

**ДОГОВОР № 2023.997666**  
на оказание услуг по организации питания обучающихся

25 августа 2023 г.

Муниципальное казённое вечернее (сменное) общеобразовательное учреждение центр образования № 10, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице исполняющей обязанности директора МКВСОУЦО № 10 Вахтиной Инны Ивановны, действующей на основании приказа управления образования администрации Георгиевского городского округа Ставропольского края от 16.08.2023 г. № 332-ЛС, с одной стороны, и Открытое акционерное общество «Исток», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Сербич Александра Михайловича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Федеральный закон № 44-ФЗ) (ИКЗ 223262501044726250100100010000000000), заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

**1. Предмет Контракта.**

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать услуги по организации льготного питания обучающихся МКВСОУЦО № 10 в соответствии с примерным меню, разработанным в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20.

2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года, а Заказчик обязуется создать все необходимые условия для организации питания и оплатить оказанные услуги.

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

1.3. Место оказания услуг: г. Георгиевск, ул. Лермонтова, 65.

По согласованию с учредителем, в целях выполнения обязательств по Контракту, на основании ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» Заказчик предоставляет Исполнителю недвижимое имущество (помещение) отвечающее санитарно-техническим требованиям, и оборудование в безвозмездное пользование.

1.4. Стороны в своей деятельности руководствуются

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

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

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

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

- контракт о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, исследования, испытания и токсикологической, гигиенической или

инового вида оценки, заключенный с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»;

- разработанное меню на 5-11 классы (возрастные группы обучающихся), отвечающее требованиям и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г № 32, согласованное Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю;

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

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

## **2. Цена Контракта и порядок расчетов.**

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

2.2. Общая цена Контракта составляет 294 802,20 (Двести девяносто четыре тысячи восемьсот два) рубля 20 копеек.

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

2.4. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

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

2.4.2. Расчеты с Исполнителем осуществляется в российских рублях.

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

2.4.4. Авансовые платежи по Контракту не предусмотрены.

2.5. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени), Стороны подписывают Акт взаимосверки обязательств по Контракту, в котором, помимо прочего, указываются: сведения о фактически исполненных обязательствах по Контракту, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Контракта, размер неустойки (штрафа, пени), подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени), итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

В случае подписания Сторонами Акта взаимосверки обязательств по Контракту оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом

соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) согласно указанному Акту и на основании представленных Исполнителем счета и счета-фактуры.

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

### **3. Порядок оказания услуг.**

3.1. Услуги оказываются с 01.09.2023 по 09.10.2023 (включительно), пятидневная рабочая неделя с 8-00 до 16-00 часов за исключением воскресных, праздничных и каникулярных дней.

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

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

### **4. Качество оказания услуг.**

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

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

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

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

5.1. Заказчик обязуется:

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

5.1.2. Оплатить услуги в порядке, предусмотренном Контрактом.

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

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

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

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

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

5.2. Заказчик вправе:

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

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

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

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

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

5.3. Исполнитель обязуется:

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

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

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

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

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

Выполнять в установленный срок предписания органов Роспотребнадзора, Госпожарнадзора и иных контролирующих органов о принятии мер по ликвидации ситуаций, возникающих в результате деятельности Исполнителя, ставящих под

угрозу сохранность предоставленных помещений, экологическую и санитарную обстановку.

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

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

5.3.8. Обеспечивать осуществление организации питания квалифицированными кадрами.

5.3.9. Обеспечивать высокую культуру обслуживания по организации питания.

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

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

## **6. Порядок сдачи - приемки оказанных услуг**

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

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

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

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

## **7. Ответственность Сторон**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **9. Порядок разрешения споров**

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

9.2. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Ставропольского края Стороны должны принять меры к его урегулированию в претензионном порядке. В случае возникновения претензий любая из Сторон направляет другой Стороне претензию, на которую последняя должна дать ответ в течение 3 (трех) рабочих дней с момента ее получения.

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

Арбитражном суде Ставропольского края.

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

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

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

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

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

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

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

## **11. Срок действия Контракта**

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента подписания и действует до 09.10.2023 г. включительно, а по расчетам между сторонами - до полного исполнения сторонами своих обязательств.

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

## **12. Прочие условия**

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

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

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

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

#### ЗАКАЗЧИК

Муниципальное казённое вечернее (сменное)  
общеобразовательное учреждение центр  
образования № 10

ИНН 2625010447  
КПП 262501001

357820, Ставропольский край, город  
Георгиевск, ул. Лермонтова, 65  
БИК 040702001  
тел. 8(87951) 5-01-38  
e-mail: [georg-sc\\_10@mail.ru](mailto:georg-sc_10@mail.ru)

ОКПО 22057153  
ОКТМО 07707000001  
ОКОПФ/ОКФС 75404/14  
р/с 03231643077070002100  
кор.счет 40102810345370000013  
банк Отделение Ставрополь банка  
России//УФК по Ставропольскому краю г.  
Ставрополь –  
БИК 010702101

И.о. директора МКВСОУЦО № 10  
(Вахтина И.И.)

#### ИСПОЛНИТЕЛЬ

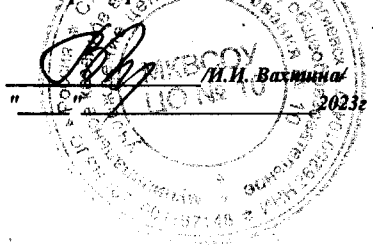
ОАО «Исток»

ИНН 2625004524  
КПП 262501001

357820, Ставропольский край, г.  
Георгиевск, ул. Октябрьская, 86  
БИК 040702760  
р/с 40702810800230002291  
к/с 30101810500000000760  
ПАО.Ставропольпромстройбанк  
г. Ставрополь доп. офис  
Георгиевский







**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ**  
 на зимне-весенний период 2022/2023 учебного года  
 для обучающихся общеобразовательных организаций Георгиевского городского округа Ставропольского края  
 в возрасте от 12 до 18 лет с ОВЗ

**ЗАВТРАК И ОБЕД**

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		12-18 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	P	Fe	
<b>1 ДЕНЬ</b>															
<b>ЗАВТРАК</b>	Суп молочный с крупой рисовой	200/5	3.60	3.95	15.71	112.60	0.07	0.20	0.31	0.91	158.83	23.07	137.47	0.25	Дели принт 2005-121
	Сыр «Российский»	15	3.48	4.43	0.00	54.00	0.01	0.05	0.03	0.11	132.00	5.30	75.00	0.15	Дели принт 2005-15
	Булочка «Ладушка»	1/50	2.75	0.55	26.80	139.00	0.01	0.01	0.42	0.00	2.30	8.30	21.00	0.40	пром.
	Чай с лимоном	200/15/7	2.00	0.00	16.00	65.00	0.00	0.00	0.03	2.83	14.22	2.44	4.44	0.36	Дели принт 2005-377
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/150	0.80	0.00	25.20	104.00	0.08	0.06	0.40	120.00	68.00	26.00	46.00	0.60	Дели принт 2005-338
<b>Итого</b>	<b>642</b>	<b>12.63</b>	<b>8.93</b>	<b>83.71</b>	<b>474.60</b>	<b>0.17</b>	<b>0.32</b>	<b>1.19</b>	<b>123.85</b>	<b>375.35</b>	<b>65.11</b>	<b>283.91</b>	<b>1.76</b>		
<b>ОБЕД</b>	Овощи натуральные соленые или свежие	100	0.8	0	3.4	16	0.02	0.02	0.18	2.7	12.4	13.3	40.02	0.32	Дели принт 2005-70/71
	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5	1.60	4.93	11.50	96.75	0.06	0.05	0.81	18.47	43.33	22.25	47.63	0.80	Дели принт 2005-88
	Котлеты или биточки рыбные	100	14.80	18.80	11.60	27.40	0.08	0.07	1.81	0.30	25.50	27.33	163.00	0.73	Дели принт 2005-234
	Соус сметанный	50	0.73	2.62	3.12	38.90	0.01	0.01	0.08	0.02	13.65	2.64	11.37	0.10	Дели принт 2005-333
	Каша рассыпчатая гречневая	180	9.02	7.54	48.87	299.52	0.25	0.14	2.97	0.00	17.78	162.99	244.71	5.47	Дели принт 2005-302
	Компот из свежих плодов	200	0.16	0.00	29.00	138.60	0.01	0.01	0.09	1.72	14.48	3.60	4.40	0.94	Дели принт 2005-342
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	<b>Итого</b>	<b>935</b>	<b>30.80</b>	<b>34.43</b>	<b>130.59</b>	<b>728.57</b>	<b>0.51</b>	<b>0.34</b>	<b>6.56</b>	<b>23.21</b>	<b>144.84</b>	<b>251.41</b>	<b>568.83</b>	<b>9.62</b>	
<b>Итого день</b>	<b>1577</b>	<b>43.43</b>	<b>43.36</b>	<b>214.30</b>	<b>1203.17</b>	<b>0.68</b>	<b>0.66</b>	<b>7.75</b>	<b>147.06</b>	<b>520.19</b>	<b>316.52</b>	<b>852.74</b>	<b>11.38</b>		

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		12-18 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	P	Fe	
<b>2 ДЕНЬ</b>															
<b>ЗАВТРАК</b>	Овощи натуральные соленые или свежие	100	0.8	0	3.4	16	0.02	0.02	0.18	2.7	12.4	13.3	40.02	0.32	Дели принт 2005-70/71
	Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	100/5	16.00	24.24	8.24	315.00	0.07	0.11	4.91	0.60	18.17	18.88	126.33	1.06	Дели принт 2005-301
	Макаронные изделия отварные с маслом	180/5	6.48	7.56	43.92	270.00	0.07	0.03	0.93	0.00	5.83	25.34	44.60	1.33	Дели принт 2005-203
	Компот из смеси сухофруктов	200	0.08	0.00	21.82	87.60	0.00	0.01	0.13	0.40	31.82	6.00	15.40	1.25	Дели принт 2005-349
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>27.05</b>	<b>32.34</b>	<b>100.48</b>	<b>800.00</b>	<b>0.24</b>	<b>0.21</b>	<b>6.77</b>	<b>3.70</b>	<b>85.92</b>	<b>82.82</b>	<b>284.05</b>	<b>5.22</b>		
<b>ОБЕД</b>	Икра свекольная	100	2.3	6.8	15.4	132	0.03	0.03	0.3	6.72	38.23	29.63	60.78	1.77	Дели принт 2005-75
	Суп картофельный с крупой	250	2.00	2.73	20.93	116.25	0.10	0.06	1.06	8.25	23.05	25.00	62.55	0.88	Дели принт 2005-101
	Тефтели 2-ой вариант	100	11.88	17.26	17.68	272.92	0.11	0.16	3.55	1.10	57.66	26.64	157.70	2.08	Дели принт 2005-279
	Соус сметанный с томатом	50	0.90	2.61	3.83	42.50	0.01	0.02	0.11	0.67	14.62	7.90	14.69	0.20	Дели принт 2005-331
	Каша рассыпчатая перловая	180	7.88	7.43	48.04	290.70	0.21	0.03	0.96	0.00	19.96	56.81	161.32	1.86	Дели принт 2005-302
	Чай с сахаром	200/15	0.10	0.00	15.00	60.00	0.00	0.00	0.02	0.03	1.11	1.44	2.78	0.31	Дели принт 2005-376
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	<b>Итого</b>	<b>945</b>	<b>28.75</b>	<b>37.37</b>	<b>143.98</b>	<b>1025.77</b>	<b>0.54</b>	<b>0.34</b>	<b>6.62</b>	<b>16.77</b>	<b>172.33</b>	<b>166.72</b>	<b>517.52</b>	<b>8.36</b>	
<b>Итого день</b>	<b>1585</b>	<b>55.80</b>	<b>69.71</b>	<b>244.46</b>	<b>1825.77</b>	<b>0.78</b>	<b>0.55</b>	<b>13.39</b>	<b>20.47</b>	<b>258.25</b>	<b>249.54</b>	<b>801.57</b>	<b>13.58</b>		

		12-18 лет	3 ДЕНЬ												
ЗАВТРАК	Наименование блюда	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
							B1	B2	PP	C	Ca	Mg	P	Fe	
	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	42.00	16.80	66.00	580.00	0.11	0.52	1.04	0.48	294.60	44.40	420.60	1.39	Дели принт 2005-223
	Какао с молоком	200	3.76	3.20	26.74	150.80	0.06	0.19	0.17	1.59	152.22	21.33	124.56	0.48	Дели принт 2005-382
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/150	0.80	0.00	25.20	104.00	0.08	0.06	0.40	120.00	68.00	26.00	46.00	0.60	Дели принт 2005-338
	Итого	570	46.56	20.00	117.94	834.80	0.25	0.77	1.61	122.07	514.82	91.73	591.16	2.47	
ОБЕД	Икра морковная	100	2.1	6.8	13.8	125	0.05	0.07	0.5	5.12	30.63	41.29	70	1.22	Дели принт 2005-75
	Борщ с капустой и картофелем	250/5	1.83	4.90	15.20	112.25	0.05	0.04	0.58	10.29	44.39	26.25	53.22	1.19	Дели принт 2005-82
	Комплета рубленая из бройлер-цыплят	100/5	15.20	22.60	14.80	324.00	0.10	0.13	4.70	0.73	17.50	23.33	133.83	1.58	Дели принт 2005-295
	Пюре из бобовых с маслом	180	15.84	9.00	51.66	156.00	0.61	0.13	1.63	21.79	9.54	33.30	103.91	5.95	Дели принт 2005-199
	Компот из лимонов	200	0.08	0.09	27.08	108.6	0.02	0.01	0.08	12.9	23.52	6.5	11.5	0.24	Здобнов А.И. — 864
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	Итого	890	38.74	43.93	145.64	937.25	0.91	0.42	8.11	50.83	143.28	149.97	430.16	11.44	
	Итого день	1460	85.30	63.93	263.58	1772.05	1.16	1.19	9.72	172.90	658.10	241.70	1021.32	13.91	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
							B1	B2	PP	C	Ca	Mg	P	Fe	
4 ДЕНЬ															
ЗАВТРАК	Горошек овощной отварной с маслом	100/5	3.1	4.4	6.5	78	0.11	0.05	0.67	11	21.45	20.8	59.95	0.68	Дели принт 2005-131
	Рыба, тушеная в томате с овощами	100/50	14.16	7.47	7.47	154.00	0.08	0.08	0.96	2.26	30.50	32.26	165.62	0.70	Дели принт 2005-229
	Пюре картофельное	180	3.74	6.12	22.28	159.12	0.17	0.13	1.63	21.79	44.37	33.30	103.91	1.21	Дели принт 2005-312
	Компот из свежих плодов	200	0.16	0.00	29.00	133.60	0.01	0.01	0.09	1.72	14.48	3.60	4.40	0.94	Дели принт 2005-342
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	Итого	685	24.85	18.53	88.35	636.12	0.45	0.31	3.97	36.77	128.50	109.26	391.58	4.79	
ОБЕД	Овощи натуральные соленые или свежие	100	0.8	0	3.4	16	0.02	0.02	0.18	2.7	12.4	13.3	40.02	0.32	Дели принт 2005-70/71
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2.65	2.78	24.23	132.50	0.11	0.06	1.18	8.25	24.60	27.00	66.65	1.08	Дели принт 2005-103
	Птица, тушеная в соусе	100/50	20.25	25.65	5.70	334.50	0.05	0.13	3.73	0.01	51.13	19.00	124.63	1.51	Дели принт 2005-290
	Каша рассыпчатая пшеничная	180	7.90	6.07	49.55	284.40	0.15	0.06	0.84	0.00	28.85	41.06	190.76	3.23	Дели принт 2005-302
	Чай с лимоном	200/15/7	2.00	0.00	16.00	65.00	0.00	0.00	0.03	2.83	14.22	2.44	4.44	0.36	Дели принт 2005-377
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	Итого	952	42.47	40.39	145.58	1107.05	0.57	0.38	7.67	19.60	199.18	160.40	622.18	9.57	
	Итого день	1637	67.32	58.92	233.93	1743.17	1.02	0.69	11.64	56.37	327.68	269.66	1013.76	14.36	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
							B1	B2	PP	C	Ca	Mg	P	Fe	
5 ДЕНЬ															
ЗАВТРАК	Каша жидкая молочная рисовая	200/5	2.19	5.09	22.53	145.33	0.03	0.01	0.48	0.00	4.93	15.33	47.87	0.32	Дели принт 2005-182
	Булочка «Домашняя»	1/50	3.75	6.60	30.45	196.00	0.06	0.03	0.78	0.00	9.90	13.70	35.00	0.65	Дели принт 2005-424
	Чай с сахаром	200/15	0.10	0.00	15.00	60.00	0.00	0.00	0.02	0.03	1.11	1.44	2.78	0.31	Дели принт 2005-376
	Йогурт 2,5% жирности	1/125	4.90	6.20	21.20	240.00	2.05	0.03	0.56	0.00	3.40	7.30	24.00	0.50	пром.
	Итого	595	10.94	17.89	89.18	641.33	2.14	0.07	1.84	0.03	19.34	37.77	109.65	1.78	
ОБЕД	Икра овощная	100	1.3	4.12	7.16	71	0.02	0.03	0.33	4.37	32.06	22.19	40.38	0.95	Дели принт 2012-55
	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5.18	5.35	23.60	163.25	0.16	0.07	1.09	5.81	50.28	38.30	137.98	1.81	Дели принт 2005-102
	Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	100/5	16.00	24.24	8.24	315.00	0.07	0.11	4.91	0.60	18.17	18.88	126.33	1.06	Дели принт 2005-301
	Макаронные изделия отварные с маслом	180/5	6.48	7.56	43.92	270.00	0.07	0.03	0.93	0.00	5.83	25.34	44.60	1.33	Дели принт 2005-203
	Кисель из яблок	200	0.12	0.00	30.12	121	0.01	0.01	0.1	1.72	14.47	3.6	4.4	0.94	Дели принт 2005-352
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	Итого	870	35.42	44.59	160.37	1184.15	0.52	0.35	9.16	20.75	163.11	154.61	478.04	8.43	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		12-18 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	Р	Fe	
<b>6 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Овощи натуральные соленые или свежие	100	0.8	0	3.4	16	0.02	0.02	0.18	2.7	12.4	13.3	40.02	0.32	Дели принт 2005-70/71
	Плов из птицы	100/180	27.25	31.55	44.61	571.20	0.08	0.16	5.41	1.34	60.13	63.34	265.73	2.92	Дели принт 2005-291
	Сок фруктовый	200	1.00	0.00	24.40	101.60	0.03	0.03	0.20	4.00	14.00	8.00	14.00	2.80	пром.
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	<b>Итого</b>	<b>630</b>	<b>32.74</b>	<b>32.09</b>	<b>95.51</b>	<b>800.20</b>	<b>0.21</b>	<b>0.25</b>	<b>6.41</b>	<b>8.04</b>	<b>104.23</b>	<b>103.94</b>	<b>377.45</b>	<b>7.30</b>	
ОБЕД	Горошек овощной отварной с маслом	100/5	3.1	4.4	6.5	78	0.11	0.05	0.67	11	21.45	20.8	59.95	0.68	Дели принт 2005-131
	Рассольник Ленинградский	250/5	2.10	5.10	20.50	136.25	0.10	0.06	1.08	7.54	26.45	25.90	71.95	0.97	Дели принт 2005-96
	Биточки рубленые из птицы	100/5	17.85	3.67	8.83	140.00	0.07	0.04	6.88	0.00	11.83	24.50	129.83	1.38	Дели принт 2012-306
	Капуста тушеная	180	3.73	4.81	24.12	154.62	0.05	0.07	1.22	29.47	100.44	35.46	72.72	1.35	Дели принт 2005-321
	Чай с сахаром	200/15	0.10	0.00	15.00	60.00	0.00	0.00	0.02	0.03	1.11	1.44	2.78	0.31	Дели принт 2005-376
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
		<b>Итого</b>	<b>905</b>	<b>30.67</b>	<b>18.52</b>	<b>113.05</b>	<b>740.27</b>	<b>0.41</b>	<b>0.26</b>	<b>10.51</b>	<b>48.07</b>	<b>180.09</b>	<b>128.84</b>	<b>397.71</b>	<b>6.26</b>
	<b>Итого день</b>	<b>1535</b>	<b>63.41</b>	<b>50.61</b>	<b>208.56</b>	<b>1540.47</b>	<b>0.62</b>	<b>0.51</b>	<b>16.92</b>	<b>56.11</b>	<b>284.32</b>	<b>232.78</b>	<b>775.16</b>	<b>13.56</b>	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		12-18 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	Р	Fe	
<b>7 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Каша жидкая молочная из манной крупы	200/5	6.00	3.00	43.40	225.00	0.04	0.02	0.36	0.00	8.00	5.50	27.60	0.32	Дели принт 2005-181
	Сыр «Российский»	15	3.48	4.43	0.00	54.00	0.01	0.05	0.03	0.11	132.00	5.30	75.00	0.15	Дели принт 2005-15
	Булочка с изюмом	1/50	2.75	0.55	26.80	139.00	0.01	0.01	0.42	0.00	2.30	8.30	21.00	0.40	пром.
	Кофейный напиток с молоком	200	3.58	2.68	28.34	151.8	0.04	0.15	0.11	1.31	125.73	14	90	0.13	Дели принт 2005-379
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/150	0.80	0.00	25.20	104.00	0.08	0.06	0.40	120.00	68.00	26.00	46.00	0.60	Дели принт 2005-338
	<b>Итого</b>	<b>620</b>	<b>16.61</b>	<b>10.66</b>	<b>123.74</b>	<b>673.80</b>	<b>0.18</b>	<b>0.29</b>	<b>1.32</b>	<b>121.42</b>	<b>336.03</b>	<b>59.10</b>	<b>259.60</b>	<b>1.60</b>	
ОБЕД	Икра морковная	100	2.1	6.8	13.8	125	0.05	0.07	0.5	5.12	30.63	41.29	70	1.22	Дели принт 2005-75
	Суп картофельный с крупой	250	2.00	2.73	20.93	116.25	0.10	0.06	1.06	8.25	23.05	25.00	62.55	0.88	Дели принт 2005-101
	Голубцы ленивые	100	4.00	5.67	22.59	157.22	0.10	0.07	0.78	6.99	55.83	38.33	108.81	1.90	Дели принт 2012-298
	Соус сметанный с томатом	50	0.90	2.61	3.83	42.50	0.01	0.02	0.11	0.67	14.62	7.90	14.69	0.20	Дели принт 2012-331
	Каша рассыпчатая с овощами	180	4.20	4.49	41.63	223.20	0.04	0.04	0.97	0.00	13.68	36.60	98.04	0.74	Дели принт 2012-166
	Компот из смеси сухофруктов	200	0.08	0.00	21.82	87.60	0.00	0.01	0.13	0.40	31.82	6.00	15.40	1.25	Дели принт 2005-349
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	<b>Итого</b>	<b>930</b>	<b>22.05</b>	<b>28.19</b>	<b>171.55</b>	<b>1026.92</b>	<b>0.61</b>	<b>0.38</b>	<b>5.32</b>	<b>27.24</b>	<b>225.41</b>	<b>210.47</b>	<b>514.37</b>	<b>9.48</b>	
	<b>Итого день</b>	<b>1550</b>	<b>38.66</b>	<b>38.85</b>	<b>295.29</b>	<b>1700.72</b>	<b>0.79</b>	<b>0.67</b>	<b>6.64</b>	<b>148.66</b>	<b>561.44</b>	<b>269.57</b>	<b>773.97</b>	<b>11.08</b>	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры	
		12-18 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	Р	Fe		
<b>8 ДЕНЬ</b>																
ЗАВТРАК	Тефтели 2-ой вариант	100	11.88	17.26	17.68	272.92	0.11	0.16	3.55	1.10	57.66	26.64	157.70	2.08	Дели принт 2005-279	
	Соус сметанный с томатом	50	0.90	2.61	3.83	42.50	0.01	0.02	0.11	0.67	14.62	7.90	14.69	0.20	Дели принт 2005-331	
	Макаронные изделия отварные с маслом	180/5	6.48	7.56	43.92	270.00	0.07	0.03	0.93	0.00	5.83	25.34	44.60	1.33	Дели принт 2005-203	
	Кисель из яблок	200	0.12	0.00	30.12	121	0.01	0.01	0.1	1.72	14.47	3.6	4.4	0.94	Дели принт 2005-352	
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124	
		<b>Итого</b>	<b>585</b>	<b>23.07</b>	<b>27.97</b>	<b>118.65</b>	<b>817.82</b>	<b>0.28</b>	<b>0.26</b>	<b>5.31</b>	<b>3.49</b>	<b>110.28</b>	<b>82.78</b>	<b>279.09</b>	<b>5.81</b>	
		<b>Итого день</b>	<b>1005</b>	<b>22.05</b>	<b>28.19</b>	<b>171.55</b>	<b>1026.92</b>	<b>0.61</b>	<b>0.38</b>	<b>5.32</b>	<b>27.24</b>	<b>225.41</b>	<b>210.47</b>	<b>514.37</b>	<b>9.48</b>	
	Кукуруза отварная с маслом	100/5	2.2	3.13	9	73.33	0.1	0.05	0.65	9.3	18.66	19.53	57.78	0.66	Дели принт 2005-133	
	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5.08	5.35	23.85	163.75	0.23	0.07	1.15	5.81	38.08	36.05	87.18	2.03	Дели принт 2005-102	
	Котлеты или биточки рыбные	100/5	14.80	18.80	11.60	27.40	0.08	0.07	1.81	0.30	25.50	27.33	163.00	0.73	Дели принт 2005-234	

<b>ОБЕД</b>	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-124
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/150	0.80	0.00	25.20	104.00	0.08	0.06	0.40	120.00	68.00	26.00	46.00	0.60	Дели принт 2005-338
	<b>Итого</b>	<b>1055</b>	<b>40.30</b>	<b>41.43</b>	<b>202.35</b>	<b>1095.15</b>	<b>0.87</b>	<b>0.48</b>	<b>7.77</b>	<b>173.16</b>	<b>321.39</b>	<b>231.17</b>	<b>740.47</b>	<b>11.05</b>	
	<b>Итого день</b>	<b>1640</b>	<b>63.37</b>	<b>69.40</b>	<b>321.00</b>	<b>1912.97</b>	<b>1.15</b>	<b>0.74</b>	<b>13.08</b>	<b>176.65</b>	<b>431.67</b>	<b>313.95</b>	<b>1019.56</b>	<b>16.86</b>	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во	Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг			№ рецептуры
		12-18 лет						В1	В2	РР	С	Са	Mg	Р	
<b>9 ДЕНЬ</b>															
<b>ЗАВТРАК</b>	Каша пшеница молочная жидкая	200/5	7.79	9.89	35.91	266.89	0.19	0.18	0.61	1.45	144.73	32.93	94.40	1.21	Перевалов А.Я. 2012-282
	Чай с лимоном	200/15/7	2.00	0.00	16.00	65.00	0.00	0.00	0.03	2.83	14.22	2.44	4.44	0.36	Дели принт 2005-377
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Йогурт 2,5% жирности	1/125	4.90	6.20	21.20	240.00	2.05	0.03	0.56	0.00	3.40	7.30	24.00	0.50	пром.
	<b>Итого</b>	<b>582</b>	<b>17.06</b>	<b>16.39</b>	<b>87.61</b>	<b>642.89</b>	<b>2.29</b>	<b>0.23</b>	<b>1.68</b>	<b>4.28</b>	<b>169.25</b>	<b>52.57</b>	<b>148.94</b>	<b>2.67</b>	
<b>ОБЕД</b>	Овощи натуральные соленые или свежие	100	0.8	0	3.4	16	0.02	0.02	0.18	2.7	12.4	13.3	40.02	0.32	Дели принт 2005-70/71
	Суп-лапша домашняя	250	2.21	5.06	11.93	102.30	0.05	0.02	0.42	0.50	19.70	10.45	29.30	0.59	Здобнов А.И.-218/1066
	Птица отварная	100/5	21.40	19.00	1.40	262.00	0.03	0.13	4.80	0.00	39.00	20.00	143.00	1.80	Дели принт 2005-288
	Пюре из бобовых с маслом	180	15.84	9.00	51.66	156.00	0.61	0.13	1.63	21.79	9.54	33.30	103.91	5.95	Дели принт 2005-199
	Компот из свежих плодов	200	0.16	0.00	29.00	133.60	0.01	0.01	0.09	1.72	14.48	3.60	4.40	0.94	Дели принт 2005-342
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	<b>Итого</b>	<b>880</b>	<b>44.10</b>	<b>33.60</b>	<b>120.49</b>	<b>781.30</b>	<b>0.80</b>	<b>0.35</b>	<b>7.74</b>	<b>26.71</b>	<b>112.82</b>	<b>99.95</b>	<b>378.33</b>	<b>10.86</b>	
	<b>Итого день</b>	<b>1462</b>	<b>61.16</b>	<b>49.99</b>	<b>208.10</b>	<b>1424.19</b>	<b>3.09</b>	<b>0.58</b>	<b>9.42</b>	<b>30.99</b>	<b>282.07</b>	<b>152.52</b>	<b>527.27</b>	<b>13.53</b>	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во	Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг			№ рецептуры
		12-18 лет						В1	В2	РР	С	Са	Mg	Р	
<b>10 ДЕНЬ</b>															
<b>ЗАВТРАК</b>	Кукуруза отварная с маслом	100/5	2.2	3.13	9	73.33	0.1	0.05	0.65	9.3	18.66	19.53	57.78	0.66	Дели принт 2005-133
	Котлета рубленая из бройлер-цыплят	100/5	15.20	22.60	14.80	324.00	0.10	0.13	4.70	0.73	17.50	23.33	133.83	1.58	Дели принт 2005-295
	Рис отварной	180	4.52	7.33	49.68	282.78	0.03	0.02	0.81	0.00	1.64	19.60	73.13	0.63	Дели принт 2005-304
	Компот из смеси сухофруктов	200	0.08	0.00	21.82	87.60	0.00	0.01	0.13	0.40	31.82	6.00	15.40	1.25	Дели принт 2005-349
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>25.69</b>	<b>33.60</b>	<b>118.40</b>	<b>879.11</b>	<b>0.31</b>	<b>0.25</b>	<b>6.91</b>	<b>10.43</b>	<b>87.32</b>	<b>87.76</b>	<b>337.84</b>	<b>5.38</b>	
<b>Среднее значение за 10 дней завтрак</b>	<b>619</b>	<b>23.72</b>	<b>21.84</b>	<b>102.36</b>	<b>720.07</b>	<b>0.65</b>	<b>0.30</b>	<b>3.70</b>	<b>43.41</b>	<b>193.10</b>	<b>77.28</b>	<b>306.33</b>	<b>3.88</b>		
<b>ОБЕД</b>	Овощи натуральные соленые или свежие	100	0.8	0	3.4	16	0.02	0.02	0.18	2.7	12.4	13.3	40.02	0.32	Дели принт 2005-70/71
	Суп картофельный с клецками	250	5.23	6.28	29.00	193.50	0.08	0.05	0.78	5.75	18.22	18.13	47.35	0.68	Дели принт 2005-108/109
	Рыба, тушенная в томате с овощами	100/50	14.16	7.47	7.47	154.00	0.08	0.08	0.96	2.26	30.50	32.26	165.62	0.70	Дели принт 2005-229
	Пюре картофельное	180	3.74	6.12	22.28	159.12	0.17	0.13	1.63	21.79	44.37	33.30	103.91	1.21	Дели принт 2005-312
	Чай с сахаром	200/15	0.10	0.00	15.00	60.00	0.00	0.00	0.02	0.03	1.11	1.44	2.78	0.31	Дели принт 2005-376
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.30	14.50	71.00	0.05	0.02	0.48	0.00	6.90	9.90	26.10	0.60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.32	0.24	8.60	40.40	0.03	0.02	0.14	0.00	10.80	9.40	31.60	0.66	Перевалов А.Я. 2012-124
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/150	0.80	0.00	25.20	104.00	0.08	0.06	0.40	120.00	68.00	26.00	46.00	0.60	Дели принт 2005-338
	<b>Итого</b>	<b>1100</b>	<b>27.72</b>	<b>20.41</b>	<b>100.25</b>	<b>694.02</b>	<b>0.43</b>	<b>0.32</b>	<b>4.19</b>	<b>32.53</b>	<b>124.30</b>	<b>117.73</b>	<b>417.38</b>	<b>4.48</b>	
	<b>Итого день</b>	<b>1740</b>	<b>53.41</b>	<b>54.01</b>	<b>218.65</b>	<b>1573.13</b>	<b>0.74</b>	<b>0.57</b>	<b>11.10</b>	<b>42.96</b>	<b>211.62</b>	<b>205.49</b>	<b>755.22</b>	<b>9.86</b>	
<b>Среднее значение за 10 дней обед</b>	<b>946</b>	<b>34.10</b>	<b>34.29</b>	<b>143.39</b>	<b>932.05</b>	<b>0.62</b>	<b>0.36</b>	<b>7.37</b>	<b>43.89</b>	<b>178.68</b>	<b>167.13</b>	<b>506.50</b>	<b>8.96</b>		
<b>Среднее значение за 10 дней</b>	<b>1565</b>	<b>57.82</b>	<b>56.13</b>	<b>245.74</b>	<b>1652.11</b>	<b>1.27</b>	<b>0.66</b>	<b>11.07</b>	<b>87.30</b>	<b>371.78</b>	<b>244.41</b>	<b>812.83</b>	<b>12.83</b>		

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

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

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

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

Соотношение белков, жиров, углеводов 1:1:4

Ведущий инженер-технолог МКУ "Ресурсный центр"

И.А.Чалая