

**Договор на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся
№ 32616244804**

г. Пенза

«28» 09 2026 г.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж информационных и промышленных технологий (ИТ-колледж)», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Чистяковой Натальи Викторовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Школьник», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Оськина Дмитрия Викторовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили на основании открытого конкурса «Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся» от 28.07.2026 № 32616244804 настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель принимает на себя обязательство своими силами и с использованием самостоятельно закупаемых продуктов питания (сырья) оказывать услуги по организации горячего питания обучающихся Заказчика в объемах и по ценам согласно Приложению №1 к настоящему договору, в соответствии с технологиями, рекомендуемыми для приготовления питания обучающихся образовательных учреждений, а Заказчик обязуется принимать и оплачивать горячее питание на условиях настоящего договора.

1.2. Срок оказания услуг по настоящему договору: с 01.09.2026 г. по 31.10.2026 г.

1.3. Место оказания услуг: ГАПОУ ПО ПКПТ (ИТ-колледж), г. Пенза, пр. Строителей, 7, г. Пенза, ул. Пушкина, д. 137.

1.4. Условия оказания услуг: услуга по организации питания обучающихся предоставляются в помещении Заказчика по договору аренды недвижимого имущества, с использованием оборудования Заказчика по договору аренды движимого имущества.

1.5. Исполнитель обеспечивает обучающихся Заказчика одноразовым питанием в течение 6 дней (с понедельника по субботу).

2. Права и обязанности сторон

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Закупать и доставлять за свой счет продукты питания, необходимые для приготовления горячего питания (далее - сырье), которые должны соответствовать следующим законодательным и нормативным документам:

- Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1;
- Федеральный закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ;
- Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ;
- Санитарно – эпидемиологические требования (правила) – 2.4.2.1178-02 от 01.09.2003 г.;

2.1.2. Изготавливать кулинарную продукцию в соответствии перечисленным ниже требованиям стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур и кулинарных изделий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания:

- Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу";

- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания;
- Сборник мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Экономика» Москва, 1986 г.

2.1.3. Предоставить в течение 5 (пяти) календарных дней с даты заключения договора при оказании услуги:

- сертификат соответствия на услугу (работу) по организации питания в столовой;
- договор на проведение лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий;
- программу производственного контроля согласно СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

2.1.3.1. Срок годности на приобретаемые продукты для приготовления блюд должен быть не менее 80% от срока годности, установленного производителем.

2.1.4. Производить услуги по организации горячего питания обучающихся в установленное Заказчиком время.

2.1.4.1. Закупка и доставка продуктов питания, необходимых для приготовления горячего питания осуществляется за счет Исполнителя.

2.1.5. Использовать для перевозки сырья, готовой пищевой продукции специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки, в таре, соответствующей СанПин. Транспорт должен иметь санитарный паспорт установленного образца, выданный организацией, уполномоченной Роспотребнадзором. Лица, сопровождающие сырьё и готовую продукцию в пути следования и выполняющие его погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.1.6. Оплачивать Заказчику за потраченные при приготовлении пищи коммунальные услуги: техническое обслуживание здания, тепло-, водо-, газо-, электроснабжение, уборка мусора и т.д. в соответствии с договором на возмещение коммунальных услуг.

2.1.7. Обеспечивать надлежащее состояние технологического и холодильного оборудования.

2.1.8. Обеспечить наличие трудовых ресурсов, участвующих в процессе приготовления готовой пищевой продукции, в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ.

2.1.9. Обеспечить:

- соблюдение установленных стандартов, технологических нормативов и других обязательных требований к организации работы пищеблока, условиям и срокам хранения и реализации продовольственного сырья и готовой продукции, технологии приготовления и качеству выпускаемой продукции, обеспечивающие санитарно-эпидемиологическую безопасность питания;
- соблюдение гигиенических требований к ассортименту продуктов и технологии приготовления блюд, качественно оформлять готовые блюда;
- соблюдение требований к пищевой ценности (калорийности и содержанию основных пищевых веществ) рационов и режимы питания;
- обеспечение профилактики витаминной недостаточности;
- включение в меню ежедневно – мясо, мясо птицы или рыбы, зерновых продуктов, хлебобулочных изделий, овощей, фруктов, молочных продуктов;
- с согласия Заказчика осуществлять замену одних продуктов на другие в соответствии с таблицей замены продуктов, утвержденной приказом Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330.

2.1.10. Проводить совместно с бракеражной комиссией Заказчика бракераж готовой продукции. В случаях получения при органолептическом анализе кулинарного изделия неудовлетворительной оценки (2 балла), это изделие снимается с реализации. Если обнаруженные недостатки можно устранить, изделие отправляют на доработку, при невозможности исправить недостатки – продукцию переводят в брак, оформляя соответствующим актом. Исполнитель без дополнительной оплаты обязан заменить забракованное кулинарное изделие аналогичным, приготовленным в соответствии с требованиями качества.

2.1.11. Иметь на производстве следующую обязательную документацию: бракеражный журнал, контрольный журнал, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал учета скоропортящейся продукции, журнал санитарного состояния пищеблока и другие документы в соответствии с санитарными правилами, своевременно заносить в них соответствующие записи.

2.1.12. Обеспечить на пищеблоке наличие контрольного блюда для проведения лабораторного анализа.

2.1.13. Проводить отбор и хранение суточных проб в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

2.1.14. Осуществлять завоз продуктов питания не более чем на 1 (один) календарный день.

2.1.15. Извещать немедленно Заказчика о невозможности выполнения заказа по независящим от Исполнителя причинам.

2.1.16. Соблюдать технику безопасности, требования по охране труда и противопожарной безопасности, санитарно-эпидемиологический режим в помещениях, используемых в процессе приготовления готовой пищевой продукции; по мере необходимости проводить дезинфекцию, дератизацию, дезинсекцию помещений в соответствии с требованиями СанПин.

2.1.17. В целях организации технологического процесса на пищеблоке обеспечить всех работников специальной одеждой, инвентарем, кухонной посудой и моющими средствами в соответствии с требованиями СанПин.

2.1.18. Требования к безопасности оказываемых услуг по организации горячего питания обучающихся: наличие санитарно-эпидемиологического заключения на услуги общественного питания на столовую образовательного учреждения независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности на основании Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», программы производственного контроля на столовую образовательного учреждения, а так же результатов лабораторных исследований, предусмотренных программой производственного контроля на основании СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологических требования и нормативы». Дополнение № 2 к СП 2.3.6.1079-01. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования и нормативы». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Санитарные правила СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Постановление Главного государственного санитарного врача России от 02.06.2026 № 19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". Исполнитель обеспечивает в ходе оказания услуг по организации горячего питания обучающихся необходимые мероприятия по технике безопасности, соблюдение норм экологической безопасности, пожарной безопасности и других норм.

2.1.19. Производить хозяйственное обеспечение процесса приготовления (хозинвентарь, кухонный инвентарь, спецодежда, моющие средства и др.).

2.1.20. Обеспечивать поддержания помещения, предоставляемого для оказания услуг в состоянии, соответствующем требованиям Роспотребнадзора.

2.1.21. Согласовывать двенадцатидневное меню с Заказчиком.

2. 2. Заказчик обязуется:

2.2.1. Осуществлять общее руководство процессом питанием.

2.2.2. Ежедневно, при приемке готовой пищевой продукции проверять ее соответствие меню-раскладке. Приемка готовой пищевой продукции производится ответственным лицом Заказчика.

2.2.3. Ежедневно проводить совместно с Исполнителем бракераж готовой пищевой продукции, результаты органолептической оценки заносить в бракеражный журнал.

2.2.4. Осуществлять комиссионную проверку организации работы пищеблока, соблюдения санитарных требований, условий и сроков хранения продуктов питания, правил личной гигиены работников пищеблока, проверку правильности составления меню-раскладки, полноты

использования сырья и продуктов для приготовления готовых блюд, проверку соблюдения технологического процесса приготовления готовой пищевой продукции в любое время без предварительного уведомления Исполнителя в присутствии представителя Исполнителя».

2.3. Права Заказчика:

2.3.1. Заказчик имеет право выбирать в течение недели приготовление того или иного блюда.

3. Порядок приемки услуг.

3.1. Приемка услуг по настоящему договору осуществляется по количеству и качеству готовой пищевой продукции и производится Заказчиком в присутствии представителя Исполнителя в соответствии с требованиями СанПин.

3.2. Приемка готовой пищевой продукции производится ответственным лицом Заказчика.

4. Стоимость договора, порядок расчетов

4.1. Цена настоящего договора (стоимость оказания услуг с учетом расходов на приобретение и доставку продуктов питания (сырья), необходимых для приготовления горячего питания, выплату заработной платы, страхование, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей) составляет: **3 913 237 (три миллиона девятьсот тринадцать тысяч двести тридцать семь) рублей 67 копеек.**

4.2. Цена одного приема пищи должна оставаться фиксированной на протяжении всего срока выполнения договора. Торговая наценка в соответствии с Постановлением Правительства Пензенской области от 25 мая 2004 года № 265-пП «Об установлении предельных размеров наценки для предприятий общественного питания при образовательных организациях».

4.3. Оплата предоставляемых услуг осуществляется Заказчиком ежемесячно, не позднее 20 числа месяца, следующего за расчетным, по выставленным Исполнителем счетам и актам оказанных услуг путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, за фактически оказанные услуги.

5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Сторонами обязательств, предусмотренных настоящим договором, Стороны несут ответственность в соответствии с условиями настоящего Договора и действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Ответственность Заказчика:

5.2.1. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, Поставщик вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.2.2. Штрафы начисляются за каждый факт ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается договором в виде фиксированной суммы, составляющей 1 процент цены договора.

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

5.4. Ответственность Поставщика:

5.4.1. В случае просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Поставщику требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.4.2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

5.5. Штрафы начисляются за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Поставщиком обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором. Размер штрафа устанавливается договором в виде фиксированной суммы, составляющей 5 процентов цены договора.

5.6. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, не может превышать цену договора.

5.7. Поставщик обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения договора, в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

5.8. Уплата неустойки (штрафа, пеней) не освобождает стороны от исполнения обязательств по настоящему Договору или устранения нарушений.

6. Форс-мажор

6.1. Ни одна из сторон не несет ответственности перед другой стороной за невыполнение обязательств, обусловленное обстоятельствами, возникшими помимо воли и желания сторон и которые нельзя предвидеть или избежать, включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия.

6.2. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

7. Обеспечительные меры

7.1. Обеспечение исполнения договора составляет 2% начальной (максимальной) цены договора – 78 264,75 (семьдесят восемь тысяч двести шестьдесят четыре) рубля 75 копеек.

7.2. Обеспечение договора на участие в открытом конкурсе может предоставляться участником путем предоставления независимой гарантии, соответствующей требованиям ст.45 закона «О контрактной системе» или внесением денежных средств по указанным ниже реквизитам.

7.3. В отношении независимой гарантии, предоставляемой в качестве обеспечения исполнения договора, заключаемого по результатам конкурентной закупки с участием субъектов малого и среднего предпринимательства, применяются положения пунктов 1 - 3, подпунктов "а" и "б" пункта 4 части 14.1, частей 14.2 и 14.3 статьи 3.4 Закона № 223-ФЗ. При этом такая независимая гарантия:

1) должна содержать указание на срок ее действия, который не может составлять менее одного месяца с даты окончания, предусмотренного извещением об осуществлении конкурентной закупки с участием субъектов малого и среднего предпринимательства, документацией о такой закупке срока исполнения основного обязательства;

2) не должна содержать условие о представлении заказчиком гаранту судебных актов, подтверждающих неисполнение участником закупки обязательств, обеспечиваемых независимой гарантией.

7.4. Реквизиты для внесения денежных средств в качестве обеспечения исполнения договора:

ИНН 5834007436

КПП 583501001

Министерство финансов Пензенской области (ГАПОУ ПО «Пензенский колледж информационных и промышленных технологий (ИТ-колледж)», л/с 874014383)

ЕКС 40102810245370000113,

ОКЦ № 1 Волго-Вятского ГУ Банка России//УФК по Пензенской области г. Пенза

БИК 042202113

КС 03224643560000005500

В назначении платежа указывать:

Отр.код 8740403000000000510

Код субсидии 040300000003

Обеспечение договора №

7.5. Срок действия независимой гарантии должен превышать срок действия договора не менее чем на один месяц.

8. Порядок изменения и расторжения договора

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

8.2. Расторжение настоящего договора возможно:

- по соглашению сторон;

- по решению суда по основаниям, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации;

8.3. Досрочное расторжение договора может иметь место по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

8.4. Договор считается расторгнутым по соглашению Сторон при отсутствии взаимных претензий Сторон друг к другу.

9. Прочие условия

9.1. Настоящий договор действует с даты подписания Сторонами и действует до 31.12.2026г., а в части обязательств до полного их исполнения сторонами.

9.2. Все споры и разногласия, возникшие между сторонами при исполнении договора, разрешаются в установленном действующим законодательством РФ порядке.

9.3. Стороны обязуются принимать все меры для разрешения спорных вопросов, возникающих в процессе исполнения настоящего договора, путем переговоров.

9.4. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров их рассмотрение передается в Арбитражный суд Пензенской области.

9.5. При изменении адреса и реквизитов сторон другая сторона уведомляется об этом в течение трех рабочих дней.

9.6. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

9.7. Приложения к Договору, которые являются его неотъемлемой частью:

- Приложение № 1к Договору на оказание услуг горячего питания № 32616244804 от «___» _____ 2026г. «Спецификация»
- Приложение № 2 к Договору на оказание услуг горячего питания № 32616244804 от «___» _____ 2026г.

10. Юридические адреса и фактическое местонахождение сторон, их банковские реквизиты

Заказчик	Исполнитель
ГАПОУ ПО ПКПТ (ИТ-КОЛЛЕДЖ) Юридический адрес: 440066, г. Пенза, проспект Строителей, 7 Фактический адрес: 440066, г. Пенза, проспект Строителей, 7 ИНН 5834007436 КПП 583501001 ЕКС 40102810245370000113, ОКЦ № 1 Волго-Вятского ГУ Банка России/УФК по Пензенской области г. Пенза БИК 042202113 КС 03224643560000005500 ОКПО 02518586 Тел.: 8 (8412)67-91-67 E-mail: penza-kipt@mail.ru	ООО «Школьник» Место нахождения: 440047, г. Пенза, ул. Одесская 2В-105. ИНН/КПП: 5835127567/583501001 ОГРН: 1185835004673 Банк: Курское отделение №8596 ПАО Сбербанк БИК: 043807606 Расчетный счет: 40702810148000004911 Корреспондентский счет: 301018103000000000606 Телефон/факс: +7 (937) 4411700 Адрес электронной почты: syanikina1972@mail.ru

Заказчик


/ Н.В. Чистякова /



Исполнитель



/ Д.В. Оськин /

Спецификация

Сведения о запланированном объеме услуг

Наименование услуги	Адрес оказания услуг	Кол-во человеко-дней	Цена1 человеко-дня, руб. включая НДС %/ без НДС	Стоимость, включая НДС _%/ без НДС
Оказание услуг по организации горячего питания для лиц, обучающихся по очной форме обучения по образовательным программам среднего профессионального образования в государственных образовательных организациях Пензенской области за счет средств бюджета Пензенской области, являющихся детьми граждан, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции и (или) выполняющих (выполнявших) задачи по отражению вооруженного вторжения на территорию Российской Федерации, а также в ходе вооруженной провокации на Государственной границе Российской Федерации и территориях субъектов Российской Федерации, прилегающих к районам проведения специальной военной операции (в том числе погибших (умерших) вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученных ими в ходе участия в специальной военной операции и (или) выполнения задач по отражению вооруженного вторжения на территорию Российской Федерации, а также в ходе вооруженной провокации на Государственной границе Российской Федерации и территориях субъектов Российской Федерации,	г. Пенза, пр. Строителей, 7, г. Пенза, ул. Пушкина, д. 137	7163	294,35	2 108 429,05

прилегающих к районам проведения специальной военной операции) (завтрак, обед)				
Оказание услуг по организации горячего питания для лиц, обучающихся по очной форме обучения по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в государственных образовательных организациях Пензенской области за счет средств бюджета Пензенской области (завтрак)	г. Пенза, пр. Строителей, 7, г. Пенза, ул. Пушкина, д. 137	9805	111,94	1 097 571,70
Оказание услуг по организации горячего питания для лиц, обучающихся по очной форме обучения по образовательным программам среднего профессионального образования в государственных образовательных организациях Пензенской области за счет средств бюджета Пензенской области, из многодетных семей, имеющих трех и более детей, до достижения старшим ребенком из трех младших детей возраста 18 лет или возраста 23 лет при условии его обучения в организации, осуществляющей образовательную деятельность, по очной форме обучения (завтрак)	г. Пенза, пр. Строителей, 7, г. Пенза, ул. Пушкина, д. 137	6318	111,94	707 236,92
Итого				3 913 237,67

Спецификация на оказание услуг по организации питания*

Завтрак	
Наименование блюда	Дополнительные характеристики
1. Салат/закуска	Не менее 100гр.
2. Горячее блюдо: -из мяса, рыбы, птицы и гарнира или - каша молочная	-Не менее 100/140 г, но не более 100/230г - Не менее 190 г
3. Напиток	Не менее 200гр.
4. Хлеб	Не менее 70гр.
Обед	
5. Салат/закуска	Не менее 100гр.

6. Первое блюдо	Не менее 25/250гр.; 30/300гр.; 35/250гр ^{**}
7. Второе блюдо из мяса, рыбы, птицы	Не менее 100гр.
8. Гарнир	Не менее 180гр. и не более 230гр.
9. Напиток	Не менее 200гр.
10. Хлеб	Не менее 70гр.
11. Фрукты	Не менее 100гр. ^{***}

* Спецификация на оказание услуг по организации питания составлена согласно СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования в организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

** Первое блюдо не менее 250гр., в том числе не менее 25гр. мяса, мясная продукция, мясо птицы;

первое блюдо не менее 300гр., в том числе не менее 30гр. рыбы;

первое блюдо не менее 250гр., в том числе не менее 35гр. фрикадельки.

*** Фрукты не менее 100гр. в неделю (с понедельника по субботу).

Приготовление блюд не должно повторяться чаще 1 раза в неделю.

Заказчик


 / Н.В. Чистякова /

Исполнитель


 / Д.В. Оськин /

Приложение № 2 к Договору
на оказание услуг по организации
горячего питания обучающихся

№ 32616244804 от
«28» 2026г.

1.2. МЕНЮ

На питание учащихся ГАПОУПО ПКПТ (ИТ-колледж) с 1.09.2026 по 31.10.2026 г.

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.2	Салат "Витаминный"	100	1,09	10,1	10,5	138,0
П.412	Порезы куриные припущенные	100	15	10,7	9,3	188,6
П.291	Картонные изделия отварные	180	6,8	0,8	34,8	174,0
П, 493	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за завтрак		27,8	22,4	96,2	694,6

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.48	Салат из квашеной капусты	100	1,6	10	3	108,3
М, 148, 549	Суп-лапша домашняя с курицей	250/25	6,6	8,6	14	180,8
П, 406	Плов из отварной птицы	200	16,5	16,6	39,7	376,9
М.699	Напиток апельсиновый	200	0,1	0	25,2	96,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за обед		29,6	36,0	108,5	896,0

1.1. Наименование продукции, учитываемой при калькуляции блюд

Первый день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого продукта)
Завтрак	П.2	Салат "Витаминный"	Капуста (50), яблоки (28), морковь (32), масло растит. (10), сахар (5)
	П.412	Котлеты куриные припущенные	Филе курин (87), хлеб пшенич
	П.291	Макаронные изделия отварные	Макароны (61), масло сливоч (8), соль
	П. 493	Чай с сахаром	Чай (1), сахар (15)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20
Обед	П.48	Салат из квашеной капусты	Капуста квашеная (81), лук (10), масло раст. (10)
	М, 148, 549	Суп-лапша домашняя с курицей	Мясо кур (25), морковь (13), лук (12), специи, мука (43,7), яйцо (1/3 шт), масло раст (5), соль, специи
	П, 406	Плов из отварной птицы	Мясо кур.(60), рис (35), масло раст (8), морковь (10), лук (16), соль, специи
	М.699	Напиток апельсиновый	Апельсин (22), сахар (24), вода
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20

Второй день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П, 260	Каша "Дружба"	200	5,2	11,6	25,1	226,3
П.300	Яйцо вареное	1 шт	5,08	4,6	0,28	62,8
П, 501	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	1 шт	1,0	0,2	20,2	92,0
	Итого за завтрак		19,3	19,9	88,1	594,1

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.65	Салат из картофеля с зеленым горошком	100	3,1	11,4	9,8	154,0
П, 147	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	250/25	6,4	3,6	18,9	162,1
П, 367	Гуляш из мяса птицы (1 вариант)	100	17,2	18,3	3,5	247,5
П.417	Гороховое пюре	180	17,2	2,4	31,4	252,0
П, 493	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за обед		48,8	36,5	105,2	1009,6

Второй день

обед	рецептуры	Наименование блюда	массовая доля используемого
Завтрак	П, 260	Каша "Дружба"	Пшено (11), рис (15), молоко (100), масло сливоч.(10), сахар (5), соль
	П.300	Яйцо вареное	Яйцо куриное/ 1 шт
	П, 501	Кофейный напиток с молоком	Кофейный напиток (5), молоко (100), сахар (10), вода (120)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20
	11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	Сок фруктовый в инд. упак. 0,2/1 шт
Обед	П.65	Салат из картофеля с зеленым горошком	Картофель (55), яйцо (1/3 шт), лук (8), зеленый горошек (15), масло раст. (10)
	П, 147	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	Мясо кур.(25), макароны (10), картофель (87), морковь (10), лук (10), масло сливоч. (1), соль
	П, 367	Гуляш из мяса птицы (1 вариант)	Филе куриное (96), масло слив. (5,4), мука (3,1), лук (10), томат.паста (9)
	П.417	Гороховое пюре	Горох (89), масло слив.(6), соль
	П, 493	Чай с сахаром	Чай (1), сахар (15)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20

Третий день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.9	Салат из моркови с яблоком	100	0,9	10,2	7,2	124,0
П.381	Рагу из птицы	240	18,9	19,8	21,8	340,1
П, 494	Чай с лимоном	200	0,1	0	15,22	61,0
11.1.1.16	Булочка	1 шт	1	0,2	20,2	92,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за завтрак		25,7	31,0	91,0	751,1

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
М.71	Винегрет овощной	100	1,3	10,8	6,8	130,0
М.139	Суп картофельный с бобовыми с курицей	250/25	10,0	8,4	22,4	227,8
П.412	Биточки из мяса птицы	100	15,0	10,7	9,3	188,6
М.587	Соус красный основной	50	4,2	2,5	7,3	13,2
П, 237	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,2	9,4	44,5	303,7
М.699	Напиток лимонный	200	0,1	0,0	25,2	96,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за обед		45,6	42,6	142,1	1093,3

Третий день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого продукта)
Завтрак	П.9	Салат из моркови с яблоком	Морковь (61), яблоко (30), масло раст. (10)
	П. 407	Рагу из птицы	Мясо кур.(99), картофель (110), морковь (23), лук (14), томат.паста (10), мука (2,5), масло растит.(5), соль
	11.1.1.16	Булочка	Булочка/1 шт
	П, 494	Чай с лимоном	Чай (1), сахар (15), лимон (8)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20
Обед	М.71	Винегрет овощной	Свекла (15), капуста кваш.(20), огурцы конс. (15), морковь (10), картофель (20), лук (10), масло растит. (10), соль
	М.139	Суп картофельный с бобовыми с курицей	Мясо птицы (25), горох (20), картофель (51), морковь (12), лук (12), масло сливоч. (8)
	П.412	Биточки из мяса птицы	Мясо кур(89), масло слив (6) ., сухари паниров. (10), хлеб пшеничн. (18), молоко или вода (8), соль, специи
	М.587	Соус красный основной	Сахар (0,5), масло сливоч (0,8) ., морковь (3,8), лук (1,2), томат.паста (10), вода (33,7)
	П, 237	Каша гречневая рассыпчатая	Гречка (83), масло сливоч (8) ., соль
	М.699	Напиток лимонный	Лимон (16), сахар (24)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20

Четвертый день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.50	Салат из свеклы отварной	100	1,5	5,5	8,4	89,0
М374	Рыба, тушенная в томате с овощами	120	11,4	6,1	5,4	123,0
П.429	Пюре картофельное	180	3,8	10	26,2	198,0
П.501	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за завтрак		24,7	25,1	82,5	623,0

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.9	Салат из моркови с яблоком	120	1,08	12,24	8,6	148,8
П.142	Щи со сметаной и курицей	250/10/25	5,9	9,3	8,3	159,8
П.390	Тефтели с рисом (ёжики)	100	13,6	21,9	16,3	316,0
М.587	Соус красный основной	50	4,2	2,5	7,3	13,2
П.291	Макаронные изделия отварные	180	6,8	0,8	34,8	174,0
М, 639	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за обед		37,0	47,5	133,3	1069,8

Четвертый день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого продукта)
Завтрак	П.50	Салат из свеклы отварной	Свекла (95), масло раст (5), сахар (2)
	М374	Рыба, тушенная в томате с овощами	Минтай (73), морковь (22), лук (10), томат.паста (10), сахар (2), соль, масло растит (5), специи
	П.429	Пюре картофельное	Картофель (190), молоко (27), масло сливоч (7), соль
	П, 501	Кофейный напиток с молоком	Кофейный напиток (5), молоко (100), сахар (10), вода (120)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20
Обед	П.9	Салат из моркови с яблоком	Морковь (73), яблоко (36), масло раст. (12)
	П.142	Щи со сметаной и курицей	Капуста (63), морковь (10), картофель (30), лук (10), томат.паста (2,5), масло растит. (5), томат.паста (1), курица (25), сметана (10), соль, специи
	П, 390, 436	Тефтели с рисом ("ёжики")	Филе курин (86), масло сливоч. (9), рис (8,6), лук (30) мука (7), соль
	М.587	Соус красный основной	Сахар (0,5), масло сливоч (0,8), морковь (3,8), лук (1,2), томат.паста (10), вода (33,7)
	П.291	Макаронные изделия отварные	Макароны (61), масло сливоч (8), соль
	М, 639	Компот из смеси сухофруктов	Смесь компотная (20), сахар (20)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20

Пятый день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.1	Салат из белокочанной	100	2,2	10,2	9,3	136,0
П.390	Тефтели с рисом (ёжики)	100	13,6	21,9	16,3	316,0
П, 237	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,2	9,4	44,5	303,7
М.587	Соус красный основной	50	4,2	2,5	7,3	13,2
П, 494	Чай с лимоном	200	0,1	0	15,22	61,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за завтрак		35,1	44,8	119,2	963,9

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.60	Салат из свеклы с яблоками	130	1,6	7	14,7	129,0
П.128	Борщ со сметаной и курицей	250/10/25	5,1	8,7	11,2	160,0
М374	Рыба, тушенная в томате с овощами	140	13,3	7,1	6,3	144,0
П.429	Пюре картофельное	200	4,2	11,1	29,1	220,0
М.699	Напиток апельсиновый	200	0,1	0	25,2	96,0
11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	1 шт	1,0	0,2	20,2	92,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за обед		30,1	34,9	133,3	975,0

Пятый день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого
Завтрак	П.1	Салат из белокочанной капусты	Капуста свежая (80), морковь (10), сахар (5), лим.кисл (1), масло растит
	П, 390, 436	Тефтели с рисом ("ёжики")	Филе курин (86) ., масло сливоч. (9), рис (8,6), лук (30) мука (7), соль
	П, 237	Каша гречневая	Гречка (83), масло сливоч (8) ., соль
	М.587	Соус красный основной	Сахар (0,5), масло сливоч (0,8) ., морковь (3,8), лук (1,2), томат.паста
	П, 494	Чай с лимоном	Чай (1), сахар (15), лимон (8)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20
Обед	П.60	Салат из свеклы с яблоками	Свекла (87), яблоко (33), масло раст. (7), сахар (4)
	П.128	Борщ со сметаной и курицей	Капуста (25), морковь (16), свекла (50), картофель (27), лук (13,5), томат.паста (7,5), масло раститы (5), курица (25), сметана (10), сахар (2,5) соль, специи
	М374	Рыба, тушенная в томате с овощами	Минтай (85), морковь (26), лук (12), томат.паста (12), сахар (2), соль, масло растит (6) ., специи
	П.429	Пюре картофельное	Картофель (211), молоко (30), масло сливоч (8), соль
	11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	Сок фруктовый в инд. упак. 0,2/1 шт
	М.699	Напиток апельсиновый	Апельсин (22), сахар (24), вода
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20

Шестой день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого продукта)
Завтрак	П.52	Салат картофельный с соленым огурцом	Картофель (6,3), огурцы сол (20), морковь (10), лук (10), масло раст. (5)
	П, 406	Плов из отварной птицы	Мясо кур.(60), рис (35), масло раст (8), морковь (10), лук (16), соль, специи
	П. 497	Какао с молоком (2-й вариант)	Молоко (130), какао-порошок (5), сахар (25)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20
Обед	П.2	Салат "Витаминный"	Капуста (50), яблоки (28), морковь (32), масло растит. (10), сахар (5)
	П, 137	Суп с фрикадельками	Филе курин. (34), яйцо (1/20 шт), морковь (10), картофель (100), лук (12), томат.паста (3), специи, соль
	П.405	Курица тушеная в томатном соусе	Мясо кур.(100), морковь (51), лук (6), томат.паста (6), мука (19), сметана (5), соль
	П.237	Каша гречневая рассыпчатая	Гречка (83), масло сливоч (8), соль
	П, 493	Чай с сахаром	Чай (1), сахар (15)
	9.1.2.6.	Фрукт сезонный	фрукт сезонный/ 1 шт
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20

Шестой день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.52	Салат картофельный с соленым огурцом	100	1,7	5,3	10,5	96,0
П, 406	Плов из отварной птицы	200	16,5	16,6	39,7	376,9
П. 497	Какао с молоком (2-й вариант)	200	5	4,4	31,7	186,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за завтрак		28,0	27,1	108,5	792,9

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.2	Салат "Витаминный"	100	1,09	10,1	10,5	138,0
П, 137	Суп с фрикадельками	30/250	2,2	3	14,7	94,3
П.405	Курица тушеная в томатном соусе	100	11,3	11,3	3,3	160,0
П, 237	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,2	9,4	44,5	303,7
П, 493	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60,0
9.1.2.6	Фрукт сезонный	1 шт	1	0,2	20,2	92,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за обед		30,7	34,8	134,8	982,0

Седьмой день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.1	Салат из белокочанной капусты	100	2,2	10,2	9,3	136,0
П.412	Котлеты куриные припущенные	100	15	10,7	9,3	188,6
П, 237	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,2	9,4	44,5	303,7
М.587	Соус красный основной	50	4,2	2,5	7,3	13,2
П, 493	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за завтрак		36,5	33,6	112,0	835,5

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.9	Салат из моркови с яблоком	120	1,1	12,2	8,6	149,0
П.128	Борщ со сметаной и курицей	250/10/25	5,1	8,7	11,2	160,0
П, 406	Плов из отварной птицы	200	16,5	16,6	39,7	376,9
М.699	Напиток апельсиновый	200	0,1	0	25,2	96,0
11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	1 шт	1,0	0,2	20,2	92,0
11.1.1.12	Булочка посыпушка	1 шт	3,8	4,3	22,4	143,6
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за обед		32,4	42,8	153,9	1151,5

Седьмой день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого продукта)
Завтрак	П.1	Салат из белокочанной капусты	Капуста свежая (80), морковь (10), сахар (5), лим.кисл (1), масло растит (10)
	П.412	Котлеты куриные припущенные	Филе курин (87)„ хлеб пшенич (19)„ молоко или вода (8), соль, специи
	П, 237	Каша гречневая рассыпчатая	Гречка (83), масло сливоч (8)„ соль
	М.587	Соус красный основной	Сахар (0,5), масло сливоч (0,8)„ морковь (3,8), лук (1,2), томат.паста (10), вода (33,7)
	П, 493	Чай с сахаром	Чай (1), сахар (15)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20
Обед	П.9	Салат из моркови с яблоком	Морковь (73), яблоко (36), масло раст. (12)
	П.128	Борщ со сметаной и курицей	Капуста (25), морковь (16), свекла (50), картофель (27), лук (13,5), томат.паста (7,5), масло раститы (5), курица (25), сметана (10), сахар (2,5) соль, специи
	П, 406	Плов из отварной птицы	Мясо кур.(60), рис (35), масло раст (8), морковь (10), лук (16), соль, специи
	М.699	Напиток апельсиновый	Апельсин (22), сахар (24), вода
	11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	Сок фруктовый в инд. упак. 0,2/1 шт
	11.1.1.12	Булочка посыпушка	Булочка посыпушка/1 шт
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/20

Восьмой день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П. 260	Каша "Дружба"	200	5,2	11,6	25,1	226,3
П.300	Яйцо вареное	1 шт	5,08	4,6	0,28	62,8
П. 501	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	1 шт	1,0	0,2	20,2	92,0
	Итого за завтрак		19,3	19,9	88,1	594,1

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
М.17	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,1	12,9	2,4	104,0
М, 148, 549	Суп-лапша домашняя с курицей	250/25	6,6	8,6	14	180,8
М374	Рыба, тушенная в томате с овощами	120	11,4	6,1	5,4	123,0
П.429	Пюре картофельное	200	4,2	11,1	29,1	220,0
П, 494	Чай с лимоном	200	0,1	0	15,22	61,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
9.1.2.6.	Фрукт сезонный	1 шт	1,0	0,2	20,2	92,0
	Итого за обед		28,2	39,7	112,9	914,8

Генеральный директор _____ Д.В. Оськин

Зав.Производством _____ Х.Х. Хаирова

Восьмой день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого продукта)
Завтрак	П, 260	Каша "Дружба"	Пшено (11), рис (15), молоко (100), масло сливоч.(10), сахар (5), соль
	П.300	Яйцо вареное	Яйцо куриное/ 1 шт
	П, 501	Кофейный напиток с молоком	Кофейный напиток (5), молоко (100), сахар (10), вода (120)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20
	11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	Сок фруктовый в инд. упак. 0,2/1 шт
Обед	М.17	Салат из соленых огурцов с луком	Огурцы конс (81), лук (18), масло растит.(5)
	М, 148, 549	Суп-лапша домашняя с курицей	Мясо кур (25) ., морковь (13), лук (12), специи, мука (43,7), яйцо (1/3 шт), масло раст (5) ., соль, специи
	М374	Рыба, тушенная в томате с овощами	Минтай (73), морковь (22), лук (10), томат.паста (10), сахар (2), соль, масло растит (5) ., специи
	П.429	Пюре картофельное	Картофель (211), молоко (30), масло сливоч (8), соль
	П, 494	Чай с лимоном	Чай (1), сахар (15), лимон (8)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20
	9.1.2.6.	Фрукт сезонный	фрукт сезонный/ 1 шт

Девятый день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углево ды	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.60	Салат из свеклы с яблоками	100	1,2	5,3	11,3	99,2
П, 406	Плов из отварной птицы	200	16,5	16,6	39,7	376,9
П, 494	Чай с лимоном	200	0,1	0	15,22	61,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	1 шт	1,0	0,2	20,2	92,0
	Итого за завтрак		23,6	22,9	113,0	763,1

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углево ды	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
М.71	Винегрет овощной	100	1,3	10,8	6,8	130,0
П, 137	Суп с фрикадельками	25/250	2,2	3	14,7	94,3
П, 390, 436	Тефтели с рисом ("ёжики")	100	13,6	21,9	16,3	316,0
П.237	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,2	9,4	44,5	303,7
М, 639	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
11.1.1.12	Булочка посыпушка	1 шт	3,8	4,3	22,4	143,6
	Итого за обед		36,5	50,2	162,7	1245,6

Девятый день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого продукта)
Завтрак	П.60	Салат из свеклы с яблоками	Свекла (67), яблоко (25), масло раст. (5), сахар (3)
	П, 406	Плов из отварной птицы	Мясо кур.(60), рис (35), масло раст (8), морковь (10), лук (16), соль, специи
	П, 494	Чай с лимоном	Чай (1), сахар (15), лимон (8)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20
	11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	Сок фруктовый в инд. упак. 0,2/1 шт
Обед	М.71	Винегрет овощной	Свекла (15), капуста кваш.(20), огурцы конс. (15), морковь (10), картофель (20), лук (10), масло растит. (10), соль
	П, 137	Суп с фрикадельками	Филе курин. (34), яйцо (1/20 шт), морковь (10), картофель (100), лук (12), томат.паста (3), специи, соль
	П, 390, 436	Тефтели с рисом ("ёжики")	Филе курин (86) ., масло сливоч. (9), рис (8,6), лук (30) мука (7), соль
	П.237	Каша гречневая рассыпчатая	Гречка (83), масло сливоч (8) ., соль
	М, 639	Компот из смеси сухофруктов	Смесь компотная (20), сахар (20)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20
	11.1.1.12	Булочка посыпушка	Булочка посыпушка/1 шт

Десятый день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.2	Салат "Витаминный"	130	1,09	10,1	10,5	138,0
П, 406	Рыба тушеная с овощами	120	11,4	6,1	5,4	123,0
П, 494	Пюре картофельное	200	4,2	11,1	29,1	220,0
П, 493	Чай с лимоном	200	0,1	0	15,22	61,0
П. 108	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
11.1.1.16	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за завтрак		21,6	28,1	86,8	676,0

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.68	Картофель с сельдью	100	5,2	12,7	10,3	176,0
П, 137	Суп картофельный с клёцками и мясом птицы	25/250	11	9,7	15	190,5
П, 390, 436	Голубцы ленивые	100/50	8,5	8,3	4,4	125,0
П.291	Макаронные изделия отварные	180	6,8	0,8	34,8	174,0
М, 699	Напиток апельсиновый	200	0,1	0	25,2	96,0
11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	1 шт	1,0	0,2	20,2	92,0
П. 108	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
11.1.1.2	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за обед		37,4	32,5	136,5	987,5

Десятый день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого продукта)
Завтрак	П.2	Салат "Витаминный"	Капуста (50), яблоки (28), морковь (32), масло растит. (10), сахар (5)
	М374	Рыба, тушенная в томате с овощами	Минтай (73), морковь (22), лук (10), томат.паста (10), сахар (2), соль, масло растит (5) ., специи
	П.429	Пюре картофельное	Картофель (211), молоко (30), масло сливоч (8), соль
	П, 494	Чай с лимоном	Чай (1), сахар (15), лимон (8)
	П. 108	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	11.1.1.16	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20
Обед	П.68	Картофель с сельдью	сельдь сол. (21), картофель (72), масло раст (10)
	П, 137	Суп картофельный с клёцками и мясом птицы	Мясо кур (25) ., яйцо (1/3 шт), масло сливоч.(9), мука (22), картофель (50), морковь (10), лук (10), масло растит (15) ., соль, специи
	П, 390, 436	Голубцы ленивые	Филе курин.(56), рис (5), капуста (60), лук (6), масло сливоч.(3), соль, специи, соус красный (50)
	П.291	Макаронные изделия отварные	Макароны (61), масло сливоч (8), соль
	М, 699	Напиток апельсиновый	Апельсин (22), сахар (24), вода
	11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	Сок фруктовый в инд. упак. 0,2/1 шт
	П. 108	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	11.1.1.2	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20

Одиннадцатый день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
М.71	Винегрет овощной	100	1,3	10,8	6,8	130,0
П, 390, 436	Тефтели с рисом ("ёжики")	100	13,6	21,9	16,3	316,0
М.587	Соус красный основной	50	4,2	2,5	7,3	13,2
П.291	Макаронные изделия отварные	180	6,8	0,7	34,7	174,0
П, 493	Чай с сахаром	200	0,1	0	15	60,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за завтрак		30,8	36,7	106,7	827,2

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П, 60	Салат из свеклы с яблоками	100	1,2	5	11,3	99,0
П, 134	Рассольник ленинградский	250/10/15	5,5	9,1	16,8	142,2
П.412	Котлеты куриные припущенные	100	15	10,7	9,3	188,6
М.534	Капуста тушеная	180	4,9	10,7	18,4	184,0
М, 639	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124,0
11.1.1.2	Кондитерское изделие	1 шт	0,6	4,0	9,9	78,4
11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	1 шт	1,0	0,2	20,2	92,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за обед		33,6	40,5	143,9	1042,2

Одиннадцатый день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого продукта)
Завтрак	М.71	Винегрет овощной	Свекла (15), капуста кваш.(20), огурцы конс. (15), морковь (10), картофель (20), лук (10), масло растит. (10), соль
	П, 390, 436	Тефтели с рисом ("ёжики")	Филе курин (86) ., масло сливоч. (9), рис (8,6), лук (30) мука (7), соль
	М.587	Соус красный основной	Сахар (0,5), масло сливоч (0,8) ., морковь (3,8), лук (1,2), томат.паста (10), вода (33,7)
	П.291	Макаронные изделия отварные	Макароны (81), масло сливоч (9) ., соль
	П, 493	Чай с сахаром	Чай (0,1), сахар (15)
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20
Обед	П.60	Салат из свеклы с яблоками	Свекла (67), яблоко (25), масло раст. (5), сахар (3)
	П, 134	Рассольник ленинградский	Мясо кур.(25), рис (5), морковь (10), картофель (77), лук (5), огурцы соленые (15), сметана (10), масло растит.(5), соль
	П.412	Котлеты куриные припущенные	Филе курин (87) ., хлеб пшенич (19) ., молоко или вода (8), соль, специи
	М.534	Капуста тушеная	Капуста (258), морковь (3,6), лук (7,2), томатная паста (10,8), масло слив. (6,3), сахар (5,4), соль
	М, 639	Компот из смеси сухофруктов	Смесь компотная (20), сахар (20)
	11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	Сок фруктовый в инд. упак. 0,2/1 шт
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20

Двенадцатый день

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.9	Салат из моркови с яблоком	100	0,9	10,2	7,2	124,0
П. 407	Рагу из птицы	220	17,3	18,2	20	312,0
М.699	Напиток апельсиновый	200	0,1	0	25,2	96,0
11.1.1.11	Пряник	1 шт	1,8	0,8	22,4	103,2
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за завтрак		24,9	30,0	101,4	769,2

Обед

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	кКал
П.2	Салат "Витаминный"	130	1,42	13,13	13,65	179,4
П, 147	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	250/10	4,2	4	18,9	136,0
П.405	Курица тушеная в томатном соусе	100	11,3	11,3	3,3	160,0
П. 237	Рис отварной	180	4,4	7,3	40,5	245,5
П, 494	Чай с лимоном	200	0,1	0	15,22	61,0
11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	1 шт	1,0	0,2	20,2	92,0
П. 109	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,8	87,0
П. 108	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47,0
	Итого за обед		27,2	36,7	138,4	1007,9

Двенадцатый день

Завтрак/ обед	№ рецептуры	Наименование блюда	Состав (наименование продукта, массовая доля используемого продукта)
Завтрак	П.9	Салат из моркови с яблоком	Морковь (61), яблоко (30), масло раст. (10)
	П. 407	Рагу из птицы	мясо кур.(91), картофель (101), морковь (21), лук (13), томат.паста (9,2), мука (2,3), масло растит.(4,6), соль
	М, 699	Напиток апельсиновый	Апельсин (22), сахар (24), вода
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20
Обед	П.2	Салат "Витаминный"	Капуста (65), яблоки (37), морковь (42), масло растит. (13), сахар (6,5)
	П, 147	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	Мясо кур.(16), макароны (10), картофель (87), морковь (10), лук (10), масло сливоч. (1), соль
	П.405	Курица тушеная в томатном соусе	Мясо кур.(100), морковь (51), лук (6), томат.паста (6), мука (19), сметана (5), соль
	П, 237	Рис отварной	Рис (64), масло сливоч.(8,1), соль
	П, 494	Чай с лимоном	Чай (1), сахар (15), лимон (8)
	11.1.1.16	Сок фруктовый в инд.упак.0,2	Сок фруктовый в инд. упак. 0,2/1 шт
	П. 109	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной/ 50
	П. 108	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный/ 20

Заказчик



Н.В. Чистякова

Исполнитель



Д.В. Оськин

