101	ная, фасоль свежая,
13/3	фасолью	150	3,2	3,5	8,0	84	морковь, лук репча-
		100	2,1	2,3	5,4	56	тый, масло расти- тельное, соль
		200	4,8	6,9	6,8	115	
4.4/0	Капуста цветная от-	180	4,3	6,2	6,1	104	Капуста цветная за-
14/3	варная	150	3,6	5,2	5,1	86	мороженная, масло растительное
		100	2,4	3,4	3,4	58	растительное
		200	2,8	7,9	17,2	158	Морковь, сметана,
16/2	Monyony myyyyyg	180	2,5	7,1	15,5	142	масло крестьянское,
16/3	Морковь тушеная	150	2,1	5,9	12,9	119	сахар, мука пшенич-
		100	1,4	3,9	8,6	79	ная, соль
		200	4,0	13,2	47,8	336	Морковь, крупа ри-
15/0	Морковь, тушенная	180	3,6	11,9	43,0	302	совая, изюм (киш-
17/3	с рисом и изюмом	150	3,0	9,9	35,9	252	миш), масло кре- стьянское, сахар,
		100	2,0	6,6	23,9	168	соль
		200	3,6	6,2	41,9	249	Морковь, крупа ри-
	Морковь, тушенная	180	3,3	5,6	37,7	224	совая, чернослив без
18/3	с рисом и черносли-	150	2,7	4,7	31,4	186	косточки, масло кре-
	вом	100	1,8	3,1	20,9	124	стьянское, сахар, соль
		200	2,8	7,9	21,5	178	Морковь, чернослив
	Морковь, тушенная	180	2,5	7,1	19,3	160	без косточек, масло
19/3	с черносливом	150	2,1	5,9	16,1	134	крестьянское, сме-
		100	1,4	4,0	10,7	89	тана, мука пшенич- ная, соль
20/2		200	2,9	8,6	27,4	209	,
20/3		180	2,6	7,7	24,7	188	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Морковь, тушенная	150	2,2	6,4	20,6	157	Морковь, чернослив,
	с черносливом (ва-	100	1,5	4,3	13,7	104	масло крестьянское,
	риант 2)		·				сахар, соль
		200	3,8	8,6	11,7	148	Морковь, горошек
	Морковь с зеленым	180	3,4	7,7	10,5	133	зеленый консерви- рованный, молоко,
21/3	горошком в молоч-	150	2,8	6,4	8,8	111	масло крестьянское,
	ном соусе	100	1,9	4,3	5,8	74	мука пшеничная, соль, сахар
		200	4,5	4,3	22,3	152	Свекла, молоко,
21/3	Свекла, тушенная в	180	4,0	3,8	20,1	137	масло крестьянское,
21/3	молочном соусе	150	3,4	3,2	16,8	114	мука пшеничная, са-
		100	2,2	2,1	11,2	76	хар, соль
		200	3,2	3,4	17,1	119	Свекла, сметана,
<b>ว</b> า/ว	Свекла, тушенная в	180	2,9	3,0	15,4	107	масло крестьянское,
22/3	сметанном соусе	150	2,4	2,5	12,8	89	мука пшеничная,
		100	1,6	1,7	8,6	59	соль
		200	2,6	12,4	21,6	215	Свекла, яблоки,
00/0	Свекла, тушенная с	180	2,3	11,2	19,4	193	масло растительное,
23/3	яблоками	150	1,9	9,3	16,2	161	сметана, мука пше-
		100	1,3	6,2	10,8	107	ничная, сахар
		200	4,4	11,0	5,1	149	
2.4/2	Фасоль стручковая	180	4,0	9,9	4,6	134	Фасоль свежая,
24/3		150	3,3	8,3	3,8	112	масло растительное, соль
		100	2,2	5,5	2,6	75	COVID
		200	4,2	5,7	8,9	116	Фасоль свежая, мор-
25/2	Фасоль, тушенная с	180	3,8	5,2	8,0	104	ковь, лук репчатый,
25/3	морковью	150	3,2	4,3	6,7	87	масло растительное,
		100	2,1	2,9	4,4	58	соль
		200	1,5	7,1	10,8	116	
20/2	Кабачки припущен-	180	1,4	6,3	9,7	104	Кабачки свежие,
26/3	ные	150	1,1	5,3	8,1	87	масло крестьянское, соль
		100	0,8	3,5	5,4	58	COVID
		200	1,6	11,9	9,9	156	Кабачки свежие,
		180	1,4	10,7	8,9	140	масло растительное,
27/3	Кабачки тушеные	150	1,2	8,9	7,4	117	сметана, масло кре-
		100	0,8	5,9	4,9	78	стьянское, мука пшеничная, соль
		100	5,1	0,3	50,0	254	
28/3	Икра из кабачков	180	9,2	0,5	90,0	456	Икра из кабашков
20/3	אוגיאם אוז אמטמאאטא	150	7,6	0,4	75,0	380	Икра из кабачков
		100	5,1	0,3	50,0	254	<del> </del>
	Парама	200	6,4	5,6	14,6	147	
29/3	Пюре из зеленого горошка	180	5,8	5,0	13,1	132	Горошек зеленый
	торошка	150	4,8	4,2	10,9	110	консервированный,

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	3,2	2,8	7,3	74	молоко, мука пше- ничная, масло кре- стьянское, соль
		200	3,1	5,8	16,6	137	Тыква, молоко,
20/2		180	2,8	5,2	15,0	123	масло крестьянское,
30/3	Пюре из тыквы	150	2,3	4,3	12,5	103	сахар, мука пшенич-
		100	1,6	2,9	8,3	68	ная, соль
		200	6,2	6,0	24,1	184	Морковь, яблоки,
0.4.10	Пудинг из моркови	180	5,6	5,4	21,7	165	молоко, яйца кури-
31/3	с яблоками	150	4,7	4,5	18,0	138	ные, крупа манная,
		100	3,1	3,0	12,0	92	сахар, сметана, масло растительное
		200	3,3	5,3	19,5	147	Картофель, морковь,
		180	3,0	4,8	17,5	132	капуста белокочан-
32/3	Рагу из овощей	150	2,5	4,0	14,6	110	ная свежая, лук реп-
	J ,	100	1,7	2,7	9,7	74	чатый, масло расти- тельное, мука пше- ничная, соль
		200	4,1	7,1	19,5	166	Картофель, морковь,
		180	3,7	6,4	17,5	149	капуста белокочан-
22/2	Рагу из овощей с	150	3,1	5,3	14,6	124	ная свежая, молоко,
33/3	соусом молочным	100	2,1	3,6	9,7	83	лук репчатый, масло растительное, масло крестьянское, мука пшеничная, соль
		200	3,9	5,0	24,3	165	Картофель свежий,
		180	3,5	4,5	21,9	149	капуста белокочан-
	Da	150	2,9	3,7	18,2	124	ная свежая, морковь
34/3	Рагу из овощей с крупой	100	1,9	2,5	12,1	83	свежая, лук репча- тый, крупа рисовая, сметана, масло кре- стьянское, мука пшеничная, соль
		200	3,5	4,7	18,6	140	Картофель, морковь,
	Рагу из овощей с	180	3,1	4,3	16,7	126	капуста белокочан-
35/3	отрубями пшенич-	150	2,6	3,6	13,9	105	ная свежая, лук реп- чатый, масло расти-
	ными	100	1,7	2,4	9,3	70	тельное, мука пше- ничная, отруби, соль
		200	5,2	5,0	21,9	163	Картофель, горошек
		180	4,7	4,5	19,8	147	зеленый консерви-
36/3	Гарнир овощной сборный	150	3,9	3,8	16,5	122	рованный, морковь, молоко, масло кре-
	Соорпыи	100	2,6	2,5	11,0	82	стьянское, мука пшеничная, соль
		200	4,1	5,5	30,0	193	
27/2	Varia na ministra	180	3,7	4,9	27,0	174	Тыква, крупа ман-
37/3	Каша из тыквы	150	3,1	4,1	22,5	145	ная, масло крестьян- ское, сахар
		100	2,1	2,7	15,0	97	choc, curup

1	2	3	4	5	6	7	8
		200	5,0	9,5	50,3	317	Крупа рисовая, лук
38/3	Рис припущенный с	180	4,5	8,6	45,3	285	репчатый, масло
30/3	овощами	150	3,8	7,1	37,7	238	растительное, мор-
		100	2,5	4,8	25,2	158	ковь, соль
		200	8,8	2,3	38,3	228	
39/3	Каша гречневая	180	7,9	2,1	34,5	205	Крупа гречневая,
39/3	рассыпчатая	150	6,6	1,7	28,8	171	СОЛЬ
		120	5,3	1,4	23,0	137	
		200	11,5	9,1	50,4	355	Крупа гречневая,
40/3	Каша гречневая	180	10,3	8,2	45,4	319	морковь, лук репча-
40/3	рассыпчатая с ово- щами	150	8,6	6,8	37,8	266	тый, масло крестьян
	щими	100	5,7	4,6	25,2	177	ское, соль
		200	6,5	5,9	43,0	267	Морковь, крупа пер-
/1 /D	Каша перловая с	180	5,9	5,3	38,7	240	ловая, лук репчатый
41/3	овощами	150	4,9	4,4	32,2	200	масло крестьянское,
		100	3,3	2,9	21,5	133	соль
		200	6,8	1,9	37,8	203	
40./0	Каша пшенная рас-	180	6,1	1,7	34,0	183	1,,
42/3	сыпчатая	150	5,1	1,5	28,4	153	Крупа пшено, соль
		100	3,4	1,0	18,9	102	
		200	4,8	4,2	49,0	262	
40.70	Каша рисовая рас- сыпчатая	180	4,4	3,8	44,1	236	Крупа рисовая,
43/3		150	3,6	3,2	36,8	197	масло крестьянское,
		100	2,4	2,1	24,5	131	СОЛЬ
		200	5,0	9,5	50,3	317	Крупа рисовая, лук
4.4/0	Каша рисовая с ово-	180	4,5	8,6	45,3	285	репчатый, масло
44/3	щами	150	3,8	7,1	37,7	238	растительное, мор-
		100	2,5	4,8	25,2	158	ковь, соль
		200	4,6	5,9	40,2	241	Крупа рисовая, горо
	Каша рисовая с	180	4,1	5,3	36,2	217	шек зеленый консер
45/3	консервирован-	150	3,4	4,4	30,2	180	вированный, куку-
	ными овощами	100	2,3	2,9	20,1	120	руза консервирован- ная, масло расти- тельное, соль
		200	7,1	4,0	43,2	245	
46/3	Макаронные изде-	180	6,4	3,6	38,9	221	Макароны (верми-
40/3	лия отварные	150	5,3	3,0	32,4	184	шель), масло кре- стьянское, соль
		100	3,5	2,0	21,6	123	CIDMICKOC, COMB
	1.6	200	8,9	6,2	37,0	248	
47/D	Макаронные изде-	180	8,0	5,6	33,3	223	Макароны, сыр,
47/3	лия отварные с сы-	150	6,7	4,7	27,8	186	масло крестьянское,
	ром	100	4,4	3,1	18,5	124	- СОЛЬ
40/2	Горошница с мор-	200	12,2	3,7	30,2	219	Морковь, горох,
48/3	КОВЬЮ	180	11,0	3,3	27,2	197	масло крестьянское

1	2	3	4	5	6	7	8
		150	9,2	2,7	22,7	164	
		100	6,1	1,8	15,1	109	
	Горошница с мор-	200	13,5	3,9	31,4	233	Морковь, горох,
49/3	ковью, мукой заро-	180	12,1	3,5	28,3	210	масло крестьянское,
49/3	дышей пшеницы и	150	10,1	2,9	23,6	175	мука зародышей пшеницы, отруби
	отрубями	100	6,7	2,0	15,7	117	
		200	5,9	6,6	37,2	242	Картофель, мука
<b>-</b> 0.40	Биточки (котлеты)	180	5,3	5,9	33,5	218	пшеничная, яйца,
50/3	картофельные запе-	150	4,4	5,0	27,9	182	масло крестьянское,
	ченные	100	3,0	3,3	18,6	121	масло растительное, соль
	Eurovy (vom nom v)	200	13,5	10,6	30,0	278	Картофель, творог,
	Биточки (котлеты) картофельные с	180	12,2	9,5	27,0	251	яйца, мука пшенич-
51/3	творогом запечен-	150	10,1	7,9	22,5	209	ная, масло крестьян-
	ные	100	6,8	5,3	15,0	139	ское, масло расти- тельное, соль
		200/5	13,4	11,0	33,6	299	Морковь, творог,
		180	11,7	9,7	29,5	263	молоко, крупа ман-
	Биточки (котлеты)	150	9,8	8,1	24,6	219	ная, мука пшенич-
52/3	морковные с творо- гом запеченные	100	6,5	5,4	16,4	146	ная, масло крестьян- ское, сметана, яйца куриные, масло рас- тительное
		200/5	6,2	7,1	20,2	178	Капуста белокочан-
		180	5,4	6,3	17,7	156	ная, яблоки, крупа
	Биточки (котлеты)	150	4,5	5,2	14,8	130	манная, молоко, яйца куриные, мука
53/3	капустные запечен- ные	100	3,0	3,5	9,9	87	пшеничная, сметана, масло крестьянское, масло растительное, соль
		200	11,3	10,1	20,0	224	Свекла, творог, мука
	Биточки (котлеты)	180	10,2	9,1	18,0	202	пшеничная, масло
54/3	свекольные с творо-	150	8,5	7,6	15,0	168	крестьянское, яйца
	гом запеченные	100	5,7	5,0	10,0	112	куриные, крупа ман- ная, масло расти- тельное
		200	5,8	7,5	31,1	225	Свекла, яблоки, мо-
	Биточки (котлеты)	180	5,3	6,8	28,0	203	локо, крупа манная,
55/3	свекольные с ябло-	150	4,4	5,7	23,3	169	мука пшеничная,
	ками запеченные	100	2,9	3,8	15,6	113	масло крестьянское, масло растительное, сметана
		200	2,8	1,2	0,0	22	Картофель, лук реп-
E.C./D	Запеканка карто-	180	2,5	1,1	0,0	20	чатый, яйца кури-
56/3	фельная с овощами	150	2,1	0,9	0,0	16	ные, морковь, масло крестьянское, сме-
		100	1,4	0,6	0,0	11	тана
57/3		200	5,0	5,0	33,4	211	

1	2	3	4	5	6	7	8
		180	4,5	4,5	30,1	189	Морковь, крупа ман-
	Запеканка морков-	150	3,8	3,8	25,1	158	ная, сахар, сухари,
	ная	100	2,5	2,5	16,7	105	масло крестьянское, сметана, масло рас- тительное, соль
		200	5,7	6,7	27,0	201	Морковь, молоко,
		180	5,1	6,0	24,3	180	яйца куриные, крупа
58/3	Запеканка морков-	150	4,3	5,0	20,2	150	манная, сахар, су-
	ная (вариант 2)	100	2,8	3,3	13,5	100	хари, масло кре- стьянское, сметана, масло растительное
		200	18,5	17,9	42,3	414	Морковь, творог,
	Запеканка морков-	180	16,7	16,1	38,1	373	крупа манная, сахар,
59/3	ная с творогом	150	13,9	13,4	31,7	311	масло растительное,
		100	9,3	9,0	21,2	207	сухари, яйца кури- ные, соль
		200	16,8	14,8	25,5	309	Морковь, творог,
	Запеканка морков-	180	15,1	13,3	23,0	278	масло крестьянское,
60/3	ная с творогом (ва-	150	12,6	11,1	19,1	231	сахар, молоко, крупа
	риант 2)	100	8,4	7,4	12,8	154	манная, яйца кури-
		200	5,3	5,2	47,2	272	ные Морковь, чернослив,
		180	4,8	4,7	42,5	245	крупа манная, сахар,
C1/2	Запеканка морков-	150	4,0	3,9	35,4	204	сухари, масло кре-
61/3	ная с черносливом	100	2,6	2,6	23,6	136	стьянское, сметана, масло растительное, соль
		200	6,4	6,0	49,0	292	Морковь, чернослив,
	2arrayayya Manyan	180	5,8	5,4	44,1	263	крупа манная, сахар,
	Запеканка морковная с черносливом	150	4,8	4,5	36,7	219	сухари, мука заро-
62/3	и мукой зародышей пшеницы	100	3,2	3,0	24,5	146	дышей пшеницы, масло крестьянское, сметана, масло растительное, соль
		200	12,8	9,1	32,9	277	Свекла, творог,
		180	11,5	8,2	29,7	249	крупа манная, су-
63/3	Запеканка свеколь-	150	9,6	6,8	24,7	208	хари, яйца куриные,
	ная с творогом	100	6,4	4,5	16,5	138	масло крестьянское, масло растительное, соль
		200	6,9	9,3	28,3	238	Капуста, крупа ман-
	Запеканка капуст-	180	6,2	8,4	25,5	214	ная, масло крестьян-
64/3	ная	150	5,2	7,0	21,2	178	ское, сметана, су-
		100	3,5	4,7	14,1	119	хари, масло расти- тельное, соль
		200	11,5	16,6	16,1	264	Морковь, творог,
6E /D	Суфле из моркови с	180	10,3	14,9	14,5	238	яйца, масло кре-
65/3	творогом	150	8,6	12,4	12,1	198	стьянское, сахар,
	1	100	5,7	8,3	8,1	132	масло растительное

1	2	3	4	5	6	7	8
<del></del>		200	4,8	9,8	11,3	155	Кабачки свежие, мо-
		180	4,4	8,8	10,2	140	локо, яйца куриные,
66/3	Суфле из кабачков	150	3,6	7,3	8,5	116	масло растительное,
		100	2,4	4,9	5,7	78	крупа манная, соль
		200	7,0	12,9	17,1	221	Капуста цветная све-
		180	6,3	11,6	15,4	199	жая, горошек зеле-
		150	5,3	9,7	12,8	165	ный консервирован-
67/3	Суфле из овощей	100	3,5	6,4	8,5	110	ный, морковь, молоко, яйца куриные, масло крестьянское, сахар, мука пшеничная, масло растительное, соль
	Сметана	10	0,2	1,3	0,3	14	Сметана
	Йогурт	10	0,4	0,2	0,6	6	Йогурт
	1		ізделия и				T
		100/100	7,0	4,2	22,8	166	
1/4	Каша гречневая с	150	5,3	3,2	17,1	124	Молоко, крупа греч-
_, .	молоком	120	4,2	2,5	13,7	99	невая, соль
		100	3,5	2,1	11,4	83	
	Kaina rhoimopag Mo-	200	7,8	8,0	30,2	233	Молоко, крупа греч-
2/4	Каша гречневая мо- лочная с маслом сливочным	150	5,9	6,0	22,6	175	невая, масло кре-
		120	4,7	4,8	18,1	140	стьянское, сахар,
		100	3,9	4,0	15,1	117	СОЛЬ
		200	6,1	5,1	26,5	190	Крупа гречневая,
3/4	Каша гречневая вяз-	150	4,6	3,9	19,9	142	масло крестьянское,
	кая	120	3,7	3,1	15,9	114	СОЛЬ
		100	3,0	2,6	13,3	95	
	Каша кукурузная	200	4,1	6,2	21,4	159	Молоко, крупа куку-
4/4	молочная с маслом	150	3,1	4,6	16,0	119	рузная, масло кре-
	СЛИВОЧНЫМ	120	2,4	3,7	12,8	95	стьянское, сахар,
		100	2,0	3,1	10,7	79	соль
	Каша манная мо-	200	5,3	5,1	28,4	183	Молоко, крупа ман-
5/4	лочная с маслом	150	4,0	3,8	21,3	138	ная, сахар, масло
	СЛИВОЧНЫМ	120	3,2	3,1	17,1	110	крестьянское, соль
		100	2,7	2,5	14,2	92	
	Каша овсяная мо-	200	7,7	9,1	31,9	246	Молоко, геркулес,
6/4	лочная с маслом	150	5,8	6,8	23,9	184	масло крестьянское,
	СЛИВОЧНЫМ	120	4,6	5,5	19,1	147	сахар, соль
		100	3,9	4,6	15,9	123	
	Каша рисовая мо-	200	5,0	7,0	31,2	210	   Молоко, крупа рисо-
7/4	лочная жидкая с	150	3,8	5,2	23,4	158	вая, масло крестьян-
	маслом сливочным	120	3,0	4,2	18,7	126	ское, сахар, соль
		100	2,5	3,5	15,6	105	

1	2	3	4	5	6	7	8
		200	6,4	7,4	27,2	206	Молоко, геркулес
0/4	Каша геркулесовая	150	4,8	5,6	20,4	154	овсяный, масло кре-
8/4	молочная с маслом сливочным	120	3,8	4,4	16,3	123	стьянское, сахар,
	Сливочным	100	3,2	3,7	13,6	103	соль
	Каша рисовая вяз-	200	3,0	5,3	30,8	189	
0/4	кая с маслом расти-	150	2,3	4,0	23,1	141	Крупа рисовая,
9/4	тельным (вариант	120	1,8	3,2	18,5	113	масло растительное, соль
	2)	100	1,5	2,7	15,4	94	СОЛВ
		200	2,2	4,3	26,6	157	
0/4	Каша рисовая вяз-	150	1,6	3,3	20,0	118	Крупа рисовая,
9/4	кая с маслом сли-вочным (вариант 2)	120	1,3	2,6	16,0	94	масло крестьянское, сахар
	вочным (вариант 2)	100	1,1	2,2	13,3	79	Caxap
		200	5,2	6,3	39,2	239	
0/4	Каша рисовая мо-	150	3,9	4,8	29,4	179	Молоко, крупа рисо-
9/4	лочная вязкая с маслом сливочным	120	3,1	3,8	23,5	143	вая, масло крестьян- ское, сахар, соль
	Wachow Christofini	100	2,6	3,2	19,6	119	скос, сахар, соль
		200	6,6	6,4	36,0	235	Молоко, крупа пер-
10/4	Каша перловая мо-	150	5,0	4,8	27,0	176	ловая, масло кре-
10/4	лочная вязкая с маслом сливочным	120	4,0	3,8	21,6	141	соль
	WIGCHOW CHILDO TIDINI	100	3,3	3,2	18,0	118	
		200	6,5	6,6	31,2	214	Молоко, крупа
11/4	Каша пшенная мо-	150	4,9	5,0	23,4	161	пшено, масло кре-
11/4	лочная с маслом сливочным	120	3,9	4,0	18,7	129	стьянское, сахар,
	C/IIIBO IIIBIWI	100	3,3	3,3	15,6	107	СОЛЬ
		250	10,9	13,8	60,4	422	
12/4	Каша пшенная рас-	150	6,5	8,3	36,3	253	Крупа пшено, масло
12/4	сыпчатая	120	5,2	6,6	29,0	202	крестьянское, соль
		100	4,4	5,5	24,2	169	
	W	200	6,7	6,8	35,5	236	Молоко, яблоки,
13/4	Каша пшенная с яб-	150	5,0	5,1	26,6	177	крупа пшено, масло
13/4	СЛИВОЧНЫМ	120	4,0	4,1	21,3	141	крестьянское, сахар,
	CHIBO HIBINI	100	3,4	3,4	17,8	118	СОЛЬ
	17	200	7,3	8,4	29,5	223	Молоко, крупа
14/4	Каша пшенная с	150	5,5	6,3	22,1	167	пшено, яйца, сахар,
14/4	изюмом и с маслом сливочным	120	4,4	5,0	17,7	134	масло крестьянское,
		100	3,7	4,2	14,7	112	изюм, соль
	1/	200	6,0	5,3	30,7	201	M
15/4	Каша ячневая мо- лочная с маслом	150	4,5	3,9	23,0	151	Молоко, крупа ячне- вая, масло крестьян-
13/4	СЛИВОЧНЫМ	120	3,6	3,2	18,4	121	ское, сахар, соль
		100	3,0	2,6	15,4	101	Live, carap, com
	Каша пшеничная	200	6,5	6,0	31,2	208	Молоко, крупа пше-
16/4	молочная с маслом	150	4,9	4,5	23,4	156	ничная, сахар, масло
	СЛИВОЧНЫМ	120	3,9	3,6	18,7	125	крестьянское, соль

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	3,3	3,0	15,6	104	
	Каша молочная ас-	200	5,0	6,5	25,6	183	Молоко, крупа рисо-
17/4	сорти (рис, пшено)	150	3,7	4,9	19,2	137	вая, крупа пшено,
1//4	с маслом сливоч-	120	3,0	3,9	15,4	110	масло крестьянское,
	НЫМ	100	2,5	3,3	12,8	91	сахар, соль
	Каша молочная ас-	200	4,5	6,3	26,4	182	
18/4	сорти (рис, куку-	150	3,4	4,7	19,8	136	Молоко, крупа рисо-
10/4	руза) с маслом сли-	120	2,7	3,8	15,8	109	вая, сахар, масло крестьянское, соль
	вочным	100	2,3	3,1	13,2	91	крествинское, соль
	Каша молочная ас-	200	5,1	6,5	24,7	181	Молоко, крупа рисо-
19/4	сорти (рис, гречне-	150	3,8	4,9	18,5	136	вая, крупа гречне-
13/4	вая крупа) с маслом	120	3,1	3,9	14,8	109	вая, масло крестьян-
	СЛИВОЧНЫМ	100	2,6	3,3	12,3	90	ское, сахар, соль
	Каша молочная ас-	200	6,0	6,7	27,4	196	Молоко, мука пше-
20/4	сорти (пшенично-	150	4,5	5,0	20,6	147	ничная, крупа пше-
20/4	кукурузная) с мас-	120	3,6	4,0	16,5	117	ничная, масло кре- стьянское, сахар,
	лом сливочным	100	3,0	3,3	13,7	98	соль
		200	12,3	3,9	29,3	218	Морковь, горох про-
D4 /4		150	9,2	3,0	21,9	164	довольственный,
21/4	Пюре гороховое	120	7,4	2,4	17,6	131	масло крестьянское
		100	6,2	2,0	14,6	109	соль
		200	16,0	16,5	44,7	397	Крупа пшено, тво-
	Запеканка пшенная	150	12,0	12,3	33,5	298	рог, сахар, яйца,
1/5	с творогом	120	9,6	9,9	26,8	238	масло крестьянское,
		100	8,0	8,2	22,3	199	соль, масло расти- тельное
		200	13,4	10,4	47,1	342	Крупа рисовая, тво-
	Запеканка рисовая с	150	10,1	7,8	35,4	256	рог, сахар, яйца,
2/5	творогом	120	8,0	6,2	28,3	205	масло крестьянское,
		100	6,7	5,2	23,6	171	масло растительное, соль
		200	13,9	10,9	28,3	275	Творог, крупа греч-
	20	150	10,4	8,2	21,2	207	невая, сахар, яйца,
3/5	Запеканка гречне- вая с творогом	120	8,3	6,6	17,0	165	масло крестьянское,
		100	6,9	5,5	14,1	138	масло растительное, соль
		200	14,4	10,6	48,0	352	Крупа рисовая, тво-
	Запеканка рисовая с	150	10,8	7,9	36,0	264	рог, сахар, яйца,
4/5	творогом с мукой	120	8,6	6,4	28,8	211	масло крестьянское,
., 3	зародышей пше- ницы	100	7,2	5,3	24,0	176	мука зародышей пшеницы, масло рас- тительное, соль
		200	16,1	13,0	48,9	385	Макароны, творог,
5/5	Лапшевник с творо-	150	12,1	9,8	36,7	289	яйца, сметана, сахар,
	ГОМ	120	9,7	7,8	29,4	231	масло крестьянское,

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	8,1	6,5	24,5	192	масло растительное, соль
		200	9,3	10,2	44,9	310	Яблоки, молоко,
	Пудинг манный с	150	6,9	7,6	33,7	232	яйца, крупа манная,
6/5	яблоками	120	5,6	6,1	26,9	186	сахар, масло кре-
		100	4,6	5,1	22,4	155	стьянское, масло растительное, соль
		200	31,4	17,5	33,2	422	Творог, мука пше-
7/5	Вароннун дониргио	150	23,6	13,1	24,9	316	ничная, сахар, яйца
//3	Вареники ленивые	120	18,8	10,5	19,9	253	куриные, масло кре-
		100	15,7	8,7	16,6	211	стьянское, соль
		200	33,8	19,2	26,4	418	Творог, сахар, крупа
8/5	Запеканка (сыр-	150	25,3	14,4	19,8	314	манная, яйца, сме-
0/3	ники) из творога	120	20,3	11,5	15,8	251	тана, масло расти-
		100	16,9	9,6	13,2	209	тельное, соль
		200	33,2	19,4	29,7	431	Творог, мука пше-
9/5	Запеканка (сыр-	150	24,9	14,6	22,3	323	ничная, сахар, яйца,
9/5	ники) из творога (вариант 2)	120	19,9	11,7	17,8	258	сметана, масло рас-
	(вариант 2)	100	16,6	9,7	14,8	215	тительное, соль
		200	32,3	18,4	34,0	435	Творог, сахар, крупа
10/5	Запеканка (сыр-	150	24,2	13,8	25,5	326	манная, изюм, яйца,
10/5	ники) из творога с изюмом	120	19,4	11,1	20,4	261	сметана, масло рас-
	HOIOMOM	100	16,1	9,2	17,0	217	тительное, соль
		200	26,8	21,0	24,6	400	Творог, картофель,
	Запеканка (сыр-	150	20,1	15,7	18,4	300	масло крестьянское,
11/5	ники) из творога с	120	16,1	12,6	14,7	240	мука пшеничная,
	картофелем	100	13,4	10,5	12,3	200	яйца, сахар, сметана, масло растительное, соль
		200	27,7	23,1	21,0	409	Творог, морковь,
	Запеканка (сыр-	150	20,8	17,3	15,7	307	масло крестьянское,
10/5	ники) из творога с	120	16,6	13,9	12,6	245	сахар, яйца, молоко,
12/5	морковью и мукой зародышей пше- ницы	100	13,8	11,5	10,5	204	мука зародышей пшеницы, сметана, крупа манная, масло растительное, соль
		200	26,6	22,8	22,7	408	Творог, морковь,
	Запеканка (сыр-	150	19,9	17,1	17,0	306	масло крестьянское,
13/5	ники) из творога с	120	15,9	13,7	13,6	245	сахар, крупа манная,
	морковью	100	13,3	11,4	11,3	204	яйца, молоко, сме- тана, масло расти- тельное, соль
	Запоканка (ст. п	200	37,4	21,1	37,2	495	Творог, сахар, мука,
	Запеканка (сыр- ники) из творога с	150	28,0	15,8	27,9	371	мука зародышей
14/5	мукой зародышей	120	22,4	12,6	22,3	297	пшеницы, сметана,
	пшеницы	100	18,7	10,5	18,6	248	яйца куриные, масло растительное, соль

1	2	3	4	5	6	7	8
		200	28,6	19,9	35,1	439	Творог, крупа рисо-
	Запеканка из тво-	150	21,4	14,9	26,4	329	вая, сахар, яйца,
15/5	рога с рисом	120	17,2	11,9	21,1	263	сметана, масло кре-
		100	14,3	9,9	17,6	220	стьянское, масло растительное, соль
		200	29,1	19,7	35,3	440	Творог, крупа рисо-
	Запеканка из тво-	150	21,8	14,7	26,5	330	вая, сахар, сметана,
16/5	рога с рисом (без	120	17,5	11,8	21,2	264	масло растительное,
	яиц)	100	14,5	9,8	17,7	220	масло крестьянское, соль
		200	26,2	22,9	32,8	446	Творог, яблоки, са-
		150	19,7	17,2	24,6	335	хар, яйца, масло кре-
17/5	Запеканка из тво-	120	15,7	13,7	19,7	268	стьянское, крупа
	рога с яблоками	100	13,1	11,5	16,4	223	манная, сметана, масло растительное, соль
		200	28,7	21,0	39,3	467	Творог, изюм (киш-
		150	21,5	15,7	29,4	350	миш), крупа манная,
18/5	Пудинг из творога с	120	17,2	12,6	23,6	280	сахар, яйца, масло
	ИЗЮМОМ	100	14,3	10,5	19,6	233	крестьянское, масло растительное, сметана, соль
		200	24,1	18,5	31,1	392	Творог, морковь, са-
	Пудинг из творога с	150	18,1	13,9	23,3	294	хар, яйца (белки),
19/5	морковью	120	14,4	11,1	18,7	235	крупа манная, масло
	-	100	12,0	9,2	15,6	196	крестьянское, масло растительное, соль
		200	29,4	24,2	27,4	449	Творог, молоко,
		150	22,1	18,2	20,6	337	яйца, сметана, мука
20/5	Суфле творожное	120	17,7	14,5	16,4	269	пшеничная, сахар,
		100	14,7	12,1	13,7	225	масло крестьянское, масло растительное, соль
		200	33,1	17,1	38,0	445	Творог, яйца кури-
24/5	Шарики из творога	150	24,9	12,8	28,5	334	ные, чернослив,
21/5	с черносливом	120	19,9	10,2	22,8	267	мука пшеничная, са- хар, крупа манная,
		100	16,6	8,5	19,0	223	соль
-	Джем	10	0,1	0,0	7,2	28	Джем
-	Пюре яблочное	10	0,1	0,0	1,9	8	Пюре яблочное
_	Сметана	10	0,2	1,3	0,3	14	Сметана
-	Молоко сгущенное	10	0,1	0,1	0,6	3	Молоко сгущенное
_	Повидло	10	0,0	0,0	6,5	25	Повидло
	<u> </u>		Изделия	l -			Т
		40	5,1	4,6	0,3	63	
1/6	Яйцо отварное	20	2,5	2,3	0,1	31	Яйца
D /C		10	1,3	1,2	0,1	16	
2/6		200	19,5	21,2	3,4	282	

1	2	3	4	5	6	7	8
	O	150	14,6	15,9	2,5	211	α×
	Омлет запеченный	120	11,7	12,7	2,0	169	Яйца, молоко, масло
	или паровой	100	9,7	10,6	1,7	141	крестьянское, соль
		200	20,9	25,7	3,7	329	
2/6	Омлет запеченный	150	15,7	19,3	2,7	247	Яйца куриные, мо-
3/6	или паровой с со- сисками	120	12,6	15,4	2,2	198	локо, сосиски, масло крестьянское, соль
	Сисками	100	10,5	12,9	1,8	165	крествинское, солв
		200	21,8	23,6	3,1	312	
1./C	Омлет запеченный	150	16,4	17,7	2,3	234	Яйца куриные, мо-
4/6	или паровой с сы- ром	120	13,1	14,1	1,9	187	локо, сыр, масло крестьянское, соль
	ром	100	10,9	11,8	1,6	156	- крествянское, соль
		200	13,8	11,4	8,6	201	Горошек зеленый
	Омлет с зеленым	150	10,4	8,6	6,4	151	консервированный,
5/6	горошком (запечен-	120	8,3	6,9	5,1	121	яйца куриные, мо-
	ный)	100	6,9	5,7	4,3	101	локо, масло расти- тельное, соль
		200	12,8	11,6	16,3	224	,
	Омлет с картофе-	150	9,6	8,7	12,2	168	Картофель, яйца,
6/6	лем (запеченный)	120	7,7	7,0	9,8	135	молоко, масло рас-
		100	6,4	5,8	8,1	112	тительное, соль
			я из рыбі	l .		1	
		100	21,8	5,8	0,0	139	
		80	17,4	4,6	0,0	111	
1/7	Рыба отварная	60	13,1	3,5	0,0	83	Горбуша, соль
		50	10,9	2,9	0,0	70	-
		180	19,9	17,7	9,2	280	Горбунна моруорг
	Рыба отварная под	150	16,6	14,7	7,7	233	Горбуша, морковь, лук репчатый, масло
2/7	маринадом	120	13,3	11,8	6,1	187	растительное, сахар,
	1	100	11,1	9,8	5,1	156	СОЛЬ
		100/30	15,3	6,2	2,2	126	Горбуша, молоко,
	Рыба (филе), припу-	80	9,4	3,8	1,4	78	морковь, лук репча-
3/7	щенная с молоком и	60	7,0	2,9	1,0	58	тый, масло расти-
	овощами	50	5,9	2,4	0,9	49	тельное, соль
		120	14,8	9,9	4,9	170	Горбуша, морковь,
	Рыба, тушенная с	100	12,4	8,3	4,0	141	лук репчатый, масло
4/7	овощами	80	9,9	6,6	3,2	113	растительное, сахар,
		50	6,2	4,1	2,0	71	соль
		100	21,3	7,9	3,4	171	
		80	17,1	6,3	2,8	137	Горбуша, мука пше-
5/7	Рыба жареная	60	12,8	4,8	2,1	103	ничная, масло расти-
		50	10,7	4,0	1,7	86	тельное, соль
		100	12,1	5,6	5,6	122	
6/7	Рыба, запеченная в	80	9,6	4,5	4,5	97	Горбуша, молоко,
	молочном соусе	60	7,2	3,4	3,3	73	мука пшеничная,
		UU	7,4	ال ا	ی,ی	/3	<u> </u>

1	2	3	4	5	6	7	8
		50	6,0	2,8	2,8	61	масло растительное, соль
		100	22,2	9,1	0,0	171	
7/7	Рыба, запеченная с	80	17,8	7,3	0,0	137	Горбуша, сыр, масло
///	сыром	60	13,3	5,5	0,0	103	растительное, соль
		50	11,1	4,6	0,0	86	
		95	17,4	11,7	2,3	185	Горбуша, яйца, мо-
8/7	Рыба, запеченная в	80	14,7	9,9	1,9	156	локо, масло расти-
0/ /	омлете	60	11,0	7,4	1,4	117	тельное, мука пше-
		50	9,2	6,2	1,2	97	ничная, соль
		100	14,1	5,2	5,9	129	Горбуша, морковь,
9/7	Запеканка из рыбы	80	11,3	4,2	4,7	103	лук репчатый, яйца,
3//	с морковью	60	8,5	3,1	3,5	77	крупа манная, масло
		50	7,1	2,6	2,9	65	растительное, соль
		100	16,8	7,4	5,7	159	Горбуша, морковь,
	Запеканка из рыбы	80	13,5	5,9	4,6	127	яйца куриные, мо-
10/7	с морковью (вари-	60	10,1	4,5	3,4	95	локо, лук репчатый,
	ант 2)	50	8,4	3,7	2,9	79	хлеб пшеничный, масло растительное, соль
		100	14,1	5,1	5,0	124	Горбуша, капуста,
		80	11,3	4,1	4,0	100	вода (для заварива-
11/7	Запеканка из рыбы с капустой	60	8,5	3,1	3,0	75	ния крупы), лук реп- чатый, крупа ман-
	C KallyClon	50	7,1	2,5	2,5	62	ная, яйца, масло растительное, соль
		100	17,0	5,9	8,0	153	
12/7	Биточки (котлеты)	80	13,6	4,7	6,4	123	Горбуша, молоко,
12/7	из рыбы	60	10,2	3,5	4,8	92	хлеб, яйца, соль
		50	8,5	2,9	4,0	77	
		100	16,0	11,1	10,7	209	Горбуша, творог,
13/7	Биточки (котлеты)	80	12,8	8,8	8,5	167	молоко, хлеб, масло
13//	из рыбы с творогом	60	9,6	6,6	6,4	125	растительное, яйца,
		50	8,0	5,5	5,3	104	мука, соль
		100	15,9	6,9	5,1	148	Горбуша, морковь,
		80	12,8	5,5	4,1	118	яйца куриные, мо-
14/7	Биточки (котлеты) из рыбы с мукой за-	60	9,6	4,1	3,1	89	локо, лук репчатый, хлеб, масло расти-
14//	родышей пшеницы	50	8,0	3,4	2,6	74	тельное, мука заро- дышей пшеницы, соль
_		100	15,9	9,8	4,9	175	Горбуша, морковь,
15/7		80	12,8	7,8	4,0	140	яйца куриные, мо-
		60	9,6	5,9	3,0	105	локо, лук репчатый,

1	2	3	4	5	6	7	8
	Биточки (котлеты) из рыбы с мукой зародышей пшеницы и отрубями	50	8,0	4,9	2,5	88	масло растительное, хлеб пшеничный, отруби, мука заро- дышей пшеницы, соль
		100	17,7	11,4	5,0	194	Горбуша, молоко,
16/7	Кнели из рыбы па-	80	14,2	9,1	4,0	155	масло крестьянское,
10//	ровые	60	10,6	6,8	3,0	116	яйца, мука пшенич- ная, соль
		50	8,9	5,7	2,5	97	
		100	13,7	8,8	10,7	180	Горбуша, лук репча-
	Зрази или рудот из	80	11,0	7,1	8,6	144	тый, молоко, хлеб,
17/7	Зразы или рулет из рыбы	60	8,2	5,3	6,4	108	яйца, мука пшенич- ная, масло крестьян-
	Paroa	50	6,9	4,4	5,4	90	ское, масло расти- тельное, соль
		130	13,1	9,2	11,8	184	Горбуша, молоко,
	Tab-a	100	10,1	7,1	9,1	142	лук репчатый, хлеб,
18/7	Тефтели рыбные в coyce	80	8,1	5,7	7,2	113	мука пшеничная, масло крестьянское,
	coyee	60	6,0	4,2	5,4	85	масло растительное, соль
		80/50	13,9	7,3	12,3	173	Горбуша, молоко,
10/7	Тефтели рыбные с	100	10,7	5,6	9,5	133	лук репчатый, мука
19/7	рисом в соусе	80	8,6	4,5	7,6	106	пшеничная, крупа рисовая, масло рас-
		60	6,4	3,4	5,7	80	тительное, соль
		100	12,3	9,3	3,1	145	Горбуша, молоко,
20/7	П	80	9,8	7,4	2,5	116	масло крестьянское,
20/7	Пюре из рыбы	60	7,4	5,6	1,9	87	мука пшеничная,
		50	6,2	4,6	1,6	73	соль
		100	18,5	8,8	3,8	169	Горбуша, молоко,
21/7	Cychiro yra pyyfyr	80	14,8	7,1	3,0	135	яйца, мука пшенич-
21/7	Суфле из рыбы	60	11,1	5,3	2,3	101	ная, масло крестьян-
		50	9,3	4,4	1,9	84	ское, соль
		100	22,1	14,8	1,3	228	Горбуша, творог,
22/7	Суфле из рыбы с	80	17,7	11,9	1,0	182	яйца, масло кре-
<i>4411</i>	творогом	60	13,2	8,9	0,8	137	стьянское, масло
		50	11,0	7,4	0,6	114	растительное, соль
		100	26,9	19,2	0,7	284	
1/8	Мясо говядины от-	80	21,5	15,4	0,6	227	Говядина, морковь,
1/0	варное	60	16,1	11,5	0,4	170	соль
		50	13,5	9,6	0,3	142	
	Mago pos severe	150	25,8	15,6	5,5	266	Fongwers
2/8	Мясо говядины от- варное в молочном	120	20,6	12,5	4,4	213	Говядина, молоко,
۷/ ۵	соусе	70	12,0	7,3	2,6	124	мука пшеничная, СОЛЬ
	- <b>y</b>	60	10,3	6,2	2,2	106	COMB
3/8		200	15,7	15,7	19,8	289	

1	2	3	4	5	6	7	8
1	2	160	12,6	12,5	15,8	231	Картофель, говя-
	Мясо говядины, ту-	120	9,4	9,4	11,9	173	дина, лук репчатый,
	шенное с овощами	100	7,9	7,8	9,9	145	масло растительное,
		250	18,5	20,6	43,2	442	
	Плов из мяса говя-	200	14,8	16,5	34,6	353	Говядина, крупа ри- совая, морковь, лук
4/8	дины	180	13,3	14,9	31,1	318	репчатый, масло
	n	100	7,4	8,3	17,3	177	растительное, соль
		250	16,5	13,2	47,6	385	Горания уруна ру
	Плов из отварного	200	13,2	10,5	38,1	308	Говядина, крупа ри- совая, морковь, лук
5/8	мяса говядины	180	11,9	9,5	34,3	277	репчатый, масло
		100	6,6	5,3	19,0	154	крестьянское, соль
		200	14,0	12,3	18,0	245	Картофель, говя-
		160	11,2	9,8	14,4	196	дина, морковь, горо-
C /C	Рагу из отварного	120	8,4	7,4	10,8	147	шек зеленый консер-
6/8	мяса говядины	100	7,0	6,1	9,0	123	вированный, сме- тана, мука пшенич- ная, масло крестьян- ское, соль
	_ ,	100	16,1	17,2	6,3	245	Говядина, молоко,
7/0	Бефстроганов из от-	80	12,9	13,8	5,0	196	лук репчатый, масло
7/8	варного мяса говя- дины	60	9,7	10,3	3,8	147	крестьянское, мука
	дины	50	8,1	8,6	3,1	122	пшеничная, соль
		100	16,6	17,4	8,1	257	Говядина, молоко,
0./0	Бефстроганов из от-	80	13,2	13,9	6,4	205	лук репчатый, мор-
8/8	варного мяса говя- дины (вариант 2)	60	9,9	10,4	4,8	154	ковь, мука пшенич- ная, масло крестьян-
	дины (вариант 2)	50	8,3	8,7	4,0	128	ское, соль
		120	15,3	17,1	3,3	229	Печень, сметана,
0.40	Печень по-строга-	90	11,4	12,8	2,5	172	масло растительное,
9/8	новски	80	10,2	11,4	2,2	153	мука пшеничная, масло крестьянское,
		70	8,9	10,0	1,9	134	соль
		100	15,8	6,9	5,6	148	Печень, молоко,
10/8	Пулинг из почоти	80	12,6	5,5	4,5	118	яйца куриные, масло
10/0	Пудинг из печени	80	12,6	5,5	4,5	118	крестьянское, мука
		50	7,9	3,4	2,8	74	пшеничная, соль
		120	16,8	9,1	6,0	173	Печень, молоко,
11/0	Печень в молочном	90	12,6	6,8	4,5	130	мука пшеничная,
11/8	coyce	80	11,2	6,1	4,0	116	масло растительное, масло крестьянское,
		70	9,8	5,3	3,5	101	соль
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		100	14,9	15,7	4,7	221	Говядина, лук реп-
12/8	Гуляш из мяса говя-	80	11,9	12,6	3,8	177	чатый, масло кре-
12/0	дины	60	8,9	9,4	2,8	133	стьянское, мука
		50	7,4	7,8	2,4	111	пшеничная, соль

1	2	3	4	5	6	7	8
		50/50	13,4	12,7	3,5	182	_
12/0	Гуляш из отварного	80	10,7	10,2	2,8	146	Говядина, мука пше-
13/8	мяса говядины	60	8,0	7,6	2,1	109	ничная, масло кре- стьянское, соль
		50	6,7	6,3	1,8	91	ствинское, соль
		100	15,0	15,8	2,0	211	Говядина, лук реп-
	Гуляш из мяса говя-	80	12,0	12,6	1,6	169	чатый, масло кре-
14/8	дины с мукой заро-	60	9,0	9,5	1,2	127	стьянское, мука за-
	дышей пшеницы	50	7,5	7,9	1,0	106	родышей пшеницы, соль
		100	22,3	21,8	0,4	287	
15/0	Бифштекс из мяса	80	17,9	17,4	0,3	230	Говядина, молоко,
15/8	говядины рублен- ный паровой	60	13,4	13,1	0,2	172	масло растительное, соль
	ный паровой	50	11,2	10,9	0,2	143	COME
		100	14,4	11,8	6,4	190	_
16/0	Биточки (котлеты)	80	11,5	9,5	5,1	152	Говядина, хлеб,
16/8	из мяса говядины паровые	60	8,6	7,1	3,8	114	масло крестьянское, соль
	паровые	50	7,2	5,9	3,2	95	СОЛВ
	Биточки (котлеты)	100/50	16,7	14,7	12,1	249	Говядина, молоко,
17/8	из мяса говядины,	120	13,4	11,8	9,7	199	хлеб, мука пшенич-
17/0	запеченные с мо-	100	11,2	9,8	8,0	166	ная, масло расти-
	лочным соусом	80	8,9	7,9	6,4	133	тельное, соль
18/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с крупой (геркулес)	100	15,2	13,5	4,8	203	Говядина, геркулес, масло крестьянское, масло растительное, соль
		100	14,8	12,4	5,7	194	
10/0	Биточки (котлеты)	80	11,8	9,9	4,6	156	Говядина, крупа ри-
18/8	из мяса говядины с крупой (рис)	60	8,9	7,4	3,4	117	совая, масло кре- стьянское, соль
	крупой (рис)	50	7,4	6,2	2,9	97	CIB/IIICKOC, CO/IB
		100	14,7	12,2	6,4	195	Говядина, хлеб, сыр,
19/8	Биточки (котлеты)	80	11,8	9,8	5,1	156	масло крестьянское,
19/0	из мяса говядины с сыром	60	8,8	7,3	3,8	117	масло растительное,
	Сыром	50	7,4	6,1	3,2	98	СОЛЬ
	Биточки (котлеты)	100/50	16,3	15,4	10,8	249	Говядина, молоко,
50.75	из мяса говядины,	120	13,0	12,4	8,7	199	хлеб, мука пшенич-
20/8	запеченные со сме-	100	10,8	10,3	7,2	166	ная, сметана, масло
	танным соусом	80	8,7	8,2	5,8	133	растительное, масло крестьянское, соль
	_	100	14,0	17,4	5,9	239	Говядина, капуста,
21/0	Биточки (котлеты)	80	11,2	13,9	4,7	191	лук репчатый, масло
21/8	из мяса говядины с капустой	60	8,4	10,4	3,5	143	растительное, мука,
	Kanyeron	50	7,0	8,7	2,9	119	яйца, соль

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	9,0	9,0	7,4	150	Капуста белокочан-
		80	7,2	7,2	5,9	120	ная, говядина, лук
	Биточки (котлеты)	60	5,4	5,4	4,4	90	репчатый, крупа ри-
22/8	из мяса говядины с капустой и рисом	50	4,5	4,5	3,7	75	совая, яйца куриные, мука пшеничная, масло крестьянское, масло растительное, соль
	Γ	100	11,1	12,7	6,8	189	Говядина, карто-
23/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с	80	8,9	10,2	5,4	151	фель, лук репчатый,
23/0	картофелем	60	6,7	7,6	4,1	113	масло растительное,
	партофенен	50	5,6	6,4	3,4	94	СОЛЬ
		100	13,9	15,0	5,7	215	Говядина, морковь,
	Биточки (котлеты)	80	11,1	12,0	4,6	172	молоко, яйца, лук
24/8	из мяса говядины с	60	8,4	9,0	3,4	129	репчатый, батон,
	морковью	50	7,0	7,5	2,9	108	масло растительное, соль
	_ ,	100	16,3	11,4	10,9	216	Говядина, лук реп-
25/0	Биточки (котлеты)	80	13,1	9,1	8,7	173	чатый, хлеб, мука,
25/8	из мяса говядины с отрубями	60	9,8	6,8	6,5	130	отруби, масло расти-
	отрублин	50	8,2	5,7	5,4	108	тельное, соль
		100	16,1	11,3	11,7	216	Говядина, хлеб, лук
26/8	Биточки (котлеты)	80	12,9	9,0	9,4	173	репчатый, мука пше-
20/0	из мяса говядины с фукусом	60	9,7	6,8	7,0	130	ничная, масло расти
	фунусын	50	8,1	5,6	5,9	108	тельное, соль, фукус
	Биточки (котлеты)	100	16,0	13,6	6,1	214	Говядина, лук реп-
5=10	из мяса говядины с	80	12,8	10,9	4,9	172	чатый, хлеб, масло
27/8	мукой зародышей	60	9,6	8,2	3,7	129	растительное, от-
	пшеницы и отру- бями	50	8,0	6,8	3,1	107	руби, мука зароды- шей пшеницы, соль
	Биточки (котлеты)	100	14,3	17,5	6,2	243	Говядина, капуста,
28/8	из мяса говядины с	80	11,5	14,0	4,9	195	лук репчатый, масло
20/0	капустой и отру-	60	8,6	10,5	3,7	146	растительное, мука,
	бями	50	7,2	8,7	3,1	122	яйца, отруби, соль
	Биточки (котлеты)	100	11,6	12,8	7,2	195	Говядина, карто-
29/8	из мяса говядины с	80	9,2	10,3	5,8	156	фель, лук репчатый,
23/0	картофелем и отру-	60	6,9	7,7	4,3	117	масло растительное,
	бями	50	5,8	6,4	3,6	98	отруби, соль
	Биточки (котлеты)	100/50	17,5	14,9	11,9	254	Говядина, молоко,
	из мяса говядины с	120	14,0	11,9	9,5	203	хлеб, мука пшенич-
30/8	мукой зародышей	100	11,7	9,9	7,9	169	ная, мука зароды- шей пшеницы,
	пшеницы, запечен- ные с молочным со- усом	80	9,3	7,9	6,3	135	масло растительное, соль
31/8	Суфле из мяса говя-	100	22,8	18,0	3,2	266	
21/0	дины	80	18,2	14,4	2,6	213	

1	2	3	4	5	6	7	8
		60	13,7	10,8	1,9	160	Говядина, молоко,
							яйца, масло кре-
		50	11,4	9,0	1,6	133	стьянское, мука
		100	20.0	10.0	4.0	207	пшеничная, соль
		100	26,6	19,2	4,2	297	Говядина, яйца ку- риные, мука пше-
32/8	Колбаски из мяса	80	21,3	15,4	3,4	238	ничная, масло расти-
3_, 3	говядины	60	16,0	11,5	2,5	178	тельное, чеснок,
		50	13,3	9,6	2,1	149	соль
		100	26,9	19,3	4,5	302	Говядина, яйца ку-
22/0	Колбаски из мяса	80	21,5	15,4	3,6	241	риные, мука пше-
33/8	говядины с отру- бями	60	16,1	11,6	2,7	181	ничная, отруби, масло растительное,
	имко	50	13,5	9,7	2,3	151	чеснок, соль
		100	13,0	12,8	11,0	214	Говядина, лук реп-
		80	10,4	10,3	8,8	171	чатый, молоко, хлеб
2.4/0	Зразы или рулет из	60	7,8	7,7	6,6	128	пшеничный, яйца
34/8	говядины						куриные, мука пше- ничная, масло кре-
		50	6,5	6,4	5,5	107	стьянское, масло
							растительное, соль
		200	15,5	11,8	32,5	307	Картофель, говя-
	Зразы картофель-	160	12,4	9,4	26,0	246	дина, лук репчатый,
35/8	ные с мясом говя-	120	9,3	7,1	19,5	184	мука пшеничная,
	дины	100	7,8	5,9	16,2	154	масло растительное, яйца, соль
		100	12,9	13,1	11,8	220	Говядина, лук реп-
	Тефтели из мяса го-	80	10,4	10,5	9,4	176	чатый, крупа рисо-
36/8	вядины с рисом	60	7,8	7,9	7,1	132	вая, хлеб пшенич-
	,,, .,	50	6,5	6,5	5,9	110	ный, масло кре- стьянское, соль
		85	9,6	10,4	9,0	169	Говядина, молоко,
	Тефтели из мяса го-	80	9,0	9,7	8,5	159	лук репчатый, хлеб,
37/8	вядины в молочном	60	6,7	7,3	6,3	119	масло крестьянское,
	coyce	50	5,6	6,1	5,3	100	мука пшеничная, соль
		100/25	17,7	17,6	5,3	252	Говядина, хлеб, сме-
	To hear	80	11,3	11,3	3,4	161	тана, мука зароды-
	Тефтели из мяса го- вядины с мукой за-	60	8,5	8,5	2,5	121	шей пшеницы,
38/8	родышей пшеницы		,5	5,5	_,_		масло растительное,
	в сметанном соусе	50	7,1	7,0	2,1	101	масло крестьянское,
	-	50	, <b>, 1</b>	7,0	2,1	101	мука пшеничная, соль
		100	14,5	11,8	8,2	197	
20.40	Фрикадельки из	80	11,6	9,4	6,6	158	Говядина, молоко,
39/8	мяса говядины при-	60	8,7	7,1	4,9	118	<del>−</del> хлеб, масло расти-
	пущенные	50	7,2	5,9	4,1	99	
		85	12,0	12,9	6,1	189	Говядина, молоко,
40/8				•	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1	1 1 - ,

1	2	3	4	5	6	7	8
	Фрикадельки из	60	8,5	9,1	4,3	133	крестьянское, мука
	мяса говядины ту- шеные в соусе	50	7,1	7,6	3,6	111	пшеничная, соль
		100	20,3	16,5	1,1	234	T.
41/8	Пудинг из мяса го-	80	16,2	13,2	0,9	187	Говядина, молоко,
41/0	вядины	60	12,2	9,9	0,7	141	яйца, масло кре- стьянское, соль
		50	10,1	8,3	0,6	117	CIBMICKOC, COMB
		100	13,9	13,7	13,3	236	Говядина, лук реп-
42/8	Тефтели из мяса го-	80	11,1	11,0	10,6	189	чатый, молоко, хлеб
42/0	вядины	60	8,4	8,2	8,0	141	пшеничный, масло
		50	7,0	6,8	6,7	118	крестьянское, соль
		100	16,7	19,4	6,5	268	Говядина, молоко,
43/8	Кнели из мяса говя-	80	13,4	15,5	5,2	214	хлеб, яйца, масло
45/0	дины паровые	60	10,0	11,6	3,9	161	крестьянское, масло
		50	8,4	9,7	3,2	134	растительное, соль
	D	100	15,6	14,0	6,8	216	
44/8	Рулет из мяса говя-	80	12,5	11,2	5,4	173	Говядина, хлеб, яйца, молоко, масло
44/0	дины фарширован- ный омлетом	60	9,4	8,4	4,1	130	крестьянское, соль
		50	7,8	7,0	3,4	108	крестьянское, соль
		100	15,2	17,9	5,3	244	Говядина, яйца ку-
45 /0	Рулет из мяса говя-	80	12,2	14,3	4,2	195	риные, хлеб пше-
45/8	дины с яйцом (па-	60	9,1	10,8	3,2	146	ничный, масло кре- стьянское, масло
	ровои)	50	7,6	9,0	2,6	122	растительное, соль
		100	19,2	17,7	7,7	270	Говядина, яблоки,
	Рулет из мяса говя-	80	15,4	14,2	6,2	216	яйца куриные, мо-
46/8	дины с яблоками и	60	11,5	10,6	4,6	162	локо, хлеб, мука за-
	мукой зародышей пшеницы	50	9,6	8,8	3,8	135	родышей пшеницы, масло растительное, соль
		130	8,2	9,0	7,7	148	Капуста, говядина,
		100	6,3	6,9	5,9	114	сметана, лук репча-
47/8	Голубцы с мясом	80	5,0	5,5	4,7	91	тый, крупа рисовая, масло крестьянское,
4//0	говядины и рисом	50	3,2	3,5	3,0	57	мука пшеничная, масло растительное, соль
		130	8,1	8,4	7,1	140	Капуста, говядина,
	Голубцы с мясом	100	6,3	6,5	5,5	108	сметана, крупа рисо-
48/8	говядины и рисом	80	5,0	5,2	4,4	86	вая, масло крестьян-
	(ленивые)	50	3,1	3,2	2,7	54	ское, мука пшенич- ная, масло расти- тельное, соль
	Перец, фарширо-	200	15,2	13,4	12,8	238	Перец сладкий, го-
49/8	ванный мясом говя-	160	12,2	10,7	10,2	191	вядина, лук репча-
	дины и рисом	120	9,1	8,0	7,7	143	тый, крупа рисовая,

1	2	3	4	5	6	7	8
		100	7,6	6,7	6,4	119	масло крестьянское, масло растительное, соль
		100	17,2	8,1	7,5	174	
F0/0	0	80	13,8	6,5	6,0	139	Печень, хлеб, масло
50/8	Оладьи из печени	60	10,3	4,9	4,5	104	крестьянское, масло растительное, соль
		50	8,6	4,1	3,7	87	растительное, соль
		100	17,7	8,2	4,9	165	Печень, масло кре-
51/8	Оладьи из печени	80	14,1	6,6	3,9	132	стьянское, мука
31/6	(вариант 2)	60	10,6	4,9	3,0	99	пшеничная, масло
		50	8,8	4,1	2,5	83	растительное, соль
		100	19,3	6,1	3,2	145	Печень, молоко,
52/8	Суфле из печени	80	15,4	4,9	2,6	116	яйца, масло кре-
32/0	Суфле из печени	60	11,6	3,6	1,9	87	стьянское, мука
		50	9,6	3,0	1,6	72	пшеничная, соль
	Запеканка карто-	250	18,9	17,5	33,5	377	Картофель, говя-
F2/0	фельная, фарширо-	200	15,1	14,0	26,8	302	дина, лук репчатый,
53/8	ванная отварным	180	13,6	12,6	24,1	271	масло крестьянское, яйца, масло расти-
	мясом говядины	150	11,3	10,5	20,1	226	тельное, соль
	Запеканка карто-	250	18,5	21,0	34,1	410	Картофель, говя-
<b>5</b> 4 /0	фельная, фарширо-	200	14,8	16,8	27,3	328	дина, лук репчатый,
54/8	ванная отварным	180	13,3	15,1	24,6	295	масло растительное,
	мясом говядины (вариант 2)	150	11,1	12,6	20,5	246	соль
	Запеканка карто-	250	18,6	17,1	35,0	379	Картофель, говя-
	фельная, фарширо-	200	14,9	13,6	28,0	303	дина, лук репчатый,
55/8	ванная отварным	180	13,4	12,3	25,2	273	масло крестьянское,
	мясом говядины (без яиц)	150	11,2	10,2	21,0	227	сухари, масло растительное, соль
	Ээтомахия марто	250	17,6	13,4	35,6	344	Картофель, говя-
	Запеканка карто-фельная, фарширо-	200	14,0	10,7	28,5	275	дина, морковь, лук
56/8	ванная отварным	180	12,6	9,6	25,6	248	репчатый, яйца, су-
	мясом говядины с овощами	150	10,5	8,0	21,4	207	хари, масло кре- стьянское, масло растительное, соль
57/8	Картофель запечен- ный с фаршем из мяса говядины	300	24,3	19,1	34,3	417	Картофель, говя- дина, сметана, лук репчатый, соль, масло растительное
		100	10,5	9,5	6,7	158	Капуста белокочан-
		80	8,4	7,6	5,3	126	ная свежая, говя-
F0/0	Запеканка капуст-	60	6,3	5,7	4,0	95	дина, молоко, крупа
58/8	ная с мясом говя- дины	60	6,3	5,7	4,0	95	манная, масло кре- стьянское, сметана, яйца, масло расти- тельное, соль
59/8	Сосиски отварные	100	9,4	15,1	0,8	176	Сосиски

1	2	3	4	5	6	7	8
		80	7,5	12,1	0,6	141	
		60	5,6	9,0	0,5	106	
		50	4,7	7,5	0,4	88	
		200	9,7	15,8	16,1	255	Капуста белокочан-
		160	7,8	12,7	12,9	204	ная, сосиски, масло
CO/0	Капуста тушеная с	120	5,8	9,5	9,6	153	крестьянское, лук
60/8	сосисками						репчатый, томат-па- ста, морковь, сахар,
		100	4,9	7,9	8,0	128	мука пшеничная,
							соль
		100	22,6	19,0	0,2	263	
1/9	Мясо кур отварное	80	18,1	15,2	0,2	211	Куры, лук репчатый,
1/9	(порц, без кости)	60	13,6	11,4	0,1	158	соль
		50	11,3	9,5	0,1	132	
		100	11,6	11,2	2,3	157	Куры, бульон кури-
	Мясо кур отварное	80	9,3	8,9	1,8	125	ный, масло кре-
2/9	в соусе	60	7,0	6,7	1,4	94	стьянское, мука
		50	5,8	5,6	1,1	78	пшеничная, лук реп- чатый, соль
		200	19,8	21,8	19,2	358	Куры, картофель,
2.40	_	160	15,8	17,4	15,4	287	морковь, лук репча-
3/9	Рагу из мяса кур	120	11,9	13,1	11,5	215	тый, масло расти- тельное, мука пше-
		100	9,9	10,9	9,6	179	ничная, соль
		250	22,9	18,6	45,3	449	Куры, крупа рисо-
4.00		200	18,3	14,9	36,2	359	вая, морковь, лук
4/9	Плов из мяса кур	180	16,5	13,4	32,6	323	репчатый, масло
		100	9,2	7,4	18,1	180	растительное, соль
		100	14,8	12,4	9,1	209	Куры, молоко, хлеб
F /O	Биточки (котлеты)	80	11,9	9,9	7,3	167	пшеничный, мука
5/9	из мяса кур	60	8,9	7,5	5,5	125	пшеничная, масло
		50	7,4	6,2	4,6	104	растительное, соль
	Запеканка карто-	250	16,6	12,7	39,1	349	Картофель, курица,
	фельная, фарширо-	200	13,2	10,1	31,3	279	морковь, лук репча-
6/9	ванная отварным	180	11,9	9,1	28,2	251	тый, яйца, сухари, масло крестьянское,
	мясом кур с ово- щами	150	9,9	7,6	23,5	209	масло растительное,
7/9	Картофель запечен- ный с фаршем из куры	300	23,9	21,3	34,3	434	Картофель, куры, сметана, лук репчатый, соль, масло растительное
		100	20,3	16,7	5,8	256	Куры, молоко, яйца
0.40	Суфле из мяса кур	80	16,2	13,4	4,7	204	куриные, мука пше-
8/9	паровое	60	12,2	10,0	3,5	153	ничная, масло расти-
		50	10,1	8,4	2,9	128	тельное, масло кре- стьянское, соль
9/9		100	14,4	11,1	3,3	172	

1	2	3	4	5	6	7	8
		80	11,5	8,9	2,6	137	Куры, молоко, яйца
	Суфле из мяса кур	60	8,6	6,6	2,0	103	куриные, мука заро-
	паровое с мукой за- родышей пшеницы	50	7,2	5,5	1,7	86	дышей пшеницы, масло растительное, соль
		Напі	итки и сл	адкие блі	ода		
		200	0,4	0,2	16,1	69	
1/10	Компот из яблок и	180	0,4	0,2	14,5	62	Яблоки свежие, са-
1/10	кураги	150	0,3	0,1	12,1	52	хар, курага
		100	0,2	0,1	8,1	34	
	_	200	0,4	0,2	16,1	69	_
2/10	Компот из яблок и	180	0,4	0,2	14,5	62	Яблоки свежие, са-
2/10	кураги с витамином -	150	0,3	0,1	12,1	52	- хар, курага, витамин - С
		100	0,2	0,1	8,1	34	
		200	0,4	0,4	18,4	80	
2/10		180	0,3	0,3	16,6	72	Яблоки свежие, са-
3/10	Компот из яблок	150	0,3	0,3	13,8	60	xap
		100	0,2	0,2	9,2	40	
		200	0,2	0,2	16,8	69	
4/10	Компот из яблок и	180	0,2	0,1	15,2	62	Яблоки свежие, са-
4/10	изюма	150	0,2	0,1	12,6	52	хар, изюм
		100	0,1	0,1	8,4	35	_
		200	0,3	0,2	17,2	71	ac.
E /1 O	Компот из яблок и	180	0,2	0,1	15,5	64	Яблоки свежие, са-
5/10	изюма с витамином	150	0,2	0,1	12,9	53	хар, изюм, витамин
		100	0,1	0,1	8,6	35	
		200	0,1	0,0	11,3	47	
C/10	Компот из сморо-	180	0,1	0,0	10,2	42	Смородина красная,
6/10	дины	150	0,1	0,0	8,5	35	caxap
		100	0,1	0,0	5,6	23	
		200	1,0	0,1	19,8	88	
C/10	Компот из сухо-	180	0,9	0,1	17,8	79	Company
6/10	фруктов	150	0,8	0,0	14,8	66	Сухофрукты, сахар
		100	0,5	0,0	9,9	44	
		200	1,0	0,1	19,8	88	
C/10	Компот из сухо-	180	0,9	0,1	17,8	79	Сухофрукты, сахар,
6/10	фруктов с витами-	150	0,8	0,0	14,8	66	витамин С
	110IVI	100	0,5	0,0	9,9	44	
		200	0,2	0,0	11,9	48	
7/10	Vorse	180	0,1	0,0	10,7	43	- Riginia cayan
7/10	Компот из вишни	150	0,1	0,0	8,9	36	Вишня, сахар
		100	0,1	0,0	5,9	24	
0/10	Компот из яблок и	200	0,3	0,2	16,4	69	
8/10	чернослива	180	0,2	0,2	14,8	62	]

1	2	3	4	5	6	7	8
		150	0,2	0,1	12,3	52	Яблоки свежие, са-
		100	0,1	0,1	8,2	35	хар, чернослив без косточки
		200	0,3	0,2	16,4	69	косточки
	Компот из яблок и	180	0,3	0,2	14,8	62	Яблоки свежие, са-
9/10	чернослива с вита-	150	0,2	0,1	12,3	52	хар, чернослив без
	мином С	100	0,1	0,1	8,2	35	косточки, витамин С
		200	0,7	0,0	21,1	88	
	Компот из кураги и	180	0,6	0,0	19,0	79	
10/10	изюма	150	0,5	0,0	15,8	66	Курага, сахар, изюм
		100	0,4	0,0	10,5	44	-
		200	0,7	0,0	21,1	88	
	Компот из кураги и	180	0,6	0,0	19,0	79	Курага, сахар, изюм,
11/10	изюма с витамином С	150	0,5	0,0	15,8	66	витамин С
		100	0,4	0,0	10,5	44	1
		200	0,4	0,1	21,5	89	
10/10	Компот из черно-	180	0,4	0,1	19,3	80	Чернослив без ко-
12/10	слива и изюма	150	0,3	0,1	16,1	66	сточки, сахар, изюм
		100	0,2	0,1	10,7	44	
		200	0,4	0,1	21,5	89	_
12/10	Компот из черно-	180	0,4	0,1	19,3	80	Чернослив без ко-
13/10	слива и изюма с ви-	150	0,3	0,1	16,1	66	сточки, сахар, изюм, витамин С
	TUMPHIOM C	100	0,2	0,1	10,7	44	- Buitawum C
		200	0,9	0,1	19,6	88	
16/10	Компот из сухо-	180	0,8	0,1	17,7	79	Сухофрукты или ку-
16/10	фруктов и шипов-	150	0,7	0,1	14,7	66	рага, сахар, шипов- ник
	IIIII	100	0,5	0,1	9,8	44	TIPIX
		200	0,9	0,1	19,6	88	
17/10	Компот из сухо-	180	0,8	0,1	17,7	79	Сухофрукты или ку-
1//10	фруктов и шипов- ника с витамином С	150	0,7	0,1	14,7	66	рага, сахар, шипов- ник, витамин С
	C Siriuminioni U	100	0,5	0,1	9,8	44	,
		200	0,1	0,0	26,2	106	
18/10	Кисель из клюквы	180	0,1	0,0	23,6	95	Клюква, сахар, крах-
10/10	TANCAID NO WINNED	150	0,1	0,0	19,7	79	мал
		100	0,1	0,0	13,1	53	
		200	0,1	0,0	26,2	106	
19/10	Кисель из клюквы с	180	0,1	0,0	23,6	95	Клюква, сахар, крах-
10/10	витамином С	150	0,1	0,0	19,7	79	мал, витамин С
		100	0,1	0,0	13,1	53	
		200	1,0	0,1	30,6	131	
20/10	Кисель из сухо-	180	0,9	0,1	27,5	118	Сухофрукты или ку-
<b>2</b> 0/10	фруктов	150	0,8	0,0	22,9	98	рага, сахар, крахмал
		100	0,5	0,0	15,3	65	
21/10		200	1,0	0,1	30,6	131	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Кисель из сухо-	180	0,9	0,1	27,5	118	Сухофрукты или ку-
	фруктов с витами-	150	0,8	0,0	22,9	98	рага, сахар, крахмал,
	ном С	100	0,5	0,0	15,3	65	витамин С
		200	1,0	0,1	31,3	134	
22/10	Кисель из сухо-	180	0,9	0,1	28,2	120	Сухофрукты или ку-
22/10	фруктов (вариант 2)	150	0,8	0,0	23,5	100	рага, сахар, крахмал, кислота лимонная
		100	0,5	0,0	15,7	67	- кислота лимонная
		250	2,3	1,0	42,6	196	
22/10	Суп из кураги и яб-	200	1,9	0,8	34,1	156	Курага, яблоки, са-
23/10	лок с рисом	180	1,7	0,7	30,7	141	хар, крупа рисовая, сметана
		150	1,4	0,6	25,6	117	CMCTaria
		250	2,3	0,9	40,7	186	
24/10	Суп из кураги с ри-	200	1,8	0,7	32,5	149	Курага, сахар, крупа
24/10	СОМ	180	1,6	0,7	29,3	134	рисовая, сметана
		150	1,4	0,5	24,4	112	]
		250	0,6	1,5	30,1	135	
25/10	Суп-пюре из яблок	200	0,5	1,2	24,0	108	Яблоки, сахар,
25/10	свежих	180	0,4	1,1	21,6	97	сливки, крахмал
		150	0,4	0,9	18,0	81	
		150	6,1	4,2	40,9	229	Яблоки свежие, хлеб
26/10	Шарлотка с ябло-	130	5,3	3,7	35,5	198	пшеничный, молоко,
20, 10	ками	100	4,1	2,8	27,3	152	сахар, яйца куриные, масло растительное
		200	0,1	0,0	9,8	38	-
0=440	4	180	0,1	0,0	8,8	34	, ,
27/10	Чай	150	0,1	0,0	7,3	28	Сахар, чай
		100	0,0	0,0	4,9	19	
		200	0,1	0,0	0,0	1	
0=40	TT V ~	180	0,1	0,0	0,0	1	1,,,,,
27/10	Чай без сахара	150	0,1	0,0	0,0	0	- Чай
		100	0,0	0,0	0,0	0	
		200	0,5	0,1	14,8	61	
20/40	Напиток из чая с	180	0,5	0,1	13,3	55	Сок яблочный, са-
28/10	СОКОМ	150	0,4	0,1	11,1	46	хар, чай
		100	0,3	0,1	7,4	31	
		200/5	0,1	0,0	9,9	40	
20/40	 	180	0,1	0,0	8,7	35	
29/10	Чай с лимоном	150	0,1	0,0	7,3	29	Сахар, лимон, чай
		100	0,1	0,0	4,9	19	1
		200	2,9	3,2	14,4	95	
00// 0		180	2,6	2,8	13,0	86	1
30/10	Чай с молоком	150	2,2	2,4	10,8	71	— Молоко, сахар, чай —
		100	1,5	1,6	7,2	48	
31/10		200	1,5	1,6	12,1	66	Молоко, сахар, чай

1	2	3	4	5	6	7	8
		180	1,3	1,4	10,9	60	
	Чай с молоком (ва-	150	1,1	1,2	9,1	50	
	риант 2)	100	0,7	0,8	6,0	33	
		200	3,1	3,2	14,4	96	
22/10	Кофейный напиток	180	2,8	2,9	12,9	87	Молоко, сахар, ко-
32/10	с молоком	150	2,4	2,4	10,8	72	фейный напиток
		100	1,6	1,6	7,2	48	
	77 1 V V	200	3,0	3,2	20,7	120	
33/10	Кофейный напиток	180	2,7	2,9	18,6	108	Молоко сгущенное,
33/10	с молоком сгущен-	150	2,2	2,4	15,5	90	кофейный напиток
	TIDIIVI	100	1,5	1,6	10,3	60	
		200	3,0	3,1	21,2	122	
34/10	Напиток из цикория	180	2,7	2,8	19,1	109	Молоко, сахар, ци-
J4/ IU	с молоком	150	30       2,8       2,9       12,9       87       Молоко, сах фейный наги				
		100	1,5	1,6	10,6	61	ристворимый
		200	2,8	3,2	22,6	127	
35/10	Напиток из цикория	180	2,5	2,9	20,3	114	Молоко сгущенное,
35/10	с молоком сгущен-	150	2,1	2,4	16,9	95	ный растворимый
	TIDIIVI	100	1,4	1,6	11,3	63	пын растворимын
		200	3,6	3,3	22,8	135	
36/10	Vayaa a MarayaM	180	3,3	3,0	20,5	121	Молоко, сахар, ка-
30/10	Какао с молоком	150	2,7	2,5	17,1	101	као-порошок
		100	1,8	1,7	11,4	67	
		200	3,5	3,4	22,3	133	
36/10	Какао с молоком	180	3,1	3,0	20,1	119	Молоко сгущенное,
30/10	сгущенным	150	2,6	2,5	16,7	99	-
		100	1,7	1,7	11,1	66	хир
		200	0,2	0,1	13,1	56	
37/10	Напиток из шипов-	180	0,2	0,1	11,8	50	III uu opuuu cayan
3//10	ника	150	0,2	0,1	9,8	42	шиновник, сахар
		100	0,1	0,1	6,5	28	
		200	5,8	6,4	9,4	117	
38/10	Молоко кипяченое	180	5,2	5,8	8,5	106	Молоко
30/10	эонэркийх охопоту	150	4,4	4,8	7,1	88	IVIO/IOKO
		100	2,9	3,2	4,7	59	
		200	5,8	6,4	8,0	117	
_	Кефир	180	5,2	5,8	7,2	105	Кефир
_	ιτεψηρ	150	4,4	4,8	6,0	87	тсфир
		100	2,9	3,2	4,0	58	
		200	5,4	2,0	24,4	153	
_	Снежок	180	4,9	1,8	22,0	138	Снежок 1 % жирно-
_	CHEMUK	180     4,9     1,8     22,0     138     Снежок 1       150     4,1     1,5     18,3     115     сти	СТИ				
		100	2,7	1,0	12,2	77	

1	2	3	4	5	6	7	8
		200	1,0	0,2	20,2	86	
	C	180	0,9	0,2	18,2	78	
_	Сок	150	0,8	0,2	15,2	65	Сок яблочный
		100	0,5	0,1	10,1	43	
		200	5,8	6,4	8,0	117	
	Кисломолочные	180	5,2	5,8	7,2	105	Vahan
_	продукты в ассор- тименте	150	4,4	4,8	6,0	87	Кефир
	THINCITE	100	2,9	3,2	4,0	58	
	Кисломолочные	200	5,8	6,4	9,4	117	
	продукты в ассор-	180	5,2	5,8	8,5	105	Молоко
_	тименте (витамини-	150	4,4	4,8	7,1	88	IVIOЛОКО
	зированные)	100	2,9	3,2	4,7	59	
			Coy	СЫ			
	C	1000	19,9	53,3	66,2	825	Молоко, масло кре-
1/11	Соус молочный (для подачи к	50	1,0	2,7	3,3	41	стьянское, мука
1/11	(для подачи к блюду)	30	0,6	1,6	2,0	25	пшеничная, сахар,
	олгоду)	20	0,4	1,1	1,3	17	СОЛЬ
		1000	38,6	100,5	111,3	1511	3.6
2/11	Соус молочный	50	1,9	5,0	5,6	76	Молоко, мука пше- ничная, масло кре-
2/11	(для запекания)	30	1,2	3,0	3,3	45	стьянское, соль
		20	0,8	2,0	2,2	30	CTEMPEROC, COVIE
		1000	20,2	61,5	71,9	931	Молоко, лук репча-
D/4.4	Соус молочный с овощами	50	1,0	3,1	3,6	47	тый, морковь, масло
3/11		30	0,6	1,8	2,2	28	крестьянское, мука
		20	0,4	1,2	1,4	19	пшеничная, сахар, соль
		1000	19,3	46,0	61,8	748	Молоко, морковь,
4/4.4	Соус молочный с	50	1,0	2,3	3,1	37	лук репчатый, масло
4/11	овощами (вариант 2)	30	0,6	1,4	1,9	22	крестьянское, мука
	2)	20	0,4	0,9	1,2	15	пшеничная, соль
		1000	46,7	37,5	97,2	917	
<b>□</b> /1 1	Соус молочный с	50	2,3	1,9	4,9	46	Молоко, яйца кури-
5/11	рубленным яйцом	30	1,4	1,1	2,9	28	ные, мука пшенич- ная, сахар, соль
		20	0,9	0,7	1,9	18	Пал, сахар, соль
		1000	21,5	53,7	67,8	850	Молоко, масло кре-
C/11	Соус молочный с	50	1,1	2,7	3,4	42	стьянское, мука
6/11	отрубями (для по- дачи к блюду)	30	0,6	1,6	2,0	25	пшеничная, отруби,
	дали к олгоду)	20	0,4	1,1	1,4	17	сахар, соль
		1000	11,8	72,9	41,7	881	
7/11	Cove energy vi	50	0,6	3,6	2,1	44	Сметана, масло кре-
//11	Соус сметанный	30	0,4	2,2	1,3	26	стьянское, мука пшеничная, соль
		20	0,2	1,5	0,8	18	- пшеничнал, соль
8/11	Соус красный с лу-	1000	10,1	45,4	63,5	722	
0/11	ком и огурцами	50	0,5	2,3	3,2	36	

1	2	3	4	5	6	7	8
		30	0,3	1,4	1,9	22	Лук репчатый, мор-
		20	0,2	0,9	1,3	14	ковь, огурцы кон- сервированные, масло растительное, мука, томат-паста, сахар, масло кре- стьянское
		1000	0,9	0,9	166,1	664	
0.44.4	Соус фруктовый (из	50	0,0	0,0	8,3	33	Яблоки, сахар, крах-
9/11	яблок)	30	0,0	0,0	5,0	20	мал
		20	0,0	0,0	3,3	13	
		1000	4,5	42,7	236,0	1380	
10/11	Соус фруктовый (из	50	0,2	2,1	11,8	69	Груша, сахар, масло
10/11	груши)	30	0,1	1,3	7,1	41	растительное
		20	0,1	0,9	4,7	28	
		1000	5,6	0,3	162,5	686	
11/11	Соус фруктовый (из	50	0,3	0,0	8,1	34	Cayan yamana
11/11 кураги)	кураги)	30	0,2	0,0	4,9	21	Сахар, курага
		20	0,1	0,0	3,2	14	
	<u>,                                      </u>		Мучные	изделия			
1/12	Тесто дрожжевое сдобное	1000	92,6	91,0	510,9	3310	Мука пшеничная, молоко, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
		60	7,8	7,9	28,3	219	Мука пшеничная,
		50	6,5	6,6	23,6	183	творог, молоко,
2/12	Булочка творожная	40	5,2	5,3	18,8	146	масло растительное,
		30	3,9	3,9	14,1	110	яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
		60	6,3	6,2	28,6	200	Мука пшеничная,
	Г	50	5,2	5,2	23,8	166	молоко, картофель,
3/12	Булочка с творогом и картофелем	40	4,2	4,1	19,1	133	творог, масло расти- тельное, яйца кури-
	и картофелем	30	3,1	3,1	14,3	100	ные, сахар, дрожжи сухие, соль
		60	10,2	6,8	49,9	309	Мука пшеничная,
		50	8,5	5,6	41,6	258	творог, молоко, мор-
4/12	Булочка с творогом	40	6,8	4,5	33,3	206	ковь, сахар, масло
	и морковью	30	5,1	3,4	25,0	155	растительное, яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		65	9,1	8,1	20,4	194	Творог, мука пше-
	Ватрушка с творо-	50	7,0	6,3	15,7	149	ничная, молоко,
5/12	гом	40	5,6	5,0	12,5	119	яйца куриные, масло
		30	4,2	3,8	9,4	90	растительное, сахар, дрожжи сухие, соль
6/12		65	5,9	8,4	31,0	228	

1	2	3	4	5	6	7	8
		50	4,6	6,4	23,8	175	Мука пшеничная,
	Ватрушка со смета-	40	3,6	5,2	19,1	140	сметана, молоко,
	ной	30	2,7	3,9	14,3	105	масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль
		65	4,8	5,6	30,6	196	Мука пшеничная,
ļ	_	50	3,7	4,3	23,6	151	яблоки, молоко, са-
7/12	Ватрушка с ябло-	40	2,9	3,4	18,8	120	хар, масло расти-
	ками	30	2,2	2,6	14,1	90	тельное, яйца кури- ные, дрожжи сухие, соль
		60	5,6	3,9	32,7	193	Мука пшеничная,
	Сдоба обыкновен-	50	4,6	3,3	27,3	161	молоко, сахар, масло
8/12	ная	30	2,8	2,0	16,4	97	растительное, яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		60	6,6	4,2	31,1	194	Мука пшеничная,
ļ		50	5,5	3,5	25,9	162	молоко, мука из за-
9/12	Сдоба обыкновенная с мукой зародышей пшеницы	30	3,3	2,1	15,6	97	молоко, мука из зародышей пшеницы сахар, масло растительное, яйца куриные, дрожжи сухие соль Мука пшеничная,
		60	5,3	3,8	33,5	194	Мука пшеничная,
	Сдоба обыкновен-	50	4,4	3,2	27,9	162	сахар, масло расти-
10/12	ная с куркумой	30	2,6	1,9	16,8	97	тельное, яйца куриные, дрожжи сухие, соль, куркума
		60	4,5	4,1	33,5	191	Мука пшеничная,
		50	3,8	3,4	27,9	159	сахар, масло кре-
11/12	Булочка Российская	40	3,0	2,8	22,3	128	стьянское, молоко,
		30	2,3	2,1	16,7	96	яйца куриные, дрожжи сухие, соль
		50	4,4	5,0	29,4	184	Мука пшеничная,
ļ		40	3,5	4,0	23,5	147	масло крестьянское,
12/12	Булочка Ягодка	30	2,6	3,0	17,6	110	сахар, яйца куриные, изюм, мак, дрожжи сухие, соль, масло растительное
		50	4,4	3,9	27,3	165	Мука, молоко, са-
	_	50	4,4	3,9	27,3	165	хар, масло крестьян-
13/12	Булочка ванильная	40	3,5	3,1	21,8	132	ское, яйца куриные,
		30	2,7	2,3	16,4	99	дрожжи сухие, соль, ванилин
		50	4,0	5,6	26,7	176	Мука пшеничная,
	i -		-				молоко, масло кре-
14/12	Булочка дорожная	30	2,4	3,4	16,0	106	стьянское, сахар, дрожжи сухие, соль

70 5,9 1,1 37,7 190 сухие, май раститель 50 3,8 4,2 26,8 162 Мука, изн 40 3,1 3,3 21,4 129 молоко, я ные, масл ское, орех	пь, дрожжи к, масло ьное ом, сахар, ійца кури- ію крестьян- ки грецкие, сухие, соль,
70 5,9 1,1 37,7 190 сухие, матраститель  50 3,8 4,2 26,8 162 Мука, изна молоко, я ные, масла ское, ореждрожжи с ванилин  60 4,6 4,4 36,0 204 Мука пше	к, масло ьное ом, сахар, йца кури- ю крестьян- хи грецкие, сухие, соль, еничная,
16/12 Булочка с орехами 30 2,3 2,5 16,1 97 ные, маслоское, ореждрожжи с ванилин 60 4,6 4,4 36,0 204 Мука пше	йца кури- по крестьян- ки грецкие, сухие, соль, еничная,
16/12 Булочка с орехами 30 2,3 2,5 16,1 97 ные, маслоское, ореждрожжи с ванилин 60 4,6 4,4 36,0 204 Мука пше	о крестьян- хи грецкие, сухие, соль, еничная,
30 2,3 2,5 16,1 97 ское, орех дрожжи с ванилин 60 4,6 4,4 36,0 204 Мука пше	хи грецкие, сухие, соль, еничная,
50 3.9 3.7 30.0 170 повидло,	ΜΟΠΟΚΟ
] 3,5   3,5   3,7   3,7	
	иные, масло
	ьное, сахар, сухие, соль
50 4,1 1,7 26,7 143 Мука пше	еничная,
40 3,3 1,3 21,4 114 сахар, мас	-
	е, соль, стительное, сухие, яйца
100 6,7 9,9 61,9 365 Мука пше	еничная,
80 5,4 7,9 49,5 292 сахар, мас	=
1 19/17   KONWAK MOJIOUHEIIA   UU   4.0   U.U   3/.1   213	е, молоко,
яица кури	зууглекис-
100 12,5 20,8 53,9 458 Мука пше	еничная,
	ахар, масло
	ское, яйца
50 6,2 10,4 26,9 229 двууглеки	-
60 7,3 12,1 31,4 266 Мука пше	еничная,
50 6,1 10,1 26,2 221 творог, ма	асло кре-
21/12 Пирожок Лакомка 40 4,9 8,1 21,0 177 стьянское	-
яица кури	зууглекис-
	нная, сахар,
80 4,6 6,4 41,7 243 молоко, с	
	иные, мука
50 2,9 4,0 26,1 152 масло рас какао-пор	естьянское, тительное,
23/12 Манник 75 4,9 5,8 41,3 237	
60 3,9 4,6 33,1 190	

100   100	1	2	3	4	5	6	7	8
24/12   Наротка			50	3,3	3,8	27,6	158	Крупа манная, са-
24/12   Парлотка			40	2,6	3,1	22,0	127	тана, яйца куриные, мука пшеничная, масло для смазки, пудра, натрий дву-
Парлотка   80   3,0   2,9   20,5   122   растительное, растительное, зица куриные, сахар, масло дато растительное, зица куриные, сахар, масло дато растительное, зица куриные, сахар, масло дато растительное, зица куриные, масло растительное, дожжи сухие, соль, масло растительное, зица куриные, сахар, дрожжи сухие, соль, масло растительное, зица куриные, сахар, дрожжи сухие, соль, масло растительное, зица куриные, сахар, дрожжи сухие, соль, масло растительное, соль			120	4,5	4,3	30,8	183	Яблоки свежие, яйца
Даньга наливная   60   2,3   2,1   15,4   92   растительное, натрий двууглекис-лай   растительное, сахар, натрий двуриные, сахар, натрий двуриные, сахар, натрий двуриные, нагор растительное, дрожжи сухие, соль   растительное, за дрожжи сухие, соль   растительное, за дрожжи сухие, соль   растительное, за дрожжи сухие, соль   растительное, насло растительное, за дрожжи сухие, соль   растительное, насло растительное, насло растительное, насло растительное, за дрожжи сухие, соль   растительное, насло растительное, насло растительное, за дрожжи сухие, соль   растительное, насло растительное, насло растительное, насло растительное, насло растительное, за дрожжи сухие, соль   растительное, насло растительн			100	3,8	3,6	25,7	153	куриные, мука пше-
25/12   Паньга наливная   60   2,3   2,1   15,4   92   Натрий двууглекислый     25/12   Паньга наливная   60   5,1   2,1   27,4   151   Мука пшеничная, яйца куриные, сахар, местана, дрожжи сухие, соль, масло дия смазки     30   2,5   1,0   13,7   76   76   76,8   24,0   171   76   76   77,0   28,8   205   77,0   28,8   205   77,0   28,8   205   77,0   20,8   205   77,0   20,8   205   77,0   20,8   205   77,0   20,8   205   77,0   20,8   205   77,0   20,8   205   77,0   20,8   205   77,0   20,8   205	24/12	Шарлотка	80	3,0	2,9	20,5	122	-
Наньга наливная   50   4,2   1,7   22,8   126   3йца куриные, сахар, сметана, дрожжи сухие, соль, масло для сматанай рожки сухие, соль за растительное, сахар, дрожжевого теста с морковью   35   4,6   3,4   11,8   98   Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом   35   2,3   1,3   17,3   91   Куриные, сахар, дрожжи сухие, соль на дрожжевого теста с изюмом   35   2,3   1,3   17,3   91   Куриные, сахар, дрожжи сухие, соль на дрожжевого теста с изюмом   35   2,3   1,3   17,3   91   Куриные, сахар, дрожжи сухие, соль масло растительное, дрожжи сухие, соль на дрожжевого теста с изомом   35   2,3   1,3   17,3   91   Куриные, сахар, дрожжи сухие, соль на дрожжевого теста с изомом   35   2,3   1,3   17,3   91   Куриные, сахар, дрожжи сухие, соль на дрожжевого теста с изомом   35   2,3   1,3   17,3   91   Куриные, сахар, дрожжи сухие, соль на дрожжевого теста с изомом   35   2,3   1,3   17,3   91   Куриные, сахар, дрожжи сухие, соль на дрожжевого теста с изомом   35   2,3   1,3   17,3   91   Куриные, сахар, дрожжи сухие, соль на дрожжевого теста с изомом   35   2,3   1,3   17,3   91   Куриные, сахар, дрожжи сухие, соль на дрожжевого теста с изомом   35   2,3   1,3   17,3   91   17,3   17,3   17,4		1	60	2,3	2,1	15,4	92	натрий двууглекис-
25/12   Наньга наливная   40   3,4   1,4   18,3   101   11   101   113,7   76   114   114   115   114   115   114   115   114   115   114   115   114   115   114   115   114   115   114   115   114   115   114   115   114   115   114   115   114   115   1			60	5,1	2,1	27,4	151	Мука пшеничная,
26/12   11   30   2,5   1,0   13,7   76   76   76   76   76   76   76	D= /==		50	4,2	1,7	22,8	126	
26/12   Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом   35   2,3   1,3   17,3   76   Смазки   17,3   17	25/12	Шаньга наливная	40	3,4	1,4	18,3	101	
26/12 Найга со сметаной			30	2,5	1,0	13,7	76	смазки
26/12 ной			60	5,7	7,0	28,8	205	-
Ной	26/12	Шаньга со смета-	50	4,7	5,8	24,0	171	
27/12   Оладьи с яблоками   100   7,5   7,4   36,2   248   Молоко, мука, яблоки, масло крестьянское, яйца куриные, сахар, насло растительное, дрожжи сухие, соль   35   2,4   1,6   11,8   74   14,8   74   14,9   14,4   103   дрожжевого теста с творогом   35   2,4   1,6   11,8   74   14,8   74   14,9   14,4   103   дрожжи сухие, соль   14,4   103   дрожжи сухие, соль   14,6   14,5   14,5   14,6   14,5   14,6   14,6   14,6   14,8   14,6   14,8   14,6   14,8   14,6   14,8   14,6   14,8	26/12	ной	40	3,8	4,7	19,2	137	
27/12   Оладьи с яблоками			30	2,8	3,5	14,4	103	1-
28/12 Оладьи с яблоками 60 4,5 4,5 21,7 149 стьянское, яйца куриные, масло растительное, дрожжи сухие, сахар  Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью 35 2,4 1,6 11,8 74 масло крестьянское, масло растительное, дрожжи сухие, соль  Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом 35 4,6 3,4 11,8 98 пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом 35 2,3 1,3 17,3 91 мука пшеничная, молоко, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль из дрожжевого теста с творогом 35 2,3 1,3 17,3 91 мука пшеничная, молоко, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль из дрожжевого теста с изюмом молоко, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль из дрожжевого теста с изюмом молоко, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, масло растительное, масло растительное, соль масло растительное, соль масло растительное, соль			100	7,5	7,4	36,2	248	Молоко, мука, яб-
28/12 Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом  29/12 Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом  29/12 Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом  35			80	6,0	5,9	29,0	198	<u> </u>
28/12   Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью   35   2,4   1,6   11,8   74   1,6   11,8   74   1,6   1,6   1,8   74   1,6   1,8   74   1,6   1,8   74   1,6   1,8   74   1,8   74   1,8   74   1,8   74   1,8   74   1,8   74   1,8   74   1,8	27/12	Оладьи с яблоками	60	4,5	4,5	21,7	149	
Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью   35   2,4   1,6   11,8   74   1,6   11,8   74   1,6   11,8   74   1,6   11,8   74   1,6   11,8   74   1,6   11,8   74   1,6   11,8   1,6   11,8   1,6   11,8   1,6   11,8   1,6   11,8   1,6   11,8   1,6   1,6   1,6   1,7   1,6   1,7   1,6   1,7   1,6   1,7   1,6   1,7   1,6   1,7   1,8   1,6   1,8			50	3,7	3,7	18,1	124	тельное, дрожжи су-
28/12 из дрожжевого теста с морковью  29/12 Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом  35 2,4 1,6 11,8 74 масло крестьянское, масло растительное, дрожжи сухие, соль  70 9,3 6,8 23,5 196 Творог, мука пшеничная, молоко, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль  4,6 3,4 11,8 98 масло растительное, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль  70 4,6 2,6 34,6 182 Мука пшеничная, изюм, молоко, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, масло растительное, соль			70	4,7	3,3	23,7	148	Морковь, мука пше-
Пирожки печеные из дрожжевого теста с творогом   35   4,6   3,4   11,8   98   11,8   98     Ничная, молоко, масло растительное, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, соль   11,8	28/12	из дрожжевого те-	35	2,4	1,6	11,8	74	яйца куриные, сахар, масло крестьянское, масло растительное,
29/12 из дрожжевого теста с творогом  35			70	9,3	6,8	23,5	196	Творог, мука пше-
30/12 Пирожки печеные из дрожжевого теста с изюмом 35 2,3 1,3 17,3 91 изюм, молоко, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, масло растительное, соль	29/12	из дрожжевого те-	35	4,6	3,4	11,8	98	масло растительное, яйца куриные, сахар,
30/12 Пирожки печеные из дрожжевого теста с изюмом 35 2,3 1,3 17,3 91 куриные, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, масло растительное, соль			70	4,6	2,6	34,6	182	
31/12 70 5,2 2,7 30,6 177	30/12	из дрожжевого те-	35	2,3	1,3	17,3	91	куриные, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, масло растительное,
	31/12		70	5,2	2,7	30,6	177	

1	2	3	4	5	6	7	8
	Пирожки печеные из дрожжевого те- ста с курагой	35	2,6	1,3	15,3	88	Мука пшеничная, курага, молоко, яйца куриные, сахар, дрожжи сухие, масло растительное, масло крестьянское, соль
		70	4,8	3,3	28,2	166	Морковь, мука пше-
	Пирожки печеные	35	2,4	1,6	14,1	83	ничная, изюм, мо-
32/12	из дрожжевого те- ста с морковью и изюмом	70	4,8	3,3	28,2	166	локо, яйца куриные, сахар, масло крестьянское, дрожжи сухие, масло растительное, соль
		70	5,1	3,3	27,1	166	Морковь, мука пше-
33/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и курагой	35	2,6	1,7	13,6	83	ничная, курага, мо- локо, яйца куриные, сахар, масло кре- стьянское, масло растительное, дрожжи сухие, соль
		70	4,7	3,3	27,6	162	Морковь, мука пше-
34/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью и повидлом	35	2,3	1,6	13,8	81	ничная, повидло, молоко, яйца кури- ные, сахар, масло крестьянское, дрожжи сухие, масло растительное, соль
		70	4,8	3,3	24,1	149	Свекла, мука пше-
35/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой	35	2,4	1,6	12,0	75	ничная, молоко, яйца куриные, сахар, масло крестьянское, масло растительное, дрожжи сухие, соль
		70	4,7	3,2	29,1	168	Свекла, мука пше-
36/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста со свеклой и повидлом	35	2,4	1,6	14,5	84	ничная, повидло, молоко, яйца кури- ные, масло крестьян- ское, сахар, масло растительное, дрожжи сухие, соль
		70	4,4	3,5	42,7	220	Повидло, мука пше-
37/12	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом (джемом)	35	2,2	1,8	21,3	110	ничная, молоко, яйца куриные, масло растительное, сахар, дрожжи сухие, масло крестьянское, соль
	Расстегаи с рыбой	60	7,6	6,5	24,8	192	Мука пшеничная,
38/12					<del> </del>	1	+ ,,

1	2	3	4	5	6	7	8
		70	8,9	7,6	28,9	224	масло растительное, яйца куриные, сахар, лук репчатый, дрожжи сухие, соль, масло крестьянское
		100	9,2	13,0	27,2	267	Сосиски молочные,
	Колбасные, мясные	80	7,4	10,4	21,7	214	мука, яйца куриные,
39/12	изделия, запечен-	60	5,5	7,8	16,3	160	сахар, дрожжи су-
	ные в тесте	50	4,6	6,5	13,6	134	хие, масло крестьян- ское, масло расти- тельное, соль
40/12	Фарш из яблок	1000	3,3	3,3	275,1	1138	Яблоки, сахар
41/12	Фарш из свежей ка- пусты с луком	1000	28,2	44,3	92,1	938	Капуста белокочан- ная, лук репчатый, масло крестьянское, сахар, соль
42/12	Фарш из свежей ка- пусты с яйцом	1000	34,9	62,2	58,7	981	Капуста белокочан- ная, яйца куриные, масло крестьянское, соль
43/12	Фарш морковный	1000	14,2	36,6	83,9	765	Морковь, масло крестьянское, сахар, соль
44/12	Фарш морковный с рисом	1000	20,3	37,5	146,1	1057	Морковь, крупа рисовая, масло крестьянское, сахар, соль
45/12	Фарш морковный с яйцом	1000	28,9	72,4	75,6	1107	Морковь, яйца куриные, масло крестьянское, сахар, соль
46/12	Фарш рыбный	1000	187,9	62,3	14,1	1374	Горбуша, лук репчатый, соль, мука пшеничная, масло крестьянское
47/12	Фарш мясной с лу- ком	1000	213,1	173,0	15,6	2478	Говядина, лук репчатый, масло крестьянское, соль, мука
48/12	Фарш мясной с ри- сом	1000	176,0	153,6	86,8	2451	Говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло крестьянское, соль, мука пшеничная

1	2	3	4	5	6	7	8			
49/12	Фарш мясной с ри- сом и яйцом	1000	164,9	136,0	70,7	2182	Говядина, лук реп- чатый, яйца кури- ные, крупа рисовая, масло крестьянское, соль, мука пшенич- ная			
50/12	Фарш творожный	1000	163,9	82,3	99,7	1818	Творог, сахар, мука пшеничная, яйца ку- риные			
51/12	Хлебный продукт с мукой зародышей пшеницы	1000	99,3	24,5	474,7	2619	Мука, мука зароды- шей пшеницы, са- хар, соль, дрожжи сухие хлебопекар- ные, масло расти- тельное			
52/12	Хлебный продукт с отрубями	1000	81,8	19,0	452,1	2430	Мука, отруби, сахар, соль, дрожжи сухие хлебопекарные, масло растительное			
		1000	83,0	19,8	503,5	2615	Мука, сахар,			
-0/10	Хлебный продукт с	35	2,9	0,7	17,6	92	дрожжи сухие хле-			
53/12	фукусом	70	5,8	1,4	35,2	183	бопекарные, масло			
		70	5,8	1,4	35,2	183	растительное, соль, фукус			
Бутерброды и гастрономия										
1/13	Хлеб с маслом	50/10	3,9	7,7	23,5	181	Хлеб, масло кре- стьянское			
2/13	Хлеб с сыром	30/10	4,9	2,9	14,0	104	Хлеб, сыр			
3/13	Хлеб с маслом и сыром	30/5/10	5,0	6,6	14,1	137	Хлеб, сыр, масло крестьянское			
4/13	Сыр (порциями)	30	7,9	8,0	0,0	105	Сыр			
_	Масло сливочное	20	0,2	14,5	0,3	132	Масло крестьянское			
_	Хлеб пшеничный	20	1,3	0,1	9,3	45	Хлеб			
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	39	Хлеб			
			Дополни		ı	Т				
_	Апельсины	200	1,8	0,4	16,2	89	Апельсин			
	Бананы	200	3,0	1,0	42,0	191	Банан			
_	Батон	100	7,7	3,0	50,1	270	Батон			
	Джем	10	0,1	0,0	7,2	28	Джем			
	Зелень (лук)	2	0,0	0,0	0,1	0	Лук зеленый			
_	Зелень (петрушка)	2	0,1	0,0	0,2	1	Петрушка			
_	Зелень (укроп)	2	0,1	0,0	0,1	1	Укроп			
_	Зефир	25	0,2	0,0	18,2	71	Зефир			
_	Йогурт	125	3,6	4,0	5,9	73	Молоко			
_	Конфеты в ассорти- менте	12	0,1	0,0	9,6	38	Зефир			
_	Масло сливочное	100	0,8	72,5	1,3	661	Масло крестьянское			

1	2	3	4	5	6	7	8
_	Минеральная вода	150	0,0	0,0	0,0	0	Минеральная вода "Нарзан"
_	Молоко сгущенное	100	0,7	0,9	5,6	32	Молоко сгущенное
_	Молочно-кислая смесь	200	5,8	6,4	9,4	117	Молоко
_	Печенье	20	1,5	2,0	14,9	84	Печенье сахарное
_	Повидло яблочное	100	0,4	0,0	65,0	252	Повидло
_	Пряники	20	0,6	0,0	1,6	9	Пряники
_	Сметана	10	0,2	1,3	0,3	14	Сметана
_	Сок или фрукты в ассортименте	100	0,4	0,4	9,8	49	Яблоки
_	Фрукты	100	0,4	0,4	9,8	49	Яблоки
_	Хлеб пшеничный	20	1,3	0,1	9,3	45	Хлеб
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	39	Хлеб
_	Яблоки	100	0,4	0,4	9,8	49	Яблоки

# Приложение № 9 Нормы взаимозаменяемости продуктов (нетто)

Номер строки	Вид пищевой продукции	Масса,	Вид пищевой продукции – заменитель	Macca,
1	2	3	4	5
1.			Мясо кролика	96
2.			Печень говяжья	116
3.			Мясо птицы	97
4.			Рыба (треска)	125
5.		100	Творог с массовой долей жира 9 %	120
6.	Говядина	100	Баранина II категории	97
7.			Конина I категории	104
8.			Мясо лося (мясо с ферм)	95
9.			Оленина (мясо с ферм)	104
10.			Консервы мясные	120
11.			Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 %	100
12.			Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
13.	Молоко питьевое с массовой долей	100	Сгущено-вареное молоко	40
14.			Творог с массовой долей жира 9 %	17
15.			Мясо (говядина I категории)	14
16.	жира 3,2%		Мясо (говядина II категории)	17
17.			Рыба (треска)	17,5
18.			Сыр	12,5
19.			Яйцо куриное	22
20.	Творог с массовой	100	Мясо говядина	83
21.	долей жира 9 %	100	Рыба (треска)	105
22.			Творог с массовой долей жира 9 %	31
23.	σ×		Мясо (говядина)	26
24.	Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	30
25.	шт.)		Молоко цельное	186
26.			Сыр	20
27.	Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
28.	Рыоа (треска)	100	Творог с массовой долей жира 9 %	105
29.			Капуста белокочанная	111
30.			Капуста цветная	80
31.			Морковь	154
32.	Vaprodori	100	Свекла	118
33.	Картофель	100	Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
34.			Горошек зеленый	40
35.			Горошек зеленый консервированный	64
36.			Кабачки	300

1	2	3		4		
37.			Фрукты консе	Фрукты консервированные		
38.			Соки фруктов	Соки фруктовые		
39.			Соки фруктово-ягодные		133	
40.	Фрукты свежие	100		яблоки	12	
41.			Сухофрукты:	чернослив	17	
42.				курага	8	
43.				изюм	22	

### Приложение № 10

Номер	Наименование группы пищевой	Норма		День								Среднее	Отклонение	
строки	продукции	продукции, г	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	в день	от нормы, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.	Хлеб ржаной	80,0	40,0	40,0	40,0	40,0	43,0	45,0	50,0	40,0	30,0	40,0	40,8	-49,0
2.	Хлеб пшеничный	150,0	90,0	70,0	50,0	73,0	53,0	122,0	60,0	90,0	60,0	96,7	76,5	-49,0
3.	Мука пшеничная	15,0	15,0	11,3	22,3	6,4		1,5	5,1			3,5	6,5	-56,6
4.	Крупы, бобовые	45,0	15,0	61,0	40,0	83,2	80,0	9,2	8,8	59,4	52,0	26,0	43,5	-3,4
5.	Макаронные изделия	15,0	51,0					12,0				15,0	7,8	-48,0
6.	Картофель	187,0	91,0	102,4	160,0	105,7	280,0	84,4	175,8	50,0	200,8	122,5	137,3	-26,6
7.	Овощи	280,0	160,0	212,9	159,6	53,1	161,0	196,0	181,0	143,4	111,1	173,0	155,1	-44,6
8.	Фрукты свежие, ягоды	185,0	104,9	115,0	140,0	100,0	100,0		125,0	119,9	100,0	116,5	102,1	-44,8
9.	Сухофрукты	15,0	20,0		16,0	20,0	20,0	20,0			20,0		11,6	-22,7

10.	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200,0							100,0			100,0	20,0	-90,0
11.	Мясо 1-й категории	70,0	58,0					61,0					11,9	-83,0
12.	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30,0							62,3				6,2	-79,2
13.	Птица 1-й категории	35,0		40,0		74,0	70,0			78,2	96,6		35,9	2,5
14.	Рыба-филе, в том числе филе слабо— и малосоленое	58,0			109,8	45,0		16,0				60,0	23,1	-60,2
15.	Молоко	300,0	102,0	217,0	227,8	207,9	50,0	161,0		38,5	180,0	259,7	144,4	-51,9

Ведомость контроля за рационом питания, возраст: 7–11 лет, питание: двухразовое

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
16.	Кисломолочная пищевая продукция	150,0		125,0				100,0					22,5	-85,0
17.	Творог (5–9 % м.д.ж.)	50,0							124,2				12,4	-75,2
18.	Сыр	10,0			20,0	15,0		20,0			15,0		7,0	-30,0
19.	Сметана	10,0	5,0	12,5	5,0	5,3	5,0	12,1	34,0				7,9	-21,1
20.	Масло сливочное	30,0	13,8	16,5	17,4	10,8	19,0	7,5	11,4	8,9	12,8	12,5	13,1	-56,5
21.	Масло растительное	15,0	17,0	10,8	8,5	9,8	12,0	18,9	15,4	13,0	10,0	8,5	12,4	-17,4
22.	Яйц	40,0	40,0		1,8	4,3	25,0		5,4	105,0		47,7	22,9	-42,7
23.	Caxap	30,0	17,9	30,3	30,4	24,7	18,0	21,2	21,8	19,9	17,0	27,0	22,8	-23,9
24.	Кондитерские изделия	10,0											·	
25.	Чай	1,0	0,4				0,4		0,6	0,4		0,2	0,2	-80,0

26.	Какао-порошок	1,0		4,0									0,4	-60,0
27.	Кофейный напиток	2,0			3,0	2,0		3,0			2,0	2,0	1,2	-40,0
28.	Дрожжи хлебопекарные	0,2			0,3								0,0	-85,0
29.	Крахмал	3,0												
30.	Соль пищевая поваренная йодированная	3,0	3,0	3,4	2,8	2,3	2,5	2,1	2,3	1,5	2,6	2,6	2,5	-16,3
31.	Специи	2,0												

## Приложение № 11

Номер				День									Среднее	Выполнение,
строки	Наименование	Норма	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	в день	% дневной нормы
1.	Белки, г	77	41,1	41,5	51,2	52,8	39,8	45,2	49,3	45,7	46,0	45,5	45,8	59
2.	В том числе живот- ные, г		19,1	18,4	31,8	31,7	16,2	27,1	33,6	27,3	25,0	25,2	25,5	
3.	Жиры, г	79	45,7	40,7	42,4	44,7	44,5	48,0	44,6	44,4	46,5	37,4	43,9	56
4.	В том числе расти- тельные, г		20,9	15,2	12,8	13,7	17,4	21,6	17,3	15,9	15,3	12,4	16,3	
5.	Углеводы, г	335	173,0	172,5	173,4	174,0	182,6	155,7	157,6	146,9	147,6	174,2	165,7	49
6.	Моно– и дисахара, г	335	55,2	73,0	75,0	58,8	55,6	56,8	80,2	46,9	53,3	70,3	62,5	
7.	Крахмал, г		117,9	99,5	98,3	115,2	127,0	98,9	77,3	100,0	94,3	103,9	103,2	
8.	Пищевые волокна, г		17,6	19,6	15,3	18,3	18,1	13,2	12,8	15,5	17,1	14,4	16,2	
9.	Витамин В1, мг	1,2	0,5	0,7	0,7	0,6	0,7	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7	0,6	50

10.	Витамин В2, мг	1,4	0,7	0,8	8,0	0,8	0,6	0,7	1,7	0,7	0,7	0,9	0,8	60
11.	Витамин С, мг	60	26,1	69,1	34,5	16,3	64,5	20,6	71,0	58,0	53,2	59,8	47,3	79
12.	Витамин А, мкг		2274,1	1209,1	471,6	756,3	1031,0	419,2	4771,1	728,0	450,7	1286,7	1339,8	
13.	Витамин E (ток.экв), мг		12,1	7,8	8,1	9,0	8,5	12,0	9,7	9,1	8,3	7,5	9,2	
14.	Са, мг		290,2	579,9	621,3	516,1	246,8	649,8	364,5	232,4	531,8	460,5	449,3	
15.	Р, мг		594,8	753,6	811,5	791,6	638,3	725,8	717,8	623,0	756,8	729,9	714,3	
16.	Мg, мг		172,3	228,1	204,0	232,4	218,3	162,2	174,8	142,6	213,1	184,6	193,2	
17.	Fe, мг		10,7	11,4	10,4	11,2	11,7	7,1	16,2	11,5	10,7	10,9	11,2	
18.	Калорийность, ккал	2350	1311,8	1269,5	1314,1	1353,1	1337,8	1269,3	1259,6	1208,6	1234,0	1248,6	1280,6	54

Ведомость контроля за рационом питания по пищевой ценности, возраст: 7–11 лет, питание: двухразовое

### Приложение № 12

# Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Номер строки	Характеристика	Недостатки и дефекты	Снижение оценки, балл					
1	2	3	4					
1.	Внешний вид							
2.		Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0					
3.	Оформление	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0					
4.		Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре						
5.		Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5					
6.		Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5					
7.	Форма	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы	3,0					
8.		Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0					
9.	-	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0					
10.		Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0					
11.		Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0					
12.		Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0					
13.	Состояние по-	Наличие пленки на поверхности:  – киселей, супов-пюре  – соусов, заправок  – чая-заварки	0,5 1,0 2,0					
14.	верхности	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0					
15.		Незначительное нарушение целостности оболочки муч- ных изделий, не приведшие к вытеканию фарша						
16.		Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0					
17.		Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0					
18.		Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0					

1	2	3	4
19.		Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
20.		Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
21.		Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
22.		Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
23.		Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
24.		Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
25.		Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
26.		Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
27.	Однородность	Наличие более 5 % крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
28.		Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
29.		Наличие единичных комочков заварившейся муки, крах- мала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, кисе- лях, блинах	2,0
30.		Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
31.		Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
32.		Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0
33.		Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
34.		Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
35.	Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
36.		Незначительно отличающийся от типичного (контрольного)	0,5
37.	Цвет (в том числе на разрезе)	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
38.	πα μασμέσε)	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
39.		Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
40.		Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
41.	Текстура (консистенция)	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
42.		Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0

1	2	3	4
43.		Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
44.		Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
45.		Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная – в творожном и овощном; жидкая – в плодовом	2,0
46.	Запах	Слабо выраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
47.		Нетипичный, посторонний	3,0
48.		Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
49.	Вкус	Слегка пересоленный	2,0
50.	DRyC	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый	3,0

#### Примерная форма программы производственного контроля

#### 1. Паспортные данные предприятия

- административная территория;
- наименование юридического лица;
- наименование предприятия;
- ФИО руководителя, телефон, электронная почта;
- адрес (юридический и фактический);
- свидетельство о государственной регистрации;
- ИНН/КПП;
- численность работников;
- вид деятельности.

# 2. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятия

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
   от 2 января 2000 года № 29-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 года № 2300-1 (в ред. 21.12.2004);
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон от «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» 23 февраля 2013 года № 15-ФЗ (статьи 10–12, 16, 19, 20, 21, 23);
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 года № 195-Ф3 (с изменениями);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2001;
- Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Инструкция от 17.05.2000 № 11-7/101-09 «О порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями);
- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки»;

- Технический регламент Таможенного союза 023/2011 « Соковая продукция из фруктов и овощей»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- CH 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
  - СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.2003 № 114;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению, содержанию»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
  - ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
  - ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
  - ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

# 3. Перечень выпускаемой продукции, представляющей потенциальную опасность для человека, подлежащей санитарно-эпидемиологической оценке:

Ассортимент вырабатываемой продукции с указанием нормативной документации (ТТК, ТК, СТО, ТУ). На все блюда, изделия разработаны в соответствии с ГОСТ 31987-2012, техникотехнологические карты (ТТК) и технологические карты (ТК), в которых указаны все параметры безопасности (требования к сырью, рецептура, технология приготовления, органолептические показателя, температура подачи и сроки годности, физико-химические, микробиологические

показатели в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, пищевая и энергетическая ценность (белки, жиры, витамины, минералы, ккал).

# 4. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Номер п/п	Должность	Ф.И.О.	Тел	Наименование обязанностей по проведению производственного контроля	Примечание
1.	Директор			Контроль за своевременностью и полнотой охвата проведения инструментально-лабораторных исследований физических и химических факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса на рабочих местах и зонах в соответствии с программой ПЛК	
2.	•••				

# 5. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

Перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников.

Лица, осуществляющие работы в организациях общественного питания, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения, реализации, в том числе по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта, должны иметь санитарные книжки.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

- технолог;
- повар;
- кладовщик;
- уборщик производственных помещений.

Работники, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

- осмотр терапевтом: при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год;
- осмотр дерматовенерологом: при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год;
- осмотр оториноларингологом: при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год;
- осмотр стоматологом: при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год;
- осмотр психиатром: при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год;
- осмотр наркологом: при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год;
- осмотр инфекционистом: по рекомендации врачей специалистов;
- исследование крови на сифилис при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год;
- исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям;
  - рентгенография грудной клетки 1 раз в год;
- исследование на гельминтозы: при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раз в год либо по эпидпоказаниям;
- мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям;
  - мазки на гонорею при поступлении на работу;
  - осмотр акушером-гинекологом не реже 1 раза в год;
  - клинический анализ крови не реже 1 раза в год;
  - клинический анализ мочи не реже 1 раза в год;
  - электрокардиография не реже 1 раза в год;

- биохимический скрининг не реже 1 раза в год;
- маммографию или УЗИ молочных желез (женщины в возрасте старше 40 лет) 1 раз в 2 года;
- исследования на носительство кишечных инфекций при поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям.

К медицинским противопоказаниям для работы в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе при проведении работ по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, являются следующие заболевания и бактерионосительство:

- брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
- гельминтозы;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра;
- педикулез;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъявлениями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
- гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
  - озена.

Кроме того, работникам прививок:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет);
- против кори лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
  - против гриппа ежегодно в период с 1 сентября по 1 декабря;
  - против вирусного гепатита А;
  - по эпидпоказаниям против брюшного тифа, дизентерии и Зонне.

Работники производства проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию 1 раз год.

- 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции, технологии производства, критериев безопасности факторов производственной среды, методы контроля
  - 6.1. Безопасность продукции гарантируется:
  - строгим соблюдением санитарных норм и правил;
  - соблюдением технологических режимов;
  - квалификацией работающего персонала;
  - условиями хранения и реализации продукции;
  - производственным контролем;
  - контролем критических точек технологического процесса.
  - 6.2. Безопасность процесса производства (технологии) для рабочих гарантируется:
- использованием в производстве сырья, материалов, оборудования, безопасного в ветеринарном отношении;
  - строгим соблюдением правил охраны труда;
  - медицинскими осмотрами сотрудников.

# 7. Факторы производственного контроля для организации лабораторных исследований, испытаний в отношении выпускаемой продукции

Номер строки	Вид исследований	Используемые нормативные документы	Периодичность исследований
1.	Микробиологические исследования на условно-патогенную и патогенную флору выпускаемой продукции: холодные закуски, горячие блюда	TP TC 021	1 раз в квартал (до 5 проб в соответствии с планом, согласованным с ЦЭФ ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»)
2.	Оценка эффективности санитарной обработки:  – смывы на БГКП  – смывы на сальмонеллу	МУ 2657-82	<ul><li>1 раз в квартал по 10 смывов</li><li>1 раз в квартал по 5 смывов</li></ul>
3.	Исследование воды. Бактериологические, химические исследования	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год 1 проба

#### 8. Этапы технологического контроля

- 1. Приемка сырья и пищевых продуктов;
- 2. Хранение сырья и пищевых продуктов.
- 3. Подготовка сырья к процессу производства.
- 4. Механическая обработка сырья.
- 5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов.
- 6. Приготовление, термическая обработка кулинарной продукции.
- 7. Приготовление холодных блюд и напитков.
- 8. Приготовление супов и горячих блюд, термическая обработка порционированных мяса птицы и рыбы.
  - 9. Реализация готовых блюд, кулинарной продукции.
  - 10. Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции.
  - 11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

9. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
		Этап 1	
1.	А. Наличие основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента)	ТР ТС 021, ч. 2 ст. 10	<ul> <li>политика и (или) документально оформленные заявления, намерения руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции (приказ, политика предприятия) – приложение № 2;</li> <li>программа производственного контроля;</li> </ul>
			– нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции. (СТО, ТУ, ТИ, ТТК, ТК, производственные журналы) – приложение № 3
2.	Б. Оценка безопасности выпускаемой продукции	<ul> <li>ТР ТС 021, ст. 7–9;</li> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul> <li>протоколы лабораторных исследований;</li> <li>производственные журналы (журнал входного контроля поступающего сырья, журнал температурного контроля холодильного оборудования, бракераж готовой кулинарной продукции, журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий).</li> </ul>
			При проверке производится оценка на наличие визуальных признаков недоброкачественности; оценка маркировки (на сроки годности, условия хранения и т.д.)
		Этап 2	
3.	Процедура 1 (ст. 10 ч. 3 п. 1) «выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции и технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»	<ul> <li>– ТР ТС 021, ст. 7–9, ч. 1 ст. 10, ст. 11, п. 1 ч. 1 ст. 14, ч. 1 ст. 20;</li> <li>– ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>-ГОСТ 30390;</li> <li>– СанПиН 2.3/2.4.3590-20</li> </ul>	<ul> <li>ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она производится;</li> <li>СТО, ТУ, технологические инструкции,</li> <li>ТТК, ТК с описанием технологических процессов производства продукции. наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка,</li> </ul>

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
			маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению (если имеется), способы использования (п/ф)
4.	Процедура 2 (ст. 10 ч. 3 п. 2) «выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»	<ul> <li>ТР ТС 021, п. 1 ч. 1 ст. 14, ч. 1 ст. 20;</li> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul> <li>– схема расположения производственных помещений с расположением оборудования и схемы маршрутов движения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды</li> <li>– приложение № 4;</li> <li>– инструкция по управлению перекрестными загрязнениями и др. документы; (графики обработки сырья, приготовления продукции, санитарной обработке по времени, движения сырья и готовой продукции и т.д.);</li> <li>– программа производственного контроля</li> </ul>
5.	Процедура 3 (ст. 10 ч. 3 п. 3) «определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»	<ul> <li>ТР ТС 021, п. 1 ч. 1 ст. 14, ч. 4 ст. 5, ст. 18;</li> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul> <li>ТК, ТТК, ТИ – контроль технологии приготовления, температурного режима;</li> <li>производственные журналы (температурного контроля холодильного оборудования);</li> <li>программа производственного контроля;</li> <li>план ХАССП (рабочие листы ХАССП) и другие документы</li> </ul>
6.	Процедура 4 (ст. 10 ч. 3 п. 4) «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»	<ul> <li>ТР ТС 021, ч. 1–3 ст. 13, ст. 19, ч. 2 ст. 20, ст. 30;</li> <li>ТР ТС 022;</li> <li>ТР ТС 005;</li> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul> <li>журнал входного контроля поступающего сырья;</li> <li>НД на сырье, ингредиенты, упаковочные материалы;</li> <li>документы, подтверждающие безопасность сырья, упаковочных и вспомогательных материалов (декларации; электронные ВСД, накладные от поставщиков);</li> <li>инструкция или документированная процедура по входному контролю сырья, ингреди-</li> </ul>

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
			ентов, упаковочных материалов, порядок действий при поступлении несоответствующей продукции;  — договора с поставщиками сырья, продукции, технологическими средствами, упаковочными материалами, где в обязательном порядке предусматривается возврат при поставке продукции, сырья с нарушением требований НД
7.	Процедура 5 (ст. 10 ч. 3 п. 5) «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	<ul> <li>ТР ТС 021, ст. 15;</li> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul> <li>утвержденные перечни испытательного оборудования и средств измерения с графиком поверки и аттестации, планово-предупредительных ремонтов оборудования и средств измерения;</li> <li>инструкция по порядку профилактического и технического обслуживания оборудования;</li> <li>инструкция по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам и другие документы;</li> <li>свидетельства о поверке испытательного оборудования, средств измерения;</li> <li>договоры на техническое обслуживание;</li> <li>технические паспорта, документы, подтверждающие разрешение использования оборудования для контакта с пищевыми продуктами;</li> <li>журнал осмотра технического состояния оборудования</li> </ul>
8.	Процедура 6 (ст. 10 ч. 3 п. 6) «обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»	<ul> <li>ТР ТС 021, ч. 4 ст. 11;</li> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul> <li>программа производственного контроля;</li> <li>план ХАССП (рабочие листы ХАССП в журнале производственного контроля);</li> <li>протоколы лабораторных испытаний,</li> <li>технологические журналы и другие документы</li> </ul>

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
9.	Процедура 7 (ст. 10 ч. 3 п. 7) «соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»	<ul> <li>ТР ТС 021, ст. 17; ч. 4 ст. 13;</li> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul> <li>журнал температурного контроля холодильного оборудования;</li> <li>личная медицинская книжка водителя-экспедитора;</li> <li>список специализированного транспорта;</li> <li>договоры на мойку и дезинфекцию транспортных средств с актами сдачи приемки выполненных работ;</li> <li>договор на оказание транспортных услуг в случае использования наемного транспорта и другие документы</li> </ul>
10.	Процедура 8 (ст. 10 ч. 3 п. 8) «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	- ТР ТС 021/2011 ст. 12, ст. 14, ст. 15, ст. 16 ч. 1, ч. 5; - ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20; - отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента	<ul> <li>документы, подтверждающие соответствие и поддержание санитарно-технического состояния помещений и факторов производственной среды, факторов трудового процесса (инструкции о предупреждении попадания посторонних предметов), договора на обслуживание оборудования, договор на дезинсекцию, дератизацию акты сдачи-приемки выполненных работ, протоколы лабораторных испытаний и измерений оборудования, журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания технологических линий, оборудования, оснащения и других объектов производственного окружения);</li> <li>инструкции по санобработке оборудования, внутрицеховой посуды, инвентаря;</li> <li>график косметических и капитальных ремонтов производственных помещений, цехов</li> </ul>
11.	Процедура 9 (ст. 10 ч. 3 п.9)	– ТР ТС 021, ч. 3 ст. 14, ч. 10 и 11 ст. 17; ч. 5 ст. 11, ч. 13ст. 17;	– личные медицинские книжки персонала с отметками о прохождении мед. обследований, исследований, гигиенического обучения (1 раз

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры	
1	2	3	4	
	«выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»	<ul> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	в Згода) и повышения квалификации (1 раз в 5 лет);  – данные о вакцинации;  – гигиенический журнал;  – инструкция по соблюдению правил личной гигиены;  – планы по обучению персонала (повышения квалификации (1 раз в 5 лет), посещение выставок, мастер классов и пр.);  – инструкция по доступу на предприятие сторонних посетителей	
12.	Процедура 10 (ст. 10 ч. 3 п.10) «выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»	<ul> <li>ТР ТС 021, п. 3 ч. 1 ст. 14, п. 6 ч. 1 ст. 14;</li> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	– документы, подтверждающие установление способов, соответствия и поддержания санитарного содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря (инструкции, договора, акты сдачиприемки, журналы, графики) и др.	
13.	Процедура 11 (ст. 10 ч. 3 п.11) «ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	<ul> <li>ТР ТС 021, ч. 4 ст. 11, п. 6 и 7 ст. 39, ч. 2 и 3 ст. 5;</li> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	<ul> <li>декларации о соответствии;</li> <li>свидетельства о государственной регистрации;</li> <li>программа производственного контроля;</li> <li>протоколы лабораторных испытаний;</li> <li>нормативная и техническая документация на продукцию;</li> <li>журналы производственные (журнал входного контроля поступающего сырья, журнал температурного контроля холодильного оборудования, бракераж готовой кулинарной продук-</li> </ul>	

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
			ции, журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий и др.)
14.	Процедура 12 (ст. 10 ч. 3 п. 12) «прослеживаемость пищевой продукции»	<ul> <li>ТР ТС 021, ч. 1 ст. 13, ч. 3 ст. 5;</li> <li>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</li> <li>отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента</li> </ul>	готовой продукции, документы, регламентирующие отзыв, изъятие и утилизация несоответствующей нормативной документации продукции и др.
15.	Принципы ХАССП:  1. Перечень опасных факторов.  2. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления).  3. Предельные значения параметров, контролируемых в ККТ.  4. Порядок мониторинга ККТ процесса производства (изготовления).  5. Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в ККТ.  6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС.  7. Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021, ч. 3 и 4 ст. 11	<ul> <li>факторы безопасности продукции общественного питания;</li> <li>анализ рисков в производстве питания, проявление опасных факторов;</li> <li>сводная таблица анализа рисков в процессе производства питания;</li> <li>программа предварительных требований специального назначения;</li> <li>ТТК, ТК;</li> <li>программа производственного контроля;</li> <li>инструкции по обращению с аллергенами, ГМО, применению пищевых добавок;</li> <li>протоколы лабораторных испытаний;</li> <li>производственные журналы</li> </ul>
16.	Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менеджмента)	ТР ТС 021, ч. 2 ст. 10, ч. 4 ст. 5, ч. 4 и 8 ст. 18	<ul><li>– результаты внутренних проверок и выполнения плана корректирующих мероприятий;</li><li>– документы по работе с жалобами и претензиями потребителей;</li></ul>

Номер строки	Процедуры	Нормативные документы, регламентирующие соответствие процедуры	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры
1	2	3	4
			– документы по обмену информацией с заин-
			тересованными сторонами в организации и за
			ее пределами

#### 10. Перечень должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала согласно приказу Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302-н и санитарно-гигиеническое обучение персонала.

#### 11. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 2. Журнал бракеража готовой продукции.
- 3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 4. Гигиенический журнал.
- 5. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
- 6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 7. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 8. Журнал учета дезинфекции и дератизации.
- 9. Журнал мониторинга по принципам ХАССП.
- 10. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.

### 12. Перечень возможных аварийных ситуаций и мероприятий по их устранению

Номер строки	Перечень возможных аварийных ситуаций	Мероприятия по устранению последствий	Ответственный за проведение мероприятий
1.	Отключение электроэнергии	Приостановление эксплуатации	Руководитель или ответ- ственный из числа сотрудни- ков при его отсутствии
2.	Затопление при прорывах водопровода, канализации, отопления в помещениях	Отключение электричества при угрозе замыкания проводов, вызов аварийной службы, приостановка эксплуатации, уборка и дезинфекция помещений	Руководитель или ответ- ственный из числа сотрудни- ков при его отсутствии
3.	Отключение холодного или горячего водоснабжения	Приостановка эксплуатации	Руководитель или ответ- ственный из числа сотрудни- ков при его отсутствии

4.	Нарушение герметичности газоразрядных ртутных ламп	Приостановка эксплуатации предприятия, вызов специализированного предприятия для проведения замеров на наличие ртути и демеркуризации с проведением контрольных замеров содержания паров ртути органами Роспотребнадзора	Руководитель
5.	Выход из строя холодильного и технологического оборудования	Приостановление эксплуатации	Заведующий производством
6.	Возникновение у персонала двух и более инфекционных или неинфекционных заболеваний, могущих привести к возникновению вспышек, либо к возникновению невозможности качественного оказания услуги	Изоляция заболевших. Проведение дезинфекции помещений. Проведение обследования контактных лиц	

#### 13. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- 1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590
- 2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза
  - 3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
- 4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- 5. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
  - 6. Иное.

14. Программа производственного контроля

_	Trporpanina iipon	spoder permit o monit boom			
Номер	Критические	Показатели	нл	Периодичность	Ответственное лицо
строки	контрольные точки	Показатели	11/24	периодичноств	Ответетвенное лицо
1	2	3	4	5	6

1.	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья <b>(ККТ 1)</b>	<ul> <li>условия транспортировки (соблюдение санитарных правил на транспорт, личная медицинская книжка экспедитора);</li> <li>проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов и упаковочных материалов; количество и целостность упаковки, принадлежность поставляемой продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (сертификаты, декларации, накладные, ветеринарные справки и т.д.);</li> <li>выборочная проверка качества и безопасности продукции поставщика (органолептическая оценка) продукты</li> </ul>	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; ст. 13 ТР ТС 021/2011 гл. IV № 29-Ф3 Разд. 7,8 СП 2.3.6.1079 График загрузки сырья и отпуска готовой продукции	При поступлении – каждая партия. Ежесменно	Руководитель отдела закупа, руководитель службы логистики, зав. производством цехов
2.	Хранение сырья, контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности (ККТ 2)	<ul> <li>температура, влажность помещения;</li> <li>санитарное состояние холодильных камер,</li> <li>кладовых сухих продуктов;</li> <li>световой и воздушный режимы;</li> <li>товарное соседство и тара;</li> <li>сроки годности продуктов;</li> <li>выборочная проверка качества и безопасности продукции (органолептические, гигиенические)</li> </ul>	Термометр, психрометр гигрометр; СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01, ст. 13 ТР ТС 021/2011*, журнал температурновлажностного режима Протоколы испытаний	Ежедневно. Партия каждого поставщика	Руководитель службы логистики; зав. производством цехов
3.	Подготовка сырья к производству, контроль за соблюдением санитарных правил (ККТ 2, 3)	<ul> <li>– расстановка технологического процесса, отсутствие встречных и пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря;</li> <li>– просеивание и улавливание примесей (наличие металлопримесей (ст. 3.10 СанПиН 2.3.4.545-96);</li> <li>– санитарная обработка яиц</li> <li>– процеживание жидких продуктов</li> <li>– дефростация и мытье мяса, птицы, рыбы</li> </ul>	Инструкции по санитарной обработке яиц	Ежедневно	Зав. производством, специалист по контролю качества
4.	Холодная обработка сырья (ККТ 2, 3)	<ul> <li>сухая, влажная обработка мяса (дефостация; мокрый туалет туш, снятие клейма, сохранение клейма, разделка, обвалка, жиловка, измельчение, охлаждение, хранение)</li> <li>приготовление и хранение мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, фарша, котлетной массы</li> </ul>	ст. 11 ТР ТС 021/2011, ТК, ТТК, ТИ, журнал температурного контроля холодильного оборудования	Ежесменно	Зав. производством, специалист по контролю качества

5.	Тепловая обработка сырья <b>(ККТ 3)</b>	<ul><li>– порядок тепловой обработки;</li><li>– термическая обработка (время, температура)</li></ul>	ТК, ТТК, СТО, ТУ, ТИ; ст. 11 ТР ТС 021/2011	Ежесменно	Зав. производством, специалист по контролю качества
6.	Жаренье изделий во фритюре <b>(ККТ</b> <b>3)</b>	<ul><li>использование специального оборудования и жиров;</li><li>режимы жаренья (температура и время)</li></ul>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежесменно	Зав. производством, специалист по контролю качества
7.	Реализация кулинарной продукции и полуфабрикатов ( <b>KKT 6</b> )	<ul> <li>- качество готовой продукции;</li> <li>- качество упаковки, наличие маркировки,</li> <li>характеризующей продукцию;</li> <li>- соблюдение условий хранения и сроков реализации через магазин;</li> <li>- товарное соседство;</li> <li>- исправность холодильного оборудования;</li> <li>- наличие и исправность термометров в холодильных камерах;</li> <li>- оформление сопроводительной документации на продукцию вне предприятия</li> </ul>	СанПиН 2.3.2.1324-03; ТР ТС 034/2013; ст. 10, 12 ТР ТС 21/2011, Бракеражный журнал Журнал температурного контроля холодильного оборудования	Постоянно	Зав. производством, специалист по контролю качества
8.	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции (ККТ 3, 4)	<ul> <li>соответствие производственной мощности, устройству, планировке и набору оборудования;</li> <li>органолептические показатели</li> <li>лабораторные исследования качества и безопасности (протоколы испытаний):</li> <li>физико-химические показатели;</li> <li>микробиологические показатели;</li> <li>показатели безопасности;</li> <li>контроль качества воды питьевой: микробиологические, физико-химические показатели</li> </ul>	ст. 10, 12 ТР ТС 021/2011, бракеражный журнал; Прил. 1 ТР ТС 034/2013; Прил. 1; Прил. 2 р. 1.1 ТР ТС 021/2011 Прил. 3 р. 1, Прил. 4 ТР ТС 021/2011* СанПиН 2.1.3684-21	Каждая партия 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в 6 месяцев 2 раза в год 1 раз в год	Зав. производством, специалист по контролю качества АИЛ (ИЦ) аккредитованные АИЦ специалист по контролю качества
9.	Хранение продукции в экспедиции (ККТ 6)	<ul> <li>температура, влажность помещения;</li> <li>исправность холодильного оборудования;</li> <li>наличие и исправность термометров в холодильных камерах</li> </ul>	Термометр, психрометр, журнал температурновлажностного режима, журнал температурного контроля холодильного оборудования	Ежедневно утром и вечером	Специалист по контролю качества

10.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организация, прохождение медицинских обследований, обучение и аттестация	<ul> <li>соблюдение требований по обеспечению персонала спецодеждой;</li> <li>наличие раздевалок, индивидуальных шкафов для раздельного хранения уличной и спецодежды, душевых, санитарных узлов, раковин для мытья рук, холодной и горячей воды;</li> <li>своевременность прохождения медицинских осмотров, обследований;</li> <li>организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования;</li> <li>ведение медицинской документации</li> </ul>	гигиенический журнал, ст. 10 ТР ТС 021/2011, Р 13, 15 СП 2.3.6.1079	Постоянно — в соответствии с требованиями нормативных документов; 1 раз в год	Руководитель
	Санитарно- техническое содержание помещений, оборудования, инвентаря, тары	Порядок проведения санитарных дней	Журнал проведения санитарных дней	Не реже 1раза в месяц	
		Санитарная обработка оборудования, инвентаря, оборотной тары	ст. 10, 14, 15 ТР ТС 021/2011, журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств	Ежедневно в конце рабочего дня	Руководитель, зав.
11.		Режимы санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства	Регламент санитарной обработки оборудования и инвентаря (инструкции)	Ежедневно в конце рабочего дня	производством, специалист по контролю качества
		Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря с маркировкой по назначению			
		Смывы с оборудования, производственного инвентаря, спецодежды, рук персонала	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Один раз в год	

12.	Соблюдение санитарно-эпиде- миологического режима на рабочем месте	<ul> <li>обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем;</li> <li>обеспечение лекарственными и перевязочными средствами для оказания первой доврачебной помощи (аптечка первой помощи);</li> <li>проведение санитарных дней</li> <li>уборка территории и помещений</li> <li>утилизация отходов и тары</li> <li>проведение дератизационных и дезинсекционных работ</li> </ul>	ст. 10, 14, 16 ТР ТС 021/2011	Ежедневно согласно графику (1 раз в неделю) Ежедневно 1 раз в 2 дня Летом — 1 раз в мес. Зимой — 1 раз в 3 месяца	Руководитель, зав. производством, специалист по контролю качества
13.	Температурный режим	Температура холодильного/морозильного оборудования	СанПиН 2.3.2.1324 Журнал температурного контроля холодильного оборудования	Ежедневно утром и вечером	Специалист по контролю качества
14.	Факторы производственной среды	<ul> <li>– микроклимат на рабочих местах</li> <li>– освещенность</li> <li>– шум и вибрация</li> <li>– СО<sup>2</sup> в котельной</li> </ul>	ст. 10 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.2.4.548, СН 2.2.1\2.1.1.1278	Не реже 1 раза в год	Руководитель, специалист по контролю качества
15.	Инженерно- техническое обеспечение	<ul> <li>исправность инженерных сетей;</li> <li>проведение текущих косметических ремонтов;</li> <li>контроль исправности технологического оборудования;</li> <li>поверка КИП;</li> <li>эффективность работы вентиляционной системы</li> </ul>	СанПиН 2.3.4.050-96, журнал ремонта оборудования и учета аварийных ситуаций	Не реже 1 раза в год	Руководитель, специалист службы эксплуатации здания и внутренних сетей (по договору аренды)

### Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?	
□ да	
□ нет	
🗆 затрудняюсь ответить	
2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?	
□ да	
□ нет	
□ затрудняюсь ответить	
3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?	
□ да	
□ нет	
3.1. Если нет, то по какой причине?	
□ не нравится	
□ не успеваете	
□ питаетесь дома	
4. В школе вы получаете:	
□ горячий завтрак	
□ горячий обед (с первым блюдом)	
□ 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)	
5. Наедаетесь ли вы в школе?	
□ да	
□ иногда	
□ нет	
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в ш	коле
□ да	
□ нет	
7. Нравится питание в школьной столовой?	
□ да	
□ нет	
□ не всегда	
7.1. Если не нравится, то почему?	
□ невкусно готовят	
□ однообразное питание	
🗆 готовят нелюбимую пищу	
🗆 остывшая еда	
□ маленькие порции	
□ иное	
8. Посещаете ли группу продленного дня?	
□да	

□ нет
8.1. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносит из дома?
🗆 получает полдник в школе
□ приносит из дома
9. Устраивает меню школьной столовой?
□ да
□ нет
□ иногда
10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?
□ да
□ нет
11. Ваши предложения по изменению меню:
12. Ваши предложения по улучшению питания в школе

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: Инициативная группа, проводившая проверку:

Номер вопроса	Вопрос	Да/нет		
•	Имеется ли в организации меню?			
16.	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации			
101	Б) да, но без учета возрастных групп			
	В) нет			
	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и обучающих	ся?		
17.	А) да			
	Б) нет			
10	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и обучающихся месте?			
18.	А) да			
	Б) нет			
	В меню отсутствуют повторы блюд?			
19.	А) да, по всем дням			
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни			
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты			
20.	А) да, по всем дням			
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни			
	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?			
21.	А) да			
	Б) нет			
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?			
22.	А) да			
	Б) нет			
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?			
23.	А) да			
	Б) нет			
2.4	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?			
24.	А) нет			
	Б) да			
	Созданы ли условия для организации питания обучающихся с учетом особ здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	енностей		
25.	А) да			
	Б) нет			
26.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?			

	А) да			
	Б) нет			
27	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?			
27.	А) да			
	Б) нет			
20	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?			
28.	А) нет			
	Б) да			
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?			
29.	А) да			
	Б) нет			
	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?			
30.	А) нет			
	Б) да			
24	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?			
31.	А) нет			
	Б) да			
	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?			
32.	А) нет			
	Б) да			

### ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

### СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141514900147118237364352380878080503098084945437

Владелец Пупышев Николай Алексеевич

Действителен С 25.09.2024 по 25.09.2025