

Контракт № 395/П-2023
на оказание услуг по организации питания для нужд государственных бюджетных
образовательных учреждений, подведомственных администрации Красносельского района
Санкт-Петербурга, в 2023 году
(Идентификационный код закупки -212780701342778070100100510015629244)

г. Санкт-Петербург

«10» января 2022 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лиц №395 Красносельского района Санкт-Петербурга, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Сергеевой Светланы Петровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Северная Столица»**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Левин Дмитрий Александрович,, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании протокола подведения итогов конкурса с ограниченным участием в электронной форме от 30.12.2021г. № 0172200005521000256-3 и в соответствии со статьей 83.2 Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон № 44-ФЗ), заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

I. Предмет Контракта.

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание услуг по организации горячего питания в Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лиц №395 Красносельского района Санкт-Петербурга, в 2023 году.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в сроки и в порядке, установленные в настоящем Контракте.

1.3. Цена, количество рационов питания, объем, порядок оказания предоставляемой Услуги установлены в Расчёте цены оказываемых услуг (Приложение № 2 к Контракту), Техническом задании (Приложение № 1 к Контракту). Цикличные меню рационов горячего питания указаны в Приложении № 4 к Контракту. Исполнитель может использовать в работе цикличные двухнедельные меню рационов горячего питания для организации питания детей (Приложение № 2 к Техническому заданию) и размещенные на сайте Управления социального питания, либо цикличные двухнедельные меню рационов горячего питания для организации питания детей, разработанные Заказчиком или Исполнителем в соответствии с установленными нормативными правовыми актами.

1.4. Оказание услуг по организации горячего питания детей осуществляется с учетом действия Ассортиментного перечня основных групп продовольственных товаров и сырья с учетом специфики и особенностей организации питания различного контингента социальной сферы Санкт-Петербурга» (далее -Ассортиментный перечень) (Приложение № 3 к Техническому заданию), либо с учетом действия Ассортиментного перечня, утвержденного Управлением социального питания и размещенного на Официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (<http://www.gov.spb.ru>)).

1.5. Срок оказания услуг: с 01.01.2023г. по 31.12.2023 года года.

1.6. Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц за 2 (два) дня непосредственно до дня питания не позднее 12.00 и уточняет ее в день питания не позднее, чем за 2 часа до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, телеграф, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

1.7. Услуги осуществляются по адресу (ам): 198264, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д.135, литер А; ул. Пограничника Гарькавого, д.28, к.2, литер А.

II. Цена Контракта и порядок расчетов.

2.1. Цена Контракта составляет 5 651 097,65 (Пять миллионов шестьсот пятьдесят одна тысяча девяносто семь рублей 65 коп.), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

2.2. Цена Контракта (цена единицы Услуги) включает в себя: расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Контракту, в том числе на погрузочно-разгрузочные работы, перевозку, очистку и санитарную обработку транспортных средств, страхование, таможенные пошлины, налоги, сборы и другие обязательные платежи.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Законом № 44-ФЗ и настоящим Контрактом.

При заключении и исполнении настоящего Контракта изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьями 34 и 95 Закона № 44-ФЗ.

Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных настоящим Контрактом объема и качества оказываемой Услуги и иных условий Контракта.

2.3. Источник финансирования Контракта - Внебюджетные средства, Тип внебюджетных средств: Средства бюджетных учреждений, Вид внебюджетных средств: Субсидия на иные цели.

2.4. Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные Услуги на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного Исполнителем и Заказчиком в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с момента подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг согласно графику приема поручений на оплату расходов.

Основанием для оплаты оказанных Услуг являются подписанный Сторонами акт сдачи-приемки оказанных услуг.

2.5. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на счет Исполнителя, указанный в настоящем Контракте.

2.6. Заказчик уменьшает суммы, подлежащие уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой настоящего Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.7. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика, указанного в настоящем Контракте.

2.8. Бухгалтерия Исполнителя обязуется на 5 число текущего месяца проводить с бухгалтерией Заказчика сверку расчетов и составлять акт сдачи-приемки оказанных услуг, на основании которого производится оплата за прошедший месяц.

2.9. За услуги, оказываемые в декабре текущего года, Заказчик производит предоплату на основании счета на предоплату, выставленного Исполнителем не позднее 15 декабря текущего года с последующим предоставлением акта сдачи-приемки оказанных услуг, не позднее 25 декабря и проведенной сторонами сверки расчетов.

III. Порядок сдачи-приемки Услуг.

3.1. Услуги считаются оказанными после подписания Заказчиком и Исполнителем акта сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, в которых указываются сведения об оказанных услугах на условиях настоящего контракта.

3.2. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 30 минут с момента его уведомления.

3.3. Заказчик в течение 3 (трех) рабочих дней после предоставления акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц, осуществляет проверку и приемку результата услуг за отчетный месяц и, при отсутствии расхождений подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет Исполнителю.

3.4. В случае расхождения сведений, указанных в акте сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик и Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней проводят совместную сверку акта сдачи-приемки оказанных услуг. По результатам сверки оформляется акт разногласий по акту сдачи-приемки оказанных услуг, о чем в акте сдачи-приемки оказанных услуг делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает акт сдачи – приемки оказанных услуг, а подписывает акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема услуг, который подтвержден в акте разногласий.

3.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных Услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных Услуг, предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами, при этом Заказчик вправе принять решение о проведении экспертизы результатов оказанных Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом № 44-ФЗ.

3.6. Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных Услуг в срок 3 (три) рабочих дня. По итогу проведения экспертизы оказанных Услуг Заказчик оформляет заключение по результатам экспертизы, которое утверждается Заказчиком. В случае если по результатам такой экспертизы выявлено, что оказанные услуги соответствуют условиям Контракта, Заказчик принимает результат оказанных услуг путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.7. При обнаружении Заказчиком в ходе проведения экспертизы результатов оказанных услуг недостатков в оказанных услугах, приемочной комиссией (лицом, ответственным за приемку) составляется рекламационный акт, в котором фиксируется перечень недостатков и сроки их устранения Исполнителем. Указанный рекламационный акт в тот же день направляется Заказчиком в адрес Исполнителя, при этом Заказчиком составляется мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.8. Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки своими силами и за свой счет в сроки, указанные в рекламационном акте.

3.9. После оказания Исполнителем услуг по устранению недостатков Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных услуг в порядке, установленном пунктами 3.5. - 3.7 настоящего раздела. Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки и (или) штрафа, предусмотренных настоящим Контрактом.

3.10. Если Заказчиком принято решение о проведении экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, Заказчик принимает результат оказанных услуг путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг только по результатам экспертизы оказанных услуг, если в заключении эксперта, экспертной организации установлено соответствие результата оказанных услуг условиям Контракта и соответствующих нормативных актов. В противном случае Заказчик имеет право в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренных Гражданским Кодексом РФ.

IV. Взаимодействие Сторон.

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Оказать Услуги в порядке, объеме, в срок и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему.

4.1.2. Обеспечить соответствие оказываемых Услуг требованиям качества, безопасности, иным требованиям, установленным стандартами, техническими регламентами и санитарно-эпидемиологическими требованиями, а также требованиям, установленным настоящим Контрактом.

4.1.3. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.

4.1.4. Организовать в период оказания услуг по Контракту приготовление питания в соответствии с меню, согласованным в установленном порядке.

4.1.5. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.

4.1.6. В течение 3 (трех) рабочих дней с момента заключения настоящего Контракта предоставить Заказчику сведения:

- о наличии складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ, ВНТП, СНиП) хранение пищевых продуктов с соблюдением условий и правил хранения, их оснащении торгово-технологическим и холодильным оборудованием, иными предметами материально-технического оснащения, наличии условий для хранения и реализации партий пищевых продуктов, направляемых на пищеблок учреждения Заказчика;

- о наличии специализированного транспорта (собственного, по договору аренды, по договору на оказание транспортных услуг);

- о квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении Контракта, с приложением копий медицинских книжек и трудовых книжек (или гражданско-правовых договоров сотрудников, не являющихся штатными сотрудниками Исполнителя);

- о внедрении на предприятии исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

4.1.7. Предоставлять питание, сбалансированное по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам), отвечающее требованиям рационального питания детей. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется обжаривание во фритюре. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.1.8. Согласовать меню с руководителем организации, в которой организуется питание детей. Организовать приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с циклическими меню рационов горячего питания (Приложение № 4 к Контракту). Предоставить на каждый день питания ежедневное меню, составленное по установленной форме, соответствующее циклическому меню и согласованное руководителем организации, в которой организуется питание детей.

4.1.9. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4.1.10. Вывешивать согласованное руководителем организации, в которой организуется питание детей меню, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

4.1.11. Укомплектовать необходимыми квалифицированными кадрами пищеблок Заказчика. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

4.1.12. Обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблока периодических медицинских обследований в установленном порядке, соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.1.13. Лиц без медицинских книжек, не прошедших своевременно периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированных, до работы не допускать.

4.1.14. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки пищевых продуктов и продовольственного сырья; условий, сроков хранения и реализации продуктов, санитарно-эпидемиологических требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

4.1.15. Обеспечить наличие в производственных помещениях Заказчика необходимой технологической и нормативной документации (технологическими и технико-технологическими картами, журналом бракеража готовой пищевой продукции, журналом учета температурного режима холодильного оборудования, санитарными правилами и иными обязательными документами в соответствии с законодательством), посудой и инвентарем в соответствии с установленными нормами, рабочей одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги количествах.

4.1.16. Обеспечить помещения для приема пищи Заказчика столовой посудой, столовыми приборами в соответствии с санитарными нормами и правилами.

4.1.17. Обеспечить соблюдение требований к санитарному содержанию производственных помещений пищеблока и помещения для приема пищи.

4.1.18. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря. Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования.

4.1.19. Обеспечить пищеблок Заказчика необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами, и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика автотранспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов или специально оборудованным для таких целей, в соответствии с режимом работы Заказчика.

4.1.20. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже указанного в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья в соответствии с Приложением № 3 к Контракту.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4.1.21. Исполнитель должен иметь на продукты питания, закупаемые для организации питания, сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срока годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» и рыбопродукты, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Согласно Приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных

сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

4.1.22. В соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» Исполнитель должен осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний. Лабораторные исследования и испытания осуществляются Исполнителем самостоятельно в собственной производственно-технологической лаборатории или с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, на основании договора (контракта) для организации и проведения производственного контроля. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

4.1.23. Ежемесячно проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с пунктом 2.8 раздела II настоящего Контракта.

4.1.24. Исполнитель несет ответственность за состояние и организацию работы по охране труда своих сотрудников.

4.1.25. В течение 30 (тридцати) дней с момента вступления настоящего Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с администрацией Заказчика.

4.1.26. Обеспечить своевременный вывоз с территории Заказчика, где находится пищеблок, пищевых отходов и отходов производства. Предоставить Заказчику копию договора на оказание услуг по сбору, транспортировке и организации размещения отходов I-IV класса опасности.

4.1.27. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

4.1.28. Исполнитель обязан заключить договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135-ФЗ «О защите конкуренции», на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

4.1.29. Предоставить новое обеспечение исполнения Контракта в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и в случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона № 44-ФЗ.

4.1.30. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения направить Заказчику такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по

адресу Заказчика, указанному в настоящем Контракте, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления, либо дата получения Исполнителем информации об отсутствии Заказчика по его адресу, указанному в Контракте.

4.1.31. Ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей вести учет температурно-влажностного режима хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д.

4.1.32. Обеспечить соблюдение технико-технологических условий при приготовлении блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий.

4.1.33. Обеспечивать Заказчику, а также привлеченным Заказчиком контролирующим и уполномоченным органам государственной власти беспрепятственный доступ на пищеблок для проведения мероприятий по контролю за исполнением условий настоящего контракта и требований действующего законодательства по оказанию услуги.

4.1.34. Исполнитель обязуется соблюдать утвержденные Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга, предельные наценки на реализуемую Исполнителем в образовательном учреждении продукцию (товары).

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать от Заказчика произвести приемку Услуг в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных настоящим Контрактом надлежащим образом оказанной и принятой Услуги.

4.2.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом VII настоящего Контракта .

4.2.5. В исключительных случаях допустить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), при этом фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

4.2.6. Исполнитель при оказании услуг вправе привлекать для исполнения контракта третьих лиц (соисполнителей).

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Обеспечить своевременную оплату надлежащим образом оказанных Услуг, соответствующих условиям настоящего Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

4.3.2. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в случае, если в ходе исполнения настоящего Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

4.3.3. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения разместить в единой информационной системе и направить Исполнителю такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в настоящем Контракте, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки,

обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в настоящем Контракте. При невозможности получения указанного подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в единой информационной системе.

4.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом VII настоящего Контракта .

4.3.5. Обеспечить своевременную приемку Услуг, соответствующую условиям настоящего Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом, провести экспертизу Услуг для проверки их соответствия условиям настоящего Контракта в соответствии с Законом №44-ФЗ и настоящим Контрактом.

4.3.6. Направлять заявки Исполнителю по тел./факсу +7 (812) 611-08-69, в порядке, установленном в пункте 1.6 настоящего Контракта.

4.3.7. В течение 3 (трех) рабочих дней с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя.

4.3.8. Письменно извещать Исполнителя об изменениях бухгалтерских реквизитов, наименований, адресов и ответственных лиц Заказчика.

4.3.9. Заключить с Исполнителем договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135-ФЗ «О защите конкуренции», на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

4.3.10. Осуществлять контроль за сохранностью, санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходом предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения).

4.3.11. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.12. Утверждать режим работы пищеблока Заказчика в соответствии с режимом работы учреждения.

4.3.13. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 1.6 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.

4.3.14. Ежемесячно подписывать с Исполнителем акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.3.15. Ежемесячно производить сверку расчетов с Исполнителем в соответствии с пунктом 2.8 настоящего Контракта.

4.3.16. Осуществлять дооснащение (при необходимости), ремонт и техническое обслуживание технологического оборудования.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту.

4.4.2. Проверять ход и качество выполнения Исполнителем условий настоящего Контракта.

4.4.3. Требовать предоставления надлежащим образом оформленных финансовых документов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с Контрактом.

4.4.4. Требовать возмещения убытков в соответствии с разделом VII настоящего Контракта, причиненных по вине Исполнителя.

4.4.5. Запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по Контракту.

4.4.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.4.7. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта провести экспертизу Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Законом №44-ФЗ.

4.4.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), начисленной в соответствии с разделом VII настоящего Контракта, и исполнить за Исполнителя обязательства по перечислению в бюджет Санкт-Петербурга начисленной неустойки (штрафа, пени).

V. Качество оказываемых услуг.

5.1. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии».

5.2. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", введены с 01.01.2021 года.
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 18;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 года № 36;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 № 53 (с 01.09.2021 г. – Санитарными правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней. СанПиН 3.3686-21», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 37;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 36;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 № 83;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (приложение) утвержденными постановлением Главного государственного

санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 № 58;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 № 131;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

- иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, касающиеся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд;

- санитарными правилами, регламентирующими организацию питания отдельных контингентов питающихся.

5.3. Исполнитель обязуется использовать для приготовления рационов питания только те продукты питания, которые имеют надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

VI. Обеспечение исполнения Контракта

6.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере.

6.2. Обеспечение исполнения настоящего Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя, предусмотренные настоящим Контрактом, включая:

- исполнение основного обязательства по оказанию Услуги;
- предоставление Исполнителем Заказчику предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему результатов, включая отчетные документы;
- соблюдение срока оказания Услуг;
- возмещение убытков, причиненных Заказчику Исполнителем в результате ненадлежащего исполнения, неисполнения предусмотренного настоящим Контрактом и приложениями к нему обязательства последнего, а также обязанность выплаты неустойки (пени, штрафа), предусмотренной настоящим Контрактом.

6.3. Исполнение настоящего Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона №44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Заказчика. Способ и срок действия обеспечения исполнения настоящего Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

6.4. В случае если обеспечение исполнения настоящего Контракта представлено в форме безотзывной банковской гарантии, срок действия такой банковской гарантии должен превышать предусмотренный настоящим Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона №44-ФЗ .

6.5. В ходе исполнения настоящего Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения настоящего Контракта новое обеспечение исполнения настоящего Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона №44-ФЗ . В случае если настоящим Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения настоящего Контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона №44-ФЗ.

6.6. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта

применяется), в том числе части этих денежных средств, в случае уменьшения размера обеспечения исполнения настоящего Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона №44-ФЗ возвращаются Исполнителю в течение 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Контракту.

6.7. В банковскую гарантию включается условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

6.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется Исполнителем), лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения настоящего Контракта в срок не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона №44-ФЗ.

VII. Ответственность Сторон

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

7.2. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Контракта.

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

7.4. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается настоящим Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее - Правила), и составляет 5 процентов ¹ цены Контракта (этапа).

¹ Во всех случаях (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4-8 Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042 (далее - Правила), указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 3 Правил:

10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

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

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Contractом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 5 000 (Пять тысяч) рублей 00 копеек:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

7.7. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Закона №44-ФЗ, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в пункте 7.4 раздела VII настоящего Contractа.

7.8. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

7.9. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком, предусмотренных настоящим Contractом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Contractом срока исполнения обязательства.

7.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 5 000 (Пять тысяч) рублей 00 копеек:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

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

7.11. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Contractу.

7.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, не может превышать цену Contractа.

7.13. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Contractом, не может превышать цену Contractа.

7.14. В случае расторжения настоящего Contractа в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Contractа другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Contractа.

7.15. Если способом обеспечения исполнения Contractа является внесение денежных средств на указанный Заказчиком счет, при ненадлежащем исполнении или неисполнении Исполнителем обязательств по Contractу-суммы неустоек (штрафов, пеней), причиненного Заказчику ущерба удерживаются из суммы обеспечения исполнения Contractа и подлежат перечислению в бюджет Санкт-Петербурга в безакцептном порядке без обращения в суд.

В случае если государственный контракт заключается по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона №44-ФЗ указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 4 Правил:

1 процент цены контракта, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

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

VIII. Банковское сопровождение контракта.

8.1. Банковское сопровождение контракта не предусмотрено.

IX. Обстоятельства непреодолимой силы.

9.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по Контракту, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

9.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

9.3. Факт возникновения обстоятельства непреодолимой силы должен быть документально удостоверен уполномоченным органом федеральной, региональной власти или органом местного самоуправления.

9.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 9.2-9.3 раздела IX настоящего Контракта, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Контракту.

9.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 5 (пяти) рабочих дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

X. Рассмотрение и разрешение споров.

10.1. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, Стороны могут разрешать путем переговоров.

10.2. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, подлежат передаче на разрешение в Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

10.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области Стороны принимают предусмотренные настоящим разделом меры по досудебному урегулированию спора, за исключением дел, для которых согласно части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации принятие сторонами мер по досудебному урегулированию не является обязательным.

10.4. Претензия должна быть составлена в письменной форме и направлена одной Стороной другой Стороне по адресу Стороны-адресата, установленному настоящим Контрактом, с использованием курьерской доставки с отметкой о вручении либо с использованием почтовой связи заказным или ценным письмом с уведомлением о вручении.

Момент получения претензии Стороной-адресатом определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.5. Сторона-адресат должна дать в письменной форме ответ на претензию по существу в срок не позднее 30 календарных дней со дня направления претензии.

10.6. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, которой предъявлена претензия; обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, со ссылками на соответствующие пункты настоящего Контракта и (или) нормативные правовые акты; требования; информация о мерах, которые будут осуществлены в случае отклонения претензии (приостановка исполнения обязательств, передача спора на разрешение суда и т.д.); дата и регистрационный номер претензии; подпись уполномоченного лица; перечень прилагаемых документов.

10.7. Если требования в претензии подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая денежная сумма и ее полный и обоснованный расчет.

10.8. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, которые отсутствуют у Стороны-адресата, их копии либо выписки из них.

10.9. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению Стороны, предъявившей претензию, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.10. При отклонении претензии полностью или частично либо неполучении ответа в установленные для ее рассмотрения сроки, либо неисполнении требований по претензии в установленные для их исполнения сроки, либо невручении претензии по обстоятельствам, зависящим от Стороны-адресата, Сторона, предъявившая претензию, вправе после наступления любого из указанных событий передать спор на разрешение в Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

XI. Срок действия и порядок изменения, расторжения Контракта.

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его заключения обеими Сторонами и действует по «31» декабря 2023 г. (включительно), а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Контракту.

11.2. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом, факт подписания Сторонами соглашения о расторжении настоящего Контракта не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.

11.3. Информация об Исполнителе, с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в установленном Законом №44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

11.4. Изменения и дополнения по основаниям, предусмотренным настоящим Контрактом, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим дополнительным Соглашением и является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

11.5. Изменение условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьей 95 Закона №44-ФЗ.

XII. Прочие положения.

12.1. Во всем, что не оговорено в настоящем Контракте, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 (трех) рабочих дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

12.3. Все сообщения, требования, замечания или уведомления Сторон по настоящему Контракту направляются с использованием курьерской доставки одной из Сторон под расписку о вручении либо с использованием почтовой связи заказным письмом с уведомлением о вручении по адресам Сторон, указанным в разделе XV настоящего Контракта, либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе XV настоящего Контракта, либо с использованием факсимильной связи.

Момент получения Стороной сообщения или уведомления, направленного с использованием курьерской доставки, почтовой или факсимильной связи, определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом направление уведомлений по адресам Сторон, указанным в разделе XV настоящего Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

12.4. При исполнении настоящего Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

В случае, предусмотренном настоящим пунктом, перемена Исполнителя оформляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту.

12.5. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету настоящего Контракта и ставших им известными в ходе исполнения настоящего Контракта.

12.6. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон.

XIII. Антикоррупционные условия.

13.1. При исполнении своих обязательств по Контракту стороны обязуются не совершать, а также обязуются обеспечивать, чтобы их аффилированные лица, сотрудники и посредники не совершали прямо или косвенно следующих действий:

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) публично-правовым образованиям, должностным лицам публично-правовых образований, близким родственникам таких должностных лиц, либо лицам иным образом, связанным с государством, в целях неправомерного получения преимуществ для сторон по контракту, их аффилированных лиц, работников или посредников, действующих по Контракту;

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) сотрудникам другой стороны по контракту, ее аффилированным лицам, с целью обеспечить совершение ими каких-либо действий в пользу стимулирующей стороны (предоставить неоправданные преимущества, предоставить какие-либо гарантии и т.д.);

не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

XIV. Приложения к Контракту.

14.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

14.2. Приложение № 2 – Расчет цены оказываемых услуг

14.3. Приложение № 3 – Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья.

14.4. Приложение № 4 – Циклические меню рационов горячего питания.

14.9. Приложение № 5 - Предложение участника конкурса о качественных, функциональных и об экологических характеристиках объекта закупки (при наличии).

XV. Реквизиты и подписи Сторон.

Заказчик:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей №395 Красносельского района Санкт-Петербурга

Адрес: 198264, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д.135, литер А.

Телефон/факс: +7 (812) 744-00-47;

ИНН: 7807013427

КПП: 780701001

БИК: 014030106

Название банка: Северо-Западное ГУ Банка России // УФК

по г. Санкт-Петербургу, г. Санкт-Петербург

Банковский счет: 40102810945370000005

Казначейский счет: 03224643400000007200

Получатель: Комитет финансов Санкт-Петербурга, лицевой счет: 0551012

Электронная почта: licei6395spb@mail.ru

Поставщик:

Общество с ограниченной ответственностью «Северная Столица» (ООО «Северная Столица»)

Юр. адрес: 187000, Ленинградская область, г.Тосно, Московское шоссе, д.33, лит А, пом 3

Тел./факс 8-921-950-41-70

Эл. адрес: s stolitsa@bk.ru

ИНН 7840476380

КПП 471601001

ОГРН 1127847459233

р/с 40702810000000904000

Название банка: АО БАНК

«ПСКБ»г.Санкт-Петербург

к/с 3010181000000000852

БИК 044030852

ОКАТО 40298566000 ОКПО 4168101001

ОКФС 16 ОКОПФ 12300

Дата постановки: 31.08.2012г.

Директор

_____/Сергеева С.П./

ПОДПИСАНО ЭЦП

Генеральный директор

_____/Левин Д.А. /

ПОДПИСАНО ЭЦП

Техническое задание

Раздел 1. Требования к описанию объекта закупки и условий контракта в соответствии со статьей 33 Закона.**1.1. Требования к объему услуг, качеству и безопасности услуг.**

1.1.1. Приготовление пищи осуществляется силами и за счет средств Исполнителя на пищеблоке Заказчика.

1.1.2. Оказание услуг по организации горячего питания детей осуществляется с учетом действия Ассортиментного перечня основных групп продовольственных товаров и сырья с учетом специфики и особенностей организации питания различного контингента социальной сферы Санкт-Петербурга» (далее - Ассортиментный перечень) (Приложение № 3 к Техническому заданию), либо с учетом действия Ассортиментного перечня, утвержденного Управлением социального питания и размещенного на Официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» <http://www.gov.spb.ru>). Исполнитель может использовать в работе цикличные двухнедельные меню рационов горячего питания для организации питания детей (Приложение № 2 к Техническому заданию) и размещенные на сайте Управления социального питания, либо цикличные двухнедельные меню рационов горячего питания для организации питания детей, разработанные Заказчиком и Исполнителем в соответствии с установленными нормативными правовыми актами.

1.1.3. Количественные характеристики услуг установлены в соответствии с расчётом объемов рационов питания и представлены в Приложение № 1 к Техническому заданию.

1.1.4. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии».

1.1.5. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", введены с 01.01.2021 года.
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 18;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 года № 36;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 № 53 (с 01.09.2021 г. – Санитарными правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней. СанПиН 3.3686-21», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4);

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 37;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 36;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 № 83;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (приложение) утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 № 58;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 № 131;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

1.1.6. Продукты, используемые для оказания услуг должны соответствовать требованиям установленным следующими документами:

- Федеральным Законом Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;

- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- Приказом Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Техническим регламентом Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Техническим регламентом Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Техническим регламентом Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Техническим регламентом Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 (с 01.09.2021 г. – Санитарными правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней. СанПиН 3.3686-21», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2014 № 50 (с 01.09.2021 г. – Санитарными правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней. СанПиН 3.3686-21», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4);
- Едиными санитарно-эпидемиологические и гигиенические требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утвержденными Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
- Ассортиментному перечню (Приложение № 3 к Техническому заданию).

В случае если нормативно технический документ утратил силу, вследствие отмены либо замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно - технического документа.

1.2. Требования к техническим, функциональным и эксплуатационным характеристикам услуг.

1.2.1. В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению

правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для надлежащего оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий качества технического задания. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель проводит организационно - административные мероприятия, включающие: определение ответственных исполнителей для осуществления санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий; ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании); контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд.

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках, либо кассетах, либо с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Исполнитель осуществляет организационно - административные мероприятия, включающие проведение проверок по хранению разделочного инвентаря (доски, ножи). В целях предупреждения инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; за отсутствием разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок,

протирачных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах должна производиться в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации. Мойка посуды и столовых приборов осуществляется в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Организационно - административные мероприятия предполагают проведение проверок по наличию инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфекционных средств в моечных помещениях. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения должны использоваться разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной либо столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Исполнитель применяет санитарно-гигиенические меры, включающие обработку кассет для хранения столовых приборов с применением моющих средств. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Блюда должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в Ассортиментном перечне (приложение № 3 к Техническому заданию документации)

Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда, а также входящие в его состав ингредиенты. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При приготовлении блюд должен соблюдаться учет индивидуальных особенностей детей, исключая из рациона питания детей-аллергиков, страдающих атопическим дерматитом кисломолочные продукты (молоко, сливочное масло, кефир, ряженка, творог, сыр, сметана), булку, рыбу, курицу, крупы (манка, пшено, пшеничка, геркулес, горох), фрукты (цитрусовые, красные яблоки), овощи (квашенная капуста, свекла, морковь). При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

При оказании услуг руководитель организации обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов,

предусмотренных настоящим техническим заданием, в период всего срока действия контракта.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организационно-административные меры, применяемые Исполнителем в период оказания услуг должны предусматривать мероприятия, не допускающие:

использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

использование пищевых продуктов и блюд, которые не допускаются в питании детей и реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. При оказании услуг по организации питания должны применяться медико-санитарные меры, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), включающие в себя: организацию подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения; организацию предварительных и периодических медицинских осмотров персонала; выявление сотрудников с признаками заболеваний (с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие либо при подозрении на инфекционные заболевания). При появлении признаков простудного заболевания либо желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами либо порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при оказании услуг по организации питания, Исполнитель должен применять санитарно-гигиенические меры, включающие в себя организацию санитарной обработки технологического оборудования, в том числе рабочих и производственных столов на пищеблоке, проверку соблюдения условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке. Производственные столы должны мыться

горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь). Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью бытовых термометров. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах должно осуществляться на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке: продовольственного сырья и пищевых продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления.

В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие организацию проведения влажной уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, предусматривающей обязательное мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти; организацию дезинфекции приборов на пищеблоке; генеральная уборка и дезинфекция всех помещений при пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; уборку мест, предназначенных для хранения хлеба. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для этого создаются необходимые условия для соблюдения правил

личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенце, туалетной бумаги и т.п.). Мыть руки в производственных ваннах не допускается; работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы). Работники пищеблока обязаны приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, волосы убирать под колпак либо косынку, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности, коротко стричь ногти. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, застегивать спецодежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте, посещать туалет в специальной санитарной одежде. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

Раздел 2. Требования к контролю качества услуг.

2.1. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным в пунктах 2.1.5, 2.1.6 и 2.1.7 раздела 2 настоящего Технического задания.

2.2. Исполнитель обязан предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

2.3. Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке годности, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, свидетельство о государственной регистрации для продукции, подлежащей обязательной государственной регистрации. Отгрузку продовольственных товаров следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, даты изготовления, сроков реализации, температурных условий хранения. Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 № 123-ФЗ, а также Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

3.4 «Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья с учетом специфики и особенностей организации питания различного контингента социальной сферы Санкт-Петербурга» (далее-Ассортиментный перечень), указанный в документации, должен соответствовать Ассортиментному перечню, размещенному на [Официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга](#) в

информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» <http://www.gov.spb.ru>, действующего на дату опубликования конкурсной документации.

Директор

Генеральный директор

_____/Сергеева С.П./
ПОДПИСАНО ЭЦП

_____/ Левин Д.А. /
ПОДПИСАНО ЭЦП

Расчет цены оказываемых услуг

Услуги школьных столовых и кухонь в 2023 году, с 01.01.2023 по 31.12.2023:

ОКПД2/Код ККН: 56.29.20.120

Наименование услуги (наименование ККН): Услуги школьных столовых и кухонь.

№ п/п	Наименование Заказчика	Общее количество питающихся, которым предоставляется питание с компенсацией стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (чел.)	Количество питающихся (чел.)		Стоимость рациона питания (руб.)	Наименование приема пищи	Всего	Стоимость питания (руб.)
			Единица измерения	По 5-дневной неделе				
		Категория питающихся, получающих питание с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга						

3	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей №395 Красносельского района Санкт-Петербурга	425	Обучающиеся 1–4 классов, получающие питание, включающее завтрак и обед, а также остальные обучающиеся, получающие питание, включающее завтрак и обед или комплексный обед (по выбору родителей (законных представителей)) с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости)	Чел.дн	48		172,02	Завтрак, обед	6 507	1 119 334,14
			Обучающиеся 1–4 классов общеобразовательных учреждений, получающие питание, включающее завтрак, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости	Чел.дн	302		63,14	Завтрак	41 074	2 593 412,36
			Обучающиеся 1–4 классов общеобразовательных учреждений, получающие питание, включающее завтрак, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости	Чел.дн	1		63,13	Завтрак	1	63,13
			Обучающиеся 5-11 классов, получающие питание, включающее завтрак и обед, а также остальные обучающиеся, получающие питание, включающее завтрак и обед или комплексный обед (по выбору родителей (законных представителей)) с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его	Чел.дн	2		69,34	Обед	2	138,68

		стоимости)							
		Обучающиеся 5-11 классов, получающие питание, включающее завтрак и обед, а также остальные обучающиеся, получающие питание, включающее завтрак и обед или комплексный обед (по выбору родителей (законных представителей)) с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости)	Чел.дн	21	49	172,02	Обед	11 267	1 938 149,34
						ИТОГО:		58 851	5 651 097,65

Директор

_____/С.П.Сергеева/
Подписано ЭЦП

Генеральный директор

_____/Левин Д.А.
Подписано ЭЦП

Приложение №3 к Контракту

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья

№	Потребительское- наименование-товара	Название товара ККН/КТРУ	ОКПД2	Детализация ККН	Единица измерения ККН	Характеристики товара	Код КТРУ
1	2	2	3	4	5	6	7
1	Горох шлифованный	Горох шлифованный тип 1	01.11.75.110	001	КГ	Вид зерна: Целое Сорт, не ниже: Первый Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 6201-68	01.11.75.110-00000002

2	Капуста белокочанная свежая	Капуста белокочанная тип 1	01.13.12.120	001	КГ	Капуста очищенная: Нет Вид капусты по сроку созревания: Среднеспелая; Позднеспелая; Среднепоздняя Товарный класс: Первый Вид: Свежая Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ Р 51809-2001	01.13.12.120-00000002
3	Капуста белокочанная свежая	Капуста белокочанная тип 2	01.13.12.120	002	КГ	Капуста очищенная: Нет Вид капусты по сроку созревания: Раннеспелая Товарный класс: Первый Вид: Свежая Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ Р 51809-2001	01.13.12.120-00000002
4	Капуста китайская свежая	Капуста китайская тип 1	01.13.12.150	001	КГ	Вид: Свежая Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34323-2017	

5	Капуста цветная свежая	Капуста цветная тип 1	01.13.13.000	003	КГ	Товарный сорт: Высший Вид: Свежая Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 33952-2016	01.13.13.000-00000006
6	Петрушка свежая (зелень)	Петрушка свежая тип 1	01.13.19.000	001	КГ	Вид петрушки: Зелень обрезная Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34212-2017	01.13.19.000-00000002
7	Укроп свежий (зелень)	Укроп свежий тип 1	01.13.19.000	002	КГ	Тип: Зелень Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя; Технический регламент Таможенного союза "О	01.13.19.000-00000006

						безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 32856-2014	
8	Огурцы свежие (короткоплодные, среднеплодные, длинноплодные)	Огурцы тип 6	01.13.32.000	003	КГ	Тип огурцов по размеру плода: Длинноплодные; Среднеплодные; Короткоплодные Товарный сорт: Высший Вид: Свежие Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 33932-2016	01.13.32.000-00000001, 01.13.32.000-00000002, 01.13.32.000-00000003
9	Томаты свежие	Томаты (помидоры) тип 1	01.13.34.000	001	КГ	Товарный сорт: Высший Товарный тип: Продолговатые (удлиненные); Вишневидные; Ребристые; Круглые Цвет томатов: Красные; Желтые; Розовые Вид: Свежие Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34298-2017	01.13.34.000-00000001, 01.13.34.000-00000002, 01.13.34.000-00000003, 01.13.34.000-00000004
10	Перец сладкий свежий	Перец сладкий тип 1	01.13.39.190	001	КГ	Вид: Свежий Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности	

						пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34325-2017	
11	Морковь столовая свежая	Морковь столовая тип 1	01.13.41.110	001	КГ	Морковь очищенная: Нет Товарный сорт, не ниже: Высший Вид: Свежая Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 32284-2013	01.13.41.110-00000003
12	Лук репчатый свежий	Лук репчатый тип 1	01.13.43.110	001	КГ	Лук очищенный: Нет Товарный сорт: Первый Цвет лука: Красный; Желтый; Белый Вид: Свежий Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34306-2017	01.13.43.110-00000002
13	Лук зелёный свежий	Лук свежий зеленый тип 1	01.13.43.190	001	КГ	Товарный сорт: Первый Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя; Технический регламент Таможенного союза "О	01.13.43.190-00000002

						безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34214-2017	
14	Свекла столовая свежая	Свекла столовая тип 1	01.13.49.110	001	КГ	Свекла очищенная: Нет Товарный сорт, не ниже: Высший Вид: Свежая Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 32285-2013	01.13.49.110-00000003
15	Редис свежий	Редис тип 1	01.13.49.130	001	КГ	Вид редиса: Весовой Товарный сорт: Первый Вид: Свежий Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34216-2017	01.13.49.130-00000002

16	Картофель продовольственный ранний (поступающий в продажу сразу после сбора до 01 сентября)	Картофель продовольственный тип 1	01.13.51.110	001	КГ	Картофель очищенный: Нет Вид картофеля по сроку созревания: Картофель продовольственный ранний Картофель мытый: Нет Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 7176-2017	01.13.51.000-00000002
17	Картофель продовольственный поздний (поступающий в продажу с 01 сентября)	Картофель продовольственный тип 2	01.13.51.120	001	КГ	Картофель очищенный: Нет Вид картофеля по сроку созревания: Картофель продовольственный поздний Картофель мытый: Нет Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 7176-2017	01.13.51.000-00000002
18	Виноград свежий столовый	Виноград столовый свежий тип 1	01.21.11.000	001	КГ	Товарный сорт: Первый Наличие косточек: Да; Неважно Цвет винограда: Зеленый; Черный; Красный Группа: Первая Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 32786-2014	01.21.11.000-00000002

19	Бананы свежие весовые	Бананы тип 1	01.22.12.000	001	КГ	Товарный класс, не ниже: Первый Вид: Свежие Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ Р 51603-2000	01.22.12.000-00000002
20	Лимоны свежие	Лимоны тип 2	01.23.12.000	002	КГ	Товарный сорт, не ниже: Высший Вид: Свежие Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34307-2017	01.23.12.000-00000003
21	Апельсины свежие	Апельсины тип 2	01.23.13.000	002	КГ	Товарный сорт, не ниже: Высший Вид: Свежие Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34307-2017	01.23.13.000-00000003

22	Мандарины свежие	Мандарины тип 2	01.23.14.000	002	КГ	Товарный сорт, не ниже: Высший Наличие косточек: Да; Неважно Вид: Свежие Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34307-2017	01.23.14.000-00000003
23	Яблоки свежие	Яблоки тип 3	01.24.10.000	003	КГ	Товарный сорт, не ниже: Высший Яблоко зеленое: Да; Нет Вид: Свежие Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34314-2017	01.24.10.000-00000001
24	Груши свежие поздних сроков созревания	Груши тип 1	01.24.21.000	001	КГ	Вид груш по сроку созревания: Позднего срока созревания Товарный сорт, не ниже: Первый Группа: Первая Вид: Свежие Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 33499-2015	01.24.21.000-00000002

25	Груши свежие ранних сроков созревания	Груши тип 2	01.24.21.000	002	КГ	Вид груш по сроку созревания: Раннего срока созревания Товарный сорт, не ниже: Первый Группа: Первая Вид: Свежие Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 33499-2015	01.24.21.000-00000002
26	Клюква свежая	Клюква тип 1	01.25.19.150	001	КГ	Вид: Свежая Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 33309-2015	
27	Плоды шиповника сушеные	Ягоды сушеные тип 2	01.25.19.190	002	КГ	Наименование ягод: Шиповник (плоды) Вид применяемой сушки: Тепловая Вид ягод: Целые Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного	01.25.19.190-00000010

						союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 1994-93	
28	Яйцо куриное пищевое столовое	Яйца куриные в скорлупе свежие тип 1	01.47.21.000	001	ШТ	Тип: Пищевое Класс яйца: Столовое Категория яйца: Первая Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 31654-2012	01.47.21.000-00000014
29	Мясо говядина б/к (лопатка) замороженная	Говядина замороженная тип 4	10.11.31.110	002	КГ	Вид мяса по способу обработки: Бескостное Вид мяса по способу разделки: Отруб Вид отруба: Лопатка Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Срок годности не более 6 месяцев. Массовая доля жировой ткани не более 20%. Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и	10.11.31.110-00000003

						мясной продукции" от 09.10.2013 № 034/2013, ГОСТ 31797-2012	
30	Печень говяжья замороженная	Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные тип 1	10.11.31.140	001	КГ	<p>Вид субпродукта: Печень Субпродукт в блоках: Нет; Да Вид мяса: Говядина Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Срок годности не более 6 месяцев от даты выработки Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" от 09.10.2013 № 034/2013, ГОСТ 32244-2013; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" от 09.10.2013 № 034/2013, ГОСТ Р 54366-2011</p>	10.11.31.140-00000001
31	Филе грудки цыпленка замороженное	Мясо сельскохозяйственной птицы замороженное,	10.12.20.170	001	КГ	<p>Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры Вид мяса по способу разделки: Филе Для детского питания: Да</p>	10.12.20.000-00000006

		в том числе для детского питания тип 7				Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 32737-2014	
32	Грудки кур замороженные	Мясо сельскохозяйственной птицы замороженное, в том числе для детского питания тип 1	10.12.20.110	004	КГ	Наименование мяса птицы: Куры Сорт: Первый Вид мяса по способу разделки: Грудка Для детского питания: Нет; Да Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 31962-2013	10.12.20.000-00000007
33	Филе Трески мороженое	Филе тресковых рыб мороженое тип 4	10.20.14.120	002	КГ	Вид филе: Филе без кожи Категория: Высшая; А Вид рыбы: Треска Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Неглазированное Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии	10.20.14.120-00000005

						таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" ТР ЕАЭС № 040/2016, ГОСТ 3948-2016	
34	Сельдь соленая слабой соли неразделанная	Сельдь соленая тип 1	10.20.23.122	001	КГ	Вид разделки: Неразделанная Вид засола: Слабосоленая Сорт: Первый Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" ТР ЕАЭС № 040/2016, ГОСТ 815-2019	10.20.23.122-00000004
35	Соки фруктовые прямого отжима в ассортименте	Сок из фруктов и (или) овощей тип 5	10.32.19.111	006	Л; ДМЗ	Вид сока: Фруктовый Вид сока по способу обработки: Стерилизованный; Пастеризованный Вид сока по технологии производства: Прямого отжима Наличие обогащающих компонентов: Да; Нет Сок осветленный: Да; Нет Сок с мякотью: Да; Нет Вид сырья: Фрукты Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Объем: не более 0,2 Л; ДМЗ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"	10.32.10.000-00000008

						от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ГОСТ 32101-2013	
36	Соки фруктовые восстановленные	Сок из фруктов и (или) овощей тип 7	10.32.19.112	001	Л; ДМЗ	<p>Вид сока: Фруктовый</p> <p>Вид сока по способу обработки: Стерилизованный; Пастеризованный</p> <p>Вид сока по технологии производства: Восстановленный</p> <p>Наличие обогащающих компонентов: Да; Нет</p> <p>Сок осветленный: Да; Нет</p> <p>Сок с мякотью: Да; Нет</p> <p>Вид сырья: Фрукты</p> <p>Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок</p> <p>Объем: не более 0,2 Л; ДМЗ</p> <p>Упаковка производителя: Наличие</p> <p>Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ГОСТ 32103-2013</p>	10.32.10.000-00000007
37	Горошек зеленый	Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей) тип 2	10.39.16.000	002	КГ	<p>Вес: не более 1 КГ</p> <p>Товарный сорт: Высший</p> <p>Упаковка производителя: Наличие</p> <p>Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический</p>	10.39.16.000-00000002

						регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34112-2017	
38	Томат- паста	Томат- паста тип 2	10.39.17.112	001	КГ	Вес: не более 1 КГ Категория: Экстра Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Содержание сухих веществ: не менее 25 ПРОЦ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ГОСТ 3343-2017	

39	Пюре томатное	Пюре томатное тип 1	10.39.17.111	002	КГ	<p>Вес: не более 1 КГ Категория: Экстра Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Содержание сухих веществ: не менее 12 не более 24 ПРОЦ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей от 09.12.2011 № 023/2011, ГОСТ 3343-2017</p>
40	Капуста белокочанная квашенная шинкованная	Капуста белокочанная тип 3	10.39.17.190	001	КГ	<p>Тип: Шинкованная Вид: Квашенная Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34220-2017</p>
41	Кукуруза сахарная	Кукуруза консервированная тип 2	10.39.17.190	006	КГ	<p>Вес: не более 1 КГ Сорт: Высший Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза</p>

						"Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34114-2017	
42	Огурцы соленые (пикули, корнишоны, зеленцы)	Огурцы тип 2	10.39.17.190	002	КГ	Тип: Пикули; Корнишоны; Зеленцы Вид: Соленые Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34220-2017	
43	Джем стерилизованный в ассортименте	Джем тип 1	10.39.22.110	001	КГ	Вид продукта по способу обработки: Стерилизованный Тип джема: Овощной; Фруктово-ягодный; Фруктовый; Ягодный Вид сырья: Тыква; Дыня; Яблоко; Черника; Черная смородина; Чернослив; Черноплодная рябина; Хурма; Физалис; Фейхоа; Слива; Рябина; Персик; Мандарин; Манго; Малина; Лимон; Крыжовник; Клюква; Кизил; Инжир; Земляника (клубника); Жердель; Ежевика; Груша; Киви; Голубика; Вишня; Брусника; Барбарис; Алыча; Ананас; Апельсин; Айва; Абрикос Наличие консервантов: Нет; Да Продукт на основе сахарозаменителей: Нет Индивидуальная упаковка: Нет Продукт обогащённый витаминами: Нет; Да Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011,	10.39.22.110-00000004

						Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 31712-2012	
44	Варенье стерилизованное в ассортименте	Варенье тип 1	10.39.22.130	004	КГ	Вес: не более 1 КГ Метод обработки: Стерилизованное Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 34113-2017	
45	Повидло стерилизованное в ассортименте	Повидло тип 1	10.39.22.130	001	КГ	Вес: не более 1 КГ Метод обработки: Стерилизованное Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Сорт: Высший Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 32099-2013	
46	Виноград сушеный «Изюм»	Ягоды сушеные тип 6	01.25.19.190	006	КГ	Наименование ягод: Виноград Вид винограда сушеного: Изюм Вид применяемой сушки: Тепловая Вид ягод: Целые Наличие косточки: Да; Нет Товарный сорт: Высший Фасовка: Весовая	01.25.19.190-00000029

						Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 6882-88	
47	Фрукты сушёные. Абрикосы сушёные (курага-половинки) без косточки	Фрукты сушеные тип 1	10.39.25.132	003	КГ	Наименование фрукта: Абрикос Вид применяемой сушки: Тепловая Вид фруктов сушеных: Нарезанные Наличие косточки: Нет Товарный сорт: Высший Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 32896-2014	10.39.25.130-00000029
48	Фрукты сушёные. Абрикосы сушёные (целые плоды) без косточки	Фрукты сушеные тип 4	10.39.25.132	004	КГ	Наименование фрукта: Абрикос Вид применяемой сушки: Тепловая Вид фруктов сушеных: Целые Наличие косточки: Нет Товарный сорт: Высший Фасовка: Весовая Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 32896-2014	10.39.25.130-00000029

49	Компотная смесь из сухофруктов	Смесь сушеных фруктов (сухой компот) тип 1	10.39.25.134	002	КГ	<p>Наименование сушеных фруктов: Яблоко; Груши; Курага; Чернослив; Вишня; Алыча; Персик</p> <p>Наличие косточки: Нет</p> <p>Фасовка: Весовая</p> <p>Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 32896-2014 или ТУ производителя</p>	10.39.25.134-00000001
50	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	Масло подсолнечное рафинированное тип 1	10.41.54.000	001	Л; ДМЗ	<p>Вид масла подсолнечного рафинированного: Дезодорированное</p> <p>Объем: не более 1 Л; ДМЗ</p> <p>Марка масла подсолнечного рафинированного дезодорированного: Высший сорт; Премиум</p> <p>Упаковка производителя: Наличие</p> <p>Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию от 09.12.2011 № 024/2011, ГОСТ 1129-2013</p>	10.41.54.000-00000003 10.41.54.000-00000004
51	Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	Молоко питьевое тип 1	10.51.11.111	001	Л; ДМЗ	<p>Вид молока: Коровье</p> <p>Объем: не более 1 Л; ДМЗ</p> <p>Массовая доля жира, min: $\geq 2,5$ ПРОЦ</p> <p>Массовая доля жира, max: $\leq 2,5$ ПРОЦ</p> <p>Вид молока по способу обработки: Пастеризованное</p> <p>Вид молочного сырья: Нормализованное; Цельное</p> <p>Наличие обогащающих компонентов: Нет; Да</p> <p>Упаковка производителя: Наличие</p>	10.51.11.000-00000008

						Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" от 09.10.2013 № 033/2013, ГОСТ 31450-2013	
52	Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	Масло сливочное тип 8	10.51.30.111	004	КГ	Тип сливочного масла: Несоленое Наименование сливочного масла: Крестьянское; Любительское; Традиционное Вид сливочного масла: Сладко-сливочное Вес: не более 0,25 КГ Жирность: 82,5 ПРОЦ Сорт: Высший Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" от 09.10.2013 № 033/2013, ГОСТ 32261-2013	10.51.30.110-00000004
53	Сыры полутвердые в ассортименте	Сыры полутвердые тип 3	10.51.40.121	002	КГ	Форма сыра: Цилиндр; Брусок; Шар Вид сыра: Цельный Наименование сыра из коровьего молока: Латвийский; Угличский; Степной; Эстонский; Ярославский; Костромской; Голландский; Российский; Алтайский; Швейцарский; Советский Сорт сыра из коровьего молока: Высший Вид сырья: Коровье молоко Вид сыра в зависимости от массовой доля жира в пересчете на сухое вещество: Нежирные;	10.51.40.120-00000002

						<p>Низкожирные; Полужирные; Жирные; Высокожирные Вес: не более 2 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" от 09.10.2013 № 033/2013, ГОСТ 32260-2013</p>	
54	Творог 5 % жирности	Творог тип 1	10.51.40.313	001	КГ	<p>Вид молочного сырья: Нормализованное молоко; Восстановленное молоко; Смесь Способ производства: Ультрафильтрация; Сепарирование; Самопрессование; Прессование Массовая доля жира, min, %: ≥ 5 Массовая доля жира, max, %: ≤ 5 Вес: не более 0,25 КГ Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" от 09.10.2013 № 033/2013, ГОСТ 31453-2013</p>	10.51.40.300-00000005, 10.51.40.300-00000003, 10.51.40.300-00000002

55	Консервы молочные. Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5 % жирности	Молоко сгущенное тип 1	10.51.51.113	001	КГ	Вид продукта: Молоко сгущенное с сахаром Вид продукта по массовой доле жира: Цельный Массовая доля жира: 8,5 ПРОЦ Вес: не более 0,5 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" от 09.10.2013 № 033/2013, ГОСТ 31688-2012	10.51.51.000-00000001
56	Йогурт 2,5 % жирности в ассортименте	Йогурт тип 5	10.51.52.112	003	КГ	Вид продукта: Йогурт Для детского питания: Да Йогурт питьевой: Да; Нет Наличие вкусовых компонентов: Да Тип: Фруктовый Вес: не более 0,125 КГ Жирность: 2,5 ПРОЦ Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" от 09.10.2013 № 033/2013, ГОСТ 31981-2013	10.51.52.110-00000004

57	Сметана 15% жирности	Сметана тип 1	10.51.52.211	001	<p>КГ</p> <p>Вес: не более 0,5 КГ Массовая доля жира: ≥ 15 и < 17 ПРОЦ Вид молочного сырья: Восстановленные сливки; Нормализованные сливки; Смесь нормализованных и восстановленных сливок Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок, не должна содержать растительные жиры Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" от 09.10.2013 № 033/2013, ГОСТ 31452-2012</p>	10.51.52.200-00000002
58	Рис шлифованный	Рис тип 1	10.61.12.000	001	<p>КГ</p> <p>Вид: Цельнозерновой Пропаренный: Нет; Да Сорт, не ниже: Первый Способ обработки: Шлифованный Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 6292-93</p>	10.61.10.000-00000003

59	Мука пшеничная, хлебопекарная	Мука пшеничная тип 1	10.61.21.113	001	КГ	Вид муки: Хлебопекарная Сорт пшеничной хлебопекарной муки, не ниже: Высший Вес: не более 2 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 26574-2017	10.61.21.110-00000004
60	Манная крупа, марка М	Крупа манная тип 1	10.61.31.111	001	КГ	Марка крупы: М Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 7022-2019	10.61.31.111-00000004
61	Крупа гречневая ядрица	Крупа гречневая тип 1	10.61.32.113	001	КГ	Вид крупы: Ядрица быстрорастворивающаяся (пропаренная) Сорт, не ниже: Первый Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ Р 55290-2012	10.61.32.113-00000003

62	Пшено шлифованное	Пшено тип 1	10.61.32.114	001	КГ	Сорт: Высший Вес: не более 1 КГ Тип: Шлифованное Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 572-2016	10.61.32.114-00000004
63	Крупа ячменная перловая № 1	Крупа перловая тип 2	10.61.32.116	002	КГ	Номер крупы: 1 Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 5784-60	10.61.32.116-00000005
64	Хлопья овсяные «Геркулес»	Хлопья овсяные тип 1	10.61.33.111	001	КГ	Вид: Геркулес Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 21149-93	10.61.33.111-00000003

65	Крахмал картофельный,	Крахмалы, кроме модифицированных тип 1	10.62.11.111	001	КГ	Вид крахмала: Картофельный Сорт крахмала: Высший Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ Р 53876-2010	10.62.11.110-00000010
66	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	Хлеб недлительного хранения тип 3	10.71.11.112	001	КГ	Вид хлеба: Ржано-пшеничный Бездрожжевая технология производства: Да; Нет Изделие нарезанное: Да; Нет Хлеб обогащенный витаминами/микроэлементами: Да Хлеб по способу производства: Формовой; Подовый Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 31807-2018; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 2077-84	10.71.11.110-00000002

67	Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	Батон нарезной тип 1	10.71.11.179	001	КГ	Вес: не более 1 КГ Микронутриенты, витамины в составе: Наличие Сорт муки: Высший Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 31805-2018	
68	Сухари панировочные	Сухари панировочные тип 1	10.72.11.120	001	КГ	Вид сухарей: Из хлебных сухарей; Любительские; Пшеничные; Кукурузные Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 28402-89	10.72.11.120-00000008, 10.72.11.120-00000007, 10.72.11.120-00000006, 10.72.11.120-00000005
69	Печенье сахарное в ассортименте	Печенье сладкое тип 3	10.72.12.120	006	КГ	Вид печенья: Сахарное Вид продукта по рецептуре: Неглазированное Вид продукта по рецептуре: Без начинки Вид продукта по рецептуре: Без добавлений Вес: не более 1 КГ Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза	10.72.12.120-00000002

						"Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 24901-2014	
70	Печенье овсяное	Печенье сладкое тип 9	10.72.12.120	003	КГ	<p>Вид печенья: Овсяное Вид продукта по рецептуре: Неглазированное Вид продукта по рецептуре: Без начинки Вид продукта по рецептуре: Без добавлений Вес: не более 1 КГ Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 24901-2014</p>	10.72.12.120-00000005
71	Вафли с начинкой в ассортименте витаминизированные	Вафли тип 1	10.72.12.130	001	КГ	<p>Вес: не более 0,1 КГ Витамины в составе: Наличие Начинка: Наличие Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент</p>	

						Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 14031-2014	
72	Макаронные изделия	Изделия макаронные тип 1	10.73.11.110	001	КГ	<p>Вид изделия макаронного: Макароны; Изделие макаронное фигурное; Лапша; Вермишель</p> <p>Вид сырья: Пшеничная мука</p> <p>Группа макаронных изделий из пшеничной муки: А</p> <p>Изделие быстрого приготовления: Нет; Да</p> <p>Изделие яичное: Нет; Да</p> <p>Сорт макаронных изделий из пшеничной муки: Высший</p> <p>Вес: не более 1 КГ</p> <p>Упаковка производителя: Наличие</p> <p>Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 31743-2017</p>	<p>10.73.11.000-00000009,</p> <p>10.73.11.000-00000010,</p> <p>10.73.11.000-00000011,</p> <p>10.73.11.000-00000012</p>
73	Макаронные изделия	Изделия макаронные тип 2	10.73.11.110	002	КГ	<p>Вид изделия макаронного: Макароны; Изделие макаронное фигурное; Лапша; Вермишель</p> <p>Вид сырья: Пшеничная мука</p> <p>Группа макаронных изделий из пшеничной муки: А</p> <p>Изделие быстрого приготовления: Нет; Да</p> <p>Изделие яичное: Нет; Да</p> <p>Сорт макаронных изделий из пшеничной муки: Высший</p> <p>Вес: не менее 1 КГ</p> <p>Упаковка производителя: Наличие</p> <p>Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 31743-2017</p>	<p>10.73.11.000-00000009,</p> <p>10.73.11.000-00000010,</p> <p>10.73.11.000-00000011,</p> <p>10.73.11.000-00000012</p>

74	Сахар белый кристаллический	Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок тип 2	10.81.12.110	006	КГ	Вид сахара белого: Кристаллический Вес: не более 1 КГ Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без искусственных ароматизаторов Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 33222-2015	10.81.12.110-00000004
75	Какао-порошок	Какао-порошок тип 1	10.82.13.000	001	КГ	Тип какао-порошка: Какао-порошок Наличие в составе сахара или других подслащивающих веществ: Нет Вес: не более 1 КГ Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 108-2014	10.82.14.000-00000009
76	Зефир витаминизированный	Зефир тип 3	10.82.23.210	003	КГ	Вес: не более 1 КГ Витамины в составе: Наличие Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, искусственных пищевых добавок Зефир глазированный: Нет Наличие начинки: Нет Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент	10.82.23.210-00000002

						Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя;	
77	Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	Кофейный напиток растворимый тип 1	10.83.12.120	002	КГ	Вид кофейного напитка: Без натурального кофе и цикория Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя	10.83.12.120-00000002
78	Чай черный крупнолистовой	Чай черный (ферментированный) тип 1	10.83.13.120	001	КГ	Вид чая черного (ферментированного) по способу обработки листа: Листовой Тип листа чая черного (ферментированного): Крупный Вес: не более 0,5 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 32573-2013	10.83.13.120-00000003

79	Лавровый лист сухой	Лист лавровый сушеный тип 1	10.84.23.164	001	КГ	Вид листа: Целый Вес: не более 0,1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 17594-81	10.84.23.164-00000001
80	Соль пищевая йодированная	Соль пищевая тип 11	10.84.30.140	011	КГ	Вид соли по способу производства: Молотая Вид сырья для соли пищевой: Каменная Помол соли пищевой: №1 Соль йодированная: Да Сорт: Высший Вес: не более 1 КГ Особые условия (требования к составу пищевых продуктов): Обогащённая йодатом калия (КIO3) Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ Р 51574-2018	10.84.30.000-00000008
81	Дрожжи хлебопекарные прессованные	Дрожжи хлебопекарные прессованные тип 1	10.89.13.111	001	КГ	Сорт: Высший Вес: не более 0,1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ Р 54731-2011	10.89.13.111-00000003

82	Дрожжи хлебопекарные сушеные	Дрожжи хлебопекарные сушеные тип 3	10.89.13.112	001	КГ	Сорт: Высший Вес: не более 0,1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ Р 54845-2011	10.89.13.112-00000003
83	Ванилин	Ванилин тип 1	10.89.19.150	001	КГ	Вес: не более 0,01 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 16599-71	
84	Кислота лимонная пищевая	Кислота лимонная пищевая тип 1	20.14.34.231	001	КГ	Вес: не более 0,1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 908-2004	20.14.34.231-00000001
85	Вишня замороженная	Ягоды замороженные тип 2	10.39.21.120	002	КГ	Наименование ягод: Вишня Вид ягод по технологии производства: Целые Товарный сорт: Высший; Первый Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический	10.39.21.120-00000020

						<p>регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 33823-2016; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя</p>	
86	Клюква замороженная	Ягоды замороженные тип 4	10.39.21.120	004	КГ	<p>Наименование ягод: Клюква Вид ягод по технологии производства: Целые Товарный сорт: Высший; Первый Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 33823-2016; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя</p>	10.39.21.120-00000013

87	Смородина черная замороженная	Ягоды замороженные тип 7	10.39.21.120	007	КГ	<p>Наименование ягод: Смородина черная Вид ягод по технологии производства: Целые Товарный сорт: Высший; Первый Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 33823-2016; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя</p>	10.39.21.120-00000001
88	Морская капуста	Капуста морская тип 2	03.11.63.120	002	КГ	<p>Тип: Сушеная Вес: не более 1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" ТР ЕАЭС № 040/2016, ТУ производителя</p>	

89	Перец черный горошком	Перец обработанный тип 0	10.84.21.001	0	КГ	Вид перца: Черный Вид обработки: Целый (горошек) Вес: не более 0,1 КГ Упаковка производителя: Наличие Соответствие нормативно-технической документации: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ТУ производителя; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011, Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011, ГОСТ 29050-90	10.84.20.000-00000000
----	-----------------------	--------------------------	--------------	---	----	--	-----------------------

Директор

_____/Сергеева С.П./
ПОДПИСАНО ЭЦП

Генеральный директор

_____/ Левин Д.А. /
ПОДПИСАНО ЭЦП

Циклическое меню рационов горячего питания

Утверждаю:

Начальник Управления
социального питания

А.В. Барabanщиков

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лего-весна)

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /борщик рецептур*/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего, г	Всего, г	Всего, г	
1 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Макаронные изделия отварные с сыром	150	2012	ТК № 207	9,30	10,00	22,72	218,30
Чай с сахаром	200	УСП	ТК № 23	0,10	0,00	6,60	26,50
Банан свежий	200	УСП	ТК № 96	3,00	1,00	42,00	192,00
Итого за прием пищи:	585			13,6	15,3	93,32	568,8
Обед							
Салат "Весна" (капуста пекинская, огурцы, лук зеленый, яйца, масло растительное)	100	2011	ТК № 28	1,60	5,70	2,50	67,00
Борщ "Вольнский" с говядиной и сметаной, зеленью петрушки (со свежими помидорами)	200/ 20/ 10/1	2008	ТК № 81	2,88	3,92	5,60	73,00
Биточки рыбные (запеченные) с соусом сметанным с томатом и луком	100/30	2012	ТК №255/357	13,50	6,50	11,00	159,20
Пюре картофельное	150	2012	ТК №321	3,10	4,80	20,44	137,30
Кисель из апельсинов	200	УСП	ТК № 110	0,50	0,10	16,90	72,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Печенье овсяное	50	УСП	ТК № 057	3,20	7,00	34,80	211,90
Итого за прием пищи:	760			26,78	28,32	103,94	781,90
Всего за день:				40,38	43,62	197,26	1350,70

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур**	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/20	2012	ТК №237	24,80	17,10	24,30	350,00
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Виноград свежий	100	УСП	ТК № 115	0,6	0,6	14,9	69,8
Итого за прием пищи:	510			33,25	24,1	60,45	592,9
Обед							
Винегрет овощной с сельдью	100 (70/30)	2008	52	5,30	9,70	5,00	130,00
Суп из овощей с птицей, сметаной, зеленью петрушки	200/20/20/1.	2011	ТК №99	8,30	7,20	9,30	139,10
Зразы "Школьные"	100	2014	ТК № 97	10,10	9,50	8,00	157,90
Соус сметанный	30	2012	ТК № 354	0,40	1,10	1,90	22,30
Рис припущенный с овощами (лук репчатый, морковь, масло сливочное)	150	УСП	ТК № 116	3,60	5,30	36,60	208,80
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 117	0,10	0,10	24,90	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	991			30,90	33,60	106,10	861,60
Всего за день:				64,15	57,70	166,55	1454,50

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур**	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК №3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша пшеничная жидкая	150	2008	ТК №189	5,43	6,69	23,67	177,51
Какао с молоком	200	2020	ТК № 079	4,10	6,00	12,60	121,10
Яблоко печеное	100	2008	ТК № 423	0,46	0,46	39,12	164,78
Итого за прием пищи:	450			14,49	21,85	82,79	594,39
Обед							
Салат "Летний" (картофель, помидор, огурцы свежие, лук зеленый, масло растительное)	100	2012	ТК № 16	1,20	5,10	6,60	77,40
Суп-лапша домашняя с птицей, зеленью петрушки	200/20/1.	2012	ТК №86	6,00	6,80	9,50	124,20
Гуляш из отварного мяса	100	2012	ТК № 277	17,40	17,10	3,50	237,50
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	ТК № 181	3,60	4,60	37,70	206,00
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	816			32,30	34,50	97,50	831,60
Всего за день:				46,79	56,35	180,29	1425,99

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов**	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал
				Всего г	Всего г	Всего г	
4 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	TK № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Омлет с сыром с маслом сливочным	170/5	2012	TK № 216	19,70	30,60	2,83	367,00
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	TK № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Мандарин свежий	100	УСП	TK № 052	0,80	0,00	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	520			25,09	39,31	27,17	574,57
Обед							
Помидор свежий	100	УСП	TK № 107	1,10	0,20	3,80	24,10
Суп картофельный с рыбой с зеленью укропа	200/20/1.	2011	TK № 92	6,80	2,90	15,70	119,00
Котлета "Здоровье"	100	2014	TK № 95	15,00	12,20	8,00	203,00
Капуста тушеная (свежая) с зеленью петрушки	180/1	2008	TK №346	4,61	7,50	130,00	138,24
Напиток клюквенный	200	2008	TK №437	0,10	0,10	24,30	99,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Пирожок с творогом	50	2013	TK № 701	6,90	4,50	22,90	160,00
Итого за прием пищи:	881			36,51	27,70	217,40	805,44
Всего за день:				61,60	67,01	244,57	1380,01

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов**	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал
				Всего г	Всего г	Всего г	
5 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	5/15.	УСП	TK № 118	1,10	4,40	7,70	75,60
Пудинг из творога (запеченный)	150	2012	TK № 235	23,50	16,90	36,80	397,80
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	TK № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Груша свежая	150	УСП	TK № 002	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	520			29,00	25,30	71,10	634,70
Обед							
Салат из свежих огурцов	100	2008	TK № 19	0,70	10,10	2,30	102,60
Бульон с гречками, курой и зеленью петрушки	200/20/20/1.	УСП	TK № 119	8,00	1,60	16,40	112,70
Печень по-строгановски	100	2011	TK №255	13,60	9,90	3,60	180,50
Макаронные изделия отварные	150	2008	TK № 209	5,43	4,66	30,94	188,18
Напиток лимонный	200	УСП	TK № 081	0,10	0,00	7,30	32,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	TK № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	TK № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	961			34,43	30,06	86,54	787,38
Всего за день:				63,43	55,36	157,64	1422,08

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	TK № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша овсяная "Геркулес" жидкая	150	2008	TK №189	4,95	7,30	18,30	158,10
Чай с сахаром	200	2012	TK № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Печенье сахарное	50	УСП	TK № 120	3,80	4,83	37,20	208,50
Яблоко свежее	150	УСП	TK № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Итого за прием пищи:	585			13,95	21,43	84,2	594,6
Обед							
Салат из свежих помидоров с луком зеленым	100	2012	TK № 14	1,09	6,10	3,40	73,70
Суп из цветной капусты с птицей	200/20	2013	TK № 101	7,70	4,90	9,80	113,90
Бефстроганов из отварного мяса	100	2012	TK № 278	15,30	14,30	3,00	208,20
Картофель отварной	150	2008	TK №123	2,88	0,58	22,77	108,10
Компот из замороженной вишни	200	УСП	TK № 121	0,50	0,20	13,20	53,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Сдоба обыкновенная	75	2008	TK № 464	5,40	3,15	39,90	211,50
Итого за прием пищи:	776			34,87	29,53	104,77	830,50
Всего за день:				48,82	50,96	188,97	1425,10

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	10/15.	2008	TK №1	1,10	8,40	7,50	110,00
Омлет натуральный	150	2008	214	14,42	23,80	2,72	282,88
Какао с молоком	200	2020	TK № 079	4,10	6,00	12,60	121,10
Груша свежая	150	УСП	TK № 002	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	525			20,22	38,7	38,32	584,48
Обед							
Салат "Здоровье"	100	2014	TK № 29	1,50	5,18	7,18	80,16
Суп из овощей с птицей, сметаной, зеленью петрушки	200/20/20/1.	2011	TK № 99	8,30	7,20	9,30	219,10
Пудинг рыбный запеченный (треска) с маслом сливочным	100/5	2012	TK № 269	12,60	10,30	8,40	185,10
Пюре картофельное	150	2012	TK №321	3,10	4,80	20,44	137,30
Компот из свежих яблок	200	УСП	TK № 076	0,10	0,10	8,60	35,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	TK № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	TK № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	850			32,20	31,38	79,92	828,66
Всего за день:				52,42	70,08	118,24	1413,14

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов*/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды.	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день:							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Лапшевник с творогом с маслом сливочным	150/5	2011	ТК № 208	13,30	15,90	34,30	336,20
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Виноград свежий	100	УСП	ТК № 115	0,6	0,6	14,9	69,8
Итого за прием пищи:	505			15,19	20,81	80,64	576,57
Обед							
Салат из картофеля с помидорами	100	2012	ТК № 24	1,70	5,20	10,90	97,30
Уха с крупой (перловой) с зеленью укропа	200/20/1.	2014	ТК № 68	5,30	0,40	11,90	72,40
Тефтели (1 вариант)	100	2008	ТК № 283	9,90	11,60	7,30	173,30
Ризотто	150	2016	ТК № 548	3,20	12,00	31,80	248,20
Компот из смеси сухофруктов	200	УСП	ТК № 095	0,00	0,00	6,80	27,10
Печенье сахарное	30	УСП	ТК № 122	2,30	2,90	22,30	125,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	846			25,50	32,80	111,40	843,90
Всего за день:				40,69	53,61	192,04	1420,47

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов*/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды.	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день:							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/30	2012	ТК №237	26,31	18,08	25,73	370,50
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Яблоко свежее	150	УСП	ТК № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Итого за прием пищи:	565			34,76	25,08	61,68	614,1
Обед							
Огурец свежий	100	УСП	ТК № 103	0,80	0,10	2,50	14,00
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной, сметаной, зеленью петрушки	200/20/10/1.	2012	ТК № 67	7,45	10,11	65,84	118,39
Филе птицы отварное с соусом томатным с овощами	100/50	2008	ТК № 307	28,20	7,20	0,80	182,00
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	ТК № 181	3,60	4,60	37,70	206,00
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 117	0,10	0,10	24,90	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Вафли	30	УСП	ТК № 061	0,80	1,00	23,20	106,20
Итого за прием пищи:	891			42,95	23,41	167,64	790,79
Всего за день:				77,71	48,49	229,32	1404,89

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блока, г.*	Техно-логи-ческая и норматив-ная докумен-тация /сборник рецептов/г*	№ рецептуры или техно-логичес-кой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети-ческая цен-ность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
10 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	TK № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша "Дружба" с маслом сливочным	160/5	2008	TK № 190	4,96	11,84	21,50	214,50
Чай с сахаром	200	2012	TK № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Банан свежий	200	УСП	TK № 096	3,00	1,00	42,00	192,00
Итого за прием пищи:	600			12,56	21,54	77,50	564,00
Обед							
Помидор свежий	100	УСП	TK № 107	1,10	0,20	3,80	24,10
Рассольник ленинградский с птицей, сметаной и зеленью петрушки	200/20/1.	2012	TK № 76	6,10	6,55	17,84	138,60
Котлета любительская рыбная	100	2008	TK № 241	16,40	6,60	6,00	150,00
Картофель тушеный	150	2008	TK № 133	4,90	1,40	17,90	179,00
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	TK № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	TK № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Зефир	30	УСП	TK № 123	0,20	0,00	23,20	94,90
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	TK № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	971			36,30	18,75	114,54	843,70
Всего за день:				48,86	40,29	192,04	1407,70

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блока, г.*	Техно-логи-ческая и норматив-ная докумен-тация /сборник рецептов/г*	№ рецептуры или техно-логичес-кой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети-ческая цен-ность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
11 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	TK № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Макароны, запеченные с яйцом	160	2012	TK № 208	5,50	9,20	30,90	228,40
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	TK № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Яблоко печеное	100	2008	TK № 423	0,46	0,46	39,12	164,78
Итого за прием пищи:	510			7,25	13,97	101,46	563,75
Обед							
Салат из квашеной капусты с луком зеленым	100	2008	TK № 40	1,60	5,11	7,72	83,17
Свекольник с говядиной и сметаной	200/20/10.	2014	TK № 65	8,00	10,50	14,50	188,80
Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью) с соусом сметанным	250 (200/50)	2013	TK № 210	15,16	23,70	27,64	399,70
Напиток из шиповника	200	УСП	TK № 102	0,70	0,30	16,20	82,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	TK № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	825			28,56	40,31	86,46	854,37
Всего за день:				35,81	54,28	187,92	1418,12

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (лето-весна)**

Наименование	Вес блюда, г*	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)**	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего г	Всего г	Всего г	
12 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	TK № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным	200/10	2008	TK № 184	8,80	16,40	35,00	323,60
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	TK № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Груша свежая	150	УСП	TK № 002	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	595			17,25	23,30	71,75	567,20
Обед							
Салат "Пестрый"	100	2014	TK № 28	1,00	4,51	10,69	86,84
Бульон с гречками, курой и зеленью петрушки	200/20/20/1.	УСП	TK № 104	8,00	1,60	16,40	112,70
Рыба припущенная	100	2012	TK № 245	16,90	0,65	0,31	75,00
Соус сметанный	30	2012	TK № 354	0,40	1,10	1,90	22,30
Пюре из цветной капусты и картофеля	200	2014	TK № 163	5,22	5,30	14,93	130,00
Компот из свежих яблок	200	УСП	TK № 076	0,10	0,10	8,60	35,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Ватрушка с повидлом	100	2008	TK № 453	5,36	2,02	62,18	316,76
Итого за прием пищи:	1021			38,98	15,58	127,71	840,70
Всего за день:				56,23	38,88	199,46	1407,90

Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности

Дня	Б, г	Ж, г	У, г	Э.П., ккал	Норма
Всего за 1 день:	40,38	43,62	197,26	1350,70	
Всего за 2 день:	64,15	57,70	166,55	1454,50	
Всего за 3 день:	46,79	56,35	180,29	1425,99	
Всего за 4 день:	61,6	67,01	244,57	1380,01	
Всего за 5 день:	63,43	55,36	157,64	1422,08	
Всего за 6 день:	48,82	50,96	188,97	1425,1	
ИТОГО:	325,17	331,00	1135,28	8458,38	
В среднем за 1 день:	54,20	55,17	189,21	1409,73	1410,00
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	15,40%	35,00%	53,70%		
Всего 7 за день:	55,82	70,38	118,14	1413,14	
Всего за 8 день:	40,69	53,61	192,04	1420,47	
Всего за 9 день:	77,71	48,49	229,32	1404,89	
Всего за 10 день:	48,86	40,29	192,04	1407,70	
Всего за 11 день:	35,51	53,68	186,02	1403,82	
Всего за 12 день:	35,81	54,28	187,92	1418,12	
ИТОГО:	294,40	320,73	1105,48	8468,14	
В среднем за 1 день:	49,07	53,46	184,25	1411,36	1410,00
В среднем за 12 дней:	53,34	53,03	187,70	1409,78	
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	15,10%	33,90%	53,30%		

*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, ДеЛи принт, 2011 (рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.); Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва ДеЛи принт, 2012 г.; Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

* Вес блюда соответствует СанПиН 2.3.2.4.3590-20

Допускаются отклонения в случае сбоя поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов

Утверждаю:
Начальник Управления
общественного питания
А.В. Барabanщиков

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (осень-зима)

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов*/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-води.	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
1 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Макаронные изделия отварные с сыром	200	2012	ТК № 207	12,40	13,30	30,30	291,00
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Яблоко свежее	150	УСП	ТК № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Печенье сахарное	30	УСП	ТК № 122	2,30	2,90	22,30	125,10
Итого за прием пищи:	585			19,45	19,70	84,05	595,40
Обед							
Салат "Витаминный"	100	1996	ТК № 27	1,20	5,20	9,50	90,00
Суп картофельный с горохом и гречками	200/ 20	2012	ТК № 81	5,99	4,52	23,33	156,67
Биточки рыбные (запеченные) с соусом сметанным с томатом и луком	100/30	2012	ТК №255/357	13,50	6,50	11,00	159,20
Пюре картофельное	150	2012	ТК №321	3,10	4,80	20,44	137,30
Кисель из кураги	200	УСП	ТК № 063	1,00	0,10	23,50	99,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Зефир	30	УСП	ТК № 123	0,20	0,00	23,20	94,90
Итого за прием пищи:	740			26,99	21,42	123,67	798,77
Всего за день:				46,44	41,12	207,72	1394,17

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов*/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-води.	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	2012	ТК №237	24,80	17,10	24,30	350,00
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	520			30,60	25,10	64,90	610,80
Обед							
Помидор свежий	100	УСП	ТК № 107	1,10	0,20	3,80	24,10
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной, сметаной, зеленью петрушки	200/20/10/1	2012	ТК № 67	7,45	10,11	65,84	112,39
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным	100	2011	ТК № 296	10,40	13,20	9,70	202,80
Рис отварной	150	2008	ТК № 325	3,69	6,27	32,67	202,19
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 117	0,10	0,10	24,90	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	331			29,34	33,68	162,91	815,58
Всего за день:				59,94	58,78	227,81	1426,38

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов*/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды.	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным	200/5	2008	ТК №189	7,24	8,92	31,56	236,70
Какао с молоком	200	2020	ТК № 079	4,10	6,00	12,60	121,10
Груша свежая	150	УСП	ТК № 002	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	590			16,44	24,12	67,06	559,30
Обед							
Винегрет "Морской"	100	2008	ТК № 53	1,80	10,10	9,20	134,00
Суп-лапша домашняя с птицей, зеленью петрушки	200/20/1.	2012	ТК № 86	6,00	6,80	9,50	124,20
Гуляш из отварного мяса	100	2012	ТК № 277	17,40	17,10	3,50	237,50
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	ТК № 181	3,60	4,60	37,70	206,00
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	816			32,90	39,50	100,10	888,20
Всего за день:				49,34	63,62	167,16	1447,50

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов*/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды.	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Омлет с сыром	150	2008	ТК № 215	17,40	27,00	2,50	323,80
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Яблоко свежее	150	УСП	ТК № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Итого за прием пищи:	550			19,29	31,91	48,64	564,87
Обед							
Помидор свежий	100	УСП	ТК № 107	1,10	0,20	3,80	24,10
Суп картофельный с рыбой с зеленью укропа	200/20/1.	2011	ТК № 92	6,80	2,90	15,70	116,00
Котлета "Здоровье"	100	2014	ТК № 95	15,00	12,20	8,00	203,00
Капуста тушеная (свежая) с зеленью петрушки	180/1	2008	ТК № 346	4,61	7,50	129,60	138,24
Напиток клюквенный	200	2008	ТК № 437	0,10	0,10	24,30	99,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Пирожок с творогом	60	2013	ТК № 701	8,30	5,40	27,50	192,00
Итого за прием пищи:	861			37,91	28,60	221,60	834,44
Всего за день:				57,20	60,51	270,24	1399,31

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)*	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-волы.	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	5/15.	УСП	ТК № 118	1,10	4,40	7,70	75,60
Пудинг из творога (запеченный)	130	2012	ТК № 235	20,40	14,60	31,90	344,80
Соус молочный (сладкий) для подачи к блюду	50	2008	ТК № 367	0,90	2,30	6,51	50,10
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	500			27,00	25,00	64,71	599,30
Обед							
Салат из соленых огурцов с зеленым луком	100	2008	ТК № 20	2,70	5,10	2,60	67,00
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	200/20/20	2012	ТК № 57	4,93	7,25	10,31	126,48
Печень по-строгановски	100	2011	ТК №255	13,60	9,90	3,60	180,50
Макаронные изделия отварные	150	2008	ТК № 209	5,43	4,66	30,94	188,18
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	961			34,26	30,91	93,25	819,26
Всего за день:				61,26	55,91	157,96	1418,56

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)*	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-волы.	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным	200/5	2008	ТК № 189	6,60	9,70	24,40	210,80
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Печенье овсяное	50	УСП	ТК № 124	3,20	7,00	34,80	201,90
Апельсин свежий	150	УСП	ТК № 100	1,40	0,30	12,20	64,50
Итого за прием пищи:	640			15,35	19,90	88,15	586,00
Обед							
Салат из свежих помидоров с луком зеленым	100	2012	ТК № 14	1,09	6,10	3,40	73,70
Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной	200/20/10	2012	ТК № 76	5,83	6,25	17,02	132,20
Котлета лобительская рыбная	100	2008	ТК № 241	16,40	6,60	6,00	150,00
Картофель отварной	150	2008	ТК № 123	2,88	0,58	22,77	108,10
Компот из замороженной вишни	200	УСП	ТК № 099	0,50	0,20	13,20	53,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Сдоба обыкновенная	75	2008	ТК № 464	5,40	3,15	39,90	211,50
Итого за прием пищи:	776			34,10	23,18	114,99	790,60
Всего за день:				49,45	43,08	203,14	1376,60

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/*	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-води,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего г	Всего г	Всего г	
7 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Омлет натуральный	150	2008	ТК № 214	14,42	23,80	2,72	282,88
Какао с молоком	200	2020	ТК № 079	4,10	6,00	12,60	121,10
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	485			23,82	38,70	30,22	572,98
Обед							
Салат "Здоровье"	100	2014	ТК № 29	1,50	5,18	7,18	80,16
Суп крестьянский с крупой перловой, птицей, зеленью петрушки	200/20/1.	2008	ТК № 94	7,40	5,50	10,90	122,40
Пудинг рыбный запеченный (треска) с маслом сливочным	100/5	2012	ТК № 269	12,60	10,30	8,40	185,10
Пюре картофельное	150	2012	ТК № 321	3,10	4,80	20,44	137,30
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	841			32,20	29,78	92,72	782,06
Всего за день:				56,02	68,48	122,94	1355,04

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/*	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-води,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего г	Всего г	Всего г	
8 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным	150/5	2008	ТК № 184	6,60	7,00	26,20	226,10
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Банан свежий	200	УСП	ТК № 096	3,00	1,00	42,00	192,00
Итого за прием пищи:	605			10,89	12,31	99,64	588,67
Обед							
Салат из свежей капусты, помидоров и огурцов	100	2014	ТК № 10	2,00	5,68	4,64	76,82
Суп картофельный с рыбой	200/20	2008	ТК № 92	6,80	2,90	15,70	116,00
Плов из птицы	250	2012	ТК № 304	25,88	9,06	41,75	352,56
Компот из смеси сухофруктов	200	УСП	ТК № 095	0,00	0,00	6,80	27,10
Печенье сахарное	30	УСП	ТК № 122	2,30	2,90	22,30	125,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	845			40,08	21,24	111,59	798,08
Всего за день:				50,97	33,55	211,23	1386,75

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /Сборник рецептов/®	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/30	2012	ТК № 237	26,31	18,08	25,73	370,50
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	515			34,96	24,68	54,48	581,60
Обед							
Салат из моркови и яблок	100	2012	ТК № 40	0,86	5,22	7,80	82,00
Ши по-уральски с говядиной, сметаной, зеленью петрушки	200/20/10/1.	2012	ТК № 72	5,72	8,25	6,52	127,41
Филе птицы отварное с соусом томатным с овощами	100/50	2008	ТК № 307	28,20	7,20	0,80	182,00
Картофель тушеный	150	2008	ТК № 133	5,85	1,70	21,45	214,50
Компот из свежих яблок	200	УСП	ТК № 076	0,00	0,00	6,80	27,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Пирожок с яблоком	50	УСП	ТК № 701/744	2,80	2,30	26,80	143,00
Итого за прием пищи:	761			45,43	24,97	82,87	837,21
Всего за день:				80,39	49,65	137,35	1418,81

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /Сборник рецептов/®	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша рисовая жидкая с маслом сливочным	200/5	2008	ТК № 189	5,00	8,10	21,60	206,00
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Банан свежий	200	УСП	ТК № 096	3,00	1,00	42,00	192,00
Итого за прием пищи:	605			12,60	17,80	77,60	555,50
Обед							
Огурец свежий	100	УСП	ТК № 103	0,80	0,10	2,50	14,00
Суп из овощей с птицей, сметаной, зеленью петрушки	200/20/10/1.	2011	ТК № 99	8,30	7,20	9,30	139,10
Бефстроганов из отварного мяса	120	2012	ТК № 278	18,40	17,20	3,60	249,84
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	ТК № 181	3,60	4,60	37,70	206,00
Напиток лимонный	200	УСП	ТК № 081	0,10	0,00	7,30	32,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	951			37,80	32,90	86,40	812,34
Всего за день:				50,40	50,70	164,00	1367,84

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блока, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
11 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Макаронь, запеченные с яйцом с маслом сливочным	150/5	2012	ТК № 208	5,20	12,20	29,10	247,20
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Яблоко печеное	100	2008	ТК № 423	0,46		39,12	164,78
Итого за прием пищи:	505			6,95	16,97	99,66	582,55
Обед							
Салат из квашеной капусты с луком зеленым	100	2008	ТК № 40	1,60	5,11	7,72	83,17
Свекольник с говядиной и сметаной	200/20/10.	2014	ТК № 65	8,00	10,50	14,50	188,80
Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью) с соусом сметанным	250 (200/50)	2013	ТК № 210	15,75	24,60	28,70	416,30
Напиток из шиповника	200	УСП	ТК № 102	0,70	0,30	24,40	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	875			29,15	41,21	95,72	891,77
Всего за день:				36,10	58,18	195,38	1474,32

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блока, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
12 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	5/15.	УСП	ТК № 118	1,10	4,40	7,70	75,60
Пудинг из творога (запеченный)	150	2012	ТК № 235	23,50	16,90	36,80	397,80
Чай с вареньем	200	УСП	ТК № 126	0,10	0,00	7,40	29,10
Апельсин свежий	150	УСП	ТК № 100	1,40	0,30	12,20	64,50
Итого за прием пищи:	520			26,10	21,60	64,10	567,00
Обед							
Салат картофельный с сельдью	100	2008	ТК № 45	4,70	14,10	9,60	184,00
Бульон с гренками, курой и зеленью петрушки	200/20/20/1.	УСП	ТК № 104	8,00	1,60	16,40	112,70
Рыба припущенная	100	2012	ТК № 245	16,90	0,65	0,31	75,00
Рагу из овощей	180	2014	ТК № 145	9,10	10,90	15,80	198,00
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 105	0,10	0,10	24,90	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Ватрушка с повидлом	50	2008	ТК № 453	3,10	1,70	31,70	153,80
Итого за прием пищи:	901			43,90	29,35	111,41	887,70
Всего за день:				70,00	50,95	175,51	1454,70

Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности					
Дни	Б, г	Ж, г	У, г	Э.Ц., ккал	Норма
Всего за 1 день:	46,44	41,12	207,72	1394,17	
Всего за 2 день:	59,94	58,78	227,81	1426,38	
Всего за 3 день:	49,34	63,62	167,16	1447,50	
Всего за 4 день:	57,2	60,51	270,24	1399,31	
Всего за 5 день:	61,26	55,91	157,96	1418,56	
Всего за 6 день:	49,45	43,08	203,14	1376,60	
ИТОГО:	323,630	323,02	1234,03	8462,52	
В среднем за 1 день:	53,94	53,84	205,67	1410,42	1410
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	15,50%	35,00%	57,40%		
Всего 7 за день:	56,02	68,48	122,94	1355,04	
Всего за 8 день:	50,97	33,55	211,23	1386,75	
Всего за 9 день:	80,39	49,65	137,35	1418,81	
Всего за 10 день:	50,40	50,70	164,00	1367,84	
Всего за 11 день:	36,1	58,18	195,38	1474,32	
Всего за 12 день:	70,0	50,95	175,51	1454,70	
ИТОГО:	343,88	311,51	1006,41	8457,46	
В среднем за 1 день:	57,31	51,92	167,74	1409,58	
В среднем за 12 дней:	55,60	52,52	186,40	1411,70	1410
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	15,80%	33,50%	52,80%		

*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г;

* Вес блюд соответствует СанПиН 2.3-2.4.3590-20

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов

Утверждаю:
Начальник Управления
социального питания
А.В. Барабанщиков

Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (осень-зима)

Наименование	Вес блюда*, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов*	№ рецептуры или технологической карты	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность, ккал.
1 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Макаронные изделия отварные с сыром	250	2012	ТК № 207	15,50	16,67	37,87	369,75
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Яблоко свежее	150	УСП	ТК № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Печенье сахарное	30	УСП	ТК № 122	2,30	2,90	22,30	125,10
Итого за прием пищи:	665			22,55	23,07	91,62	674,15
Обед							
Салат витаминный	100	1996	ТК № 27	1,20	5,20	9,50	90,00
Суп картофельный с горохом и гречками	250/20	2012	ТК № 81	7,35	4,88	25,20	169,20
Биточки рыбные (запеченные) с соусом сметанным с томатом и луком	120/50	2012	ТК №255/357	18,36	8,84	14,96	216,50
Пюре картофельное	230	2012	ТК № 321	4,75	7,36	31,34	210,53
Кисель из кураги	200	УСП	ТК № 063	1,00	0,10	23,50	99,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Зефир	30	УСП	ТК № 123	0,20	0,00	23,20	94,90
Итого за прием пищи:	1010			34,86	26,68	140,40	941,83
Всего за день:				57,41	49,75	232,02	1 615,98

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (осень-зима)

Наименование	Вес блюда, г	Технологи-ческая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	2012	ТК № 237	32,09	22,13	31,45	452,94
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	560			37,89	30,13	72,05	713,74
Обед							
Помидор свежий	100	УСП	ТК № 055	1,10	0,20	3,80	24,10
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной, сметаной, зеленью петрушки	250/20/10/1	2012	ТК № 67	9,06	12,30	80,09	136,72
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным	120	2011	ТК № 296	12,48	15,84	11,64	243,36
Рис отварной	200	2008	ТК № 325	4,92	8,36	39,20	269,59
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 117	0,10	0,10	24,90	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	1051			34,26	40,60	185,64	947,86
Всего за день:				72,16	70,73	257,68	1 661,60

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (осень-зима)

Наименование	Вес блюда, г	Технологи-ческая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным	250/5	2008	ТК № 189	9,05	14,75	39,55	329,00
Какао с молоком	200	2020	ТК № 079	4,10	6,00	12,60	121,10
Груша свежая	150	УСП	ТК № 069	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	615			18,25	29,95	75,05	651,60
Обед							
Винегрет морской	100	2008	ТК № 53	1,80	10,10	9,20	134,00
Суп-лапша домашняя с птицей, зеленью петрушки	250/20/1.	2012	ТК № 86	7,36	8,34	11,70	152,99
Гуляш из отварного мяса	100	2012	ТК № 277	17,40	17,10	3,50	237,50
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	ТК № 181	4,80	6,13	50,27	274,67
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	916			35,46	42,57	114,87	985,66
Всего за день:				53,71	72,52	189,92	1 637,26

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (осень-зима)

Наименование	Вес блюда, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Омлет с сыром	220	2008	ТК № 215	25,50	39,60	3,70	474,80
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Яблоко свежее	150	УСП	ТК № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Итого за прием пищи:	620			27,39	44,51	49,84	715,87
Обед							
Помидор свежий	100	УСП	ТК № 107	1,10	0,20	3,80	24,10
Суп картофельный с рыбой с зеленью укропа	250/20/1.	2011	ТК № 92	8,34	3,56	19,25	142,24
Котлета "Здоровье"	120	2014	ТК № 95	18,00	14,64	9,60	243,60
Капуста тушенная (свежая) с зеленью петрушки	200/1	2008	ТК № 346	5,12	8,33	143,92	153,52
Напиток клюквенный	200	2008	ТК № 437	0,10	0,10	24,30	99,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Пирожок с творогом	60	2013	ТК № 701	8,30	5,40	27,50	192,00
Итого за прием пищи:	982			42,96	32,52	241,07	916,56
Всего за день:				70,35	77,03	290,91	1632,43

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (осень-зима)

Наименование	Вес блюда, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	5/15.	УСП	ТК № 118	1,10	4,40	7,70	75,60
Пудинг из творога (запеченный)	180	2012	ТК № 235	28,25	20,22	44,17	477,42
Соус молочный (сладкий) для подачи к блюду	50	2008	ТК № 367	0,90	2,30	6,51	50,10
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	550			34,85	30,62	76,98	731,92
Обед							
Салат из соленых огурцов с зеленым луком	100	2008	ТК № 20	2,70	5,10	2,60	67,00
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	250/20/20	2012	ТК № 57	5,96	8,76	12,46	152,83
Печень по-строгановски	100	2011	ТК №255	13,60	9,90	3,60	180,50
Макаронные изделия отварные	200	2008	ТК № 209	7,24	6,21	41,30	250,90
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	1060			37,10	33,97	105,76	908,33
Всего за день:				71,94	64,59	182,74	1 640,25

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (осень-зима)

Наименование	Вес блока, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
Завтрак							
бутерброд с яйцом	20/15.	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом слив	250/5	2008	ТК № 189	7,59	11,20	28,06	263,00
чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
печенье овсяное	50	УСП	ТК № 124	3,20	7,00	34,80	211,90
апельсин свежий	150	УСП	ТК № 100	1,40	0,30	12,20	64,50
Итого за прием пищи:	690			16,34	21,40	91,81	648,20
Обед							
Салат из свежих помидоров с луком зеленым	100	2012	ТК № 14	1,09	6,10	3,40	73,70
Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной	250/20/10	2012	ТК № 76	7,10	7,61	20,72	160,94
Котлета любительская рыбная	120	2008	ТК №241	19,70	7,92	7,20	180,00
Соус паровой	50	2008	ТК № 361	0,50	4,10	2,20	47,00
Картофель отварной	230	2008	ТК № 123	4,42	0,89	34,91	165,75
Компот из замороженной вишни	200	УСП	ТК № 121	0,50	0,20	13,20	53,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Сдоба обыкновенная	75	2008	ТК № 464	5,40	3,15	39,90	211,50
Итого за прием пищи:	1085			40,70	30,27	134,23	953,99
Всего за день:				57,04	51,67	226,04	1 602,19

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (осень-зима)

Наименование	Вес блока, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Омлет натуральный	220	2008	ТК № 214	21,14	34,90	4,00	416,00
Какао с молоком	200	2020	ТК № 079	4,10	6,00	12,60	121,10
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	535			30,54	49,80	31,50	706,10
Обед							
Салат "Здоровье"	100	2014	ТК № 29	1,50	5,18	7,18	80,16
Суп крестьянский с крупой перловой, птицей, зеленью петрушки	250/20/1.	2008	ТК № 94	9,07	6,74	13,37	150,09
Пудинг рыбный запеченный (треска) с маслом сливочным	120/5	2012	ТК № 269	15,12	12,36	10,08	222,12
Пюре картофельное	230	2012	ТК № 321	4,75	7,36	31,34	210,53
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	1096			38,05	35,64	107,77	920,00
Всего за день:				68,59	85,44	139,27	1 626,10

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Вес блюда, г	Технологи-ческая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным	200/5	2008	ТК № 184	8,73	9,26	34,65	299,04
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Банан свежий	200	УСП	ТК № 096	3,00	1,00	42,00	192,00
Итого за прием пищи:	655			13,02	14,57	108,09	661,61
Обед							
Салат из свежей капусты, помидоров и огурцов	100	2014	ТК № 10	2,00	5,68	4,64	76,82
Суп картофельный с рыбой	250/20	2008	ТК № 92	8,35	3,56	19,27	142,36
Плов из птицы	350	2012	ТК № 304	36,23	12,68	58,45	493,58
Компот из смеси сухофруктов	200	УСП	ТК № 95	0,00	0,00	6,80	27,10
Печенье сахарное	30	УСП	ТК № 122	2,30	2,90	22,30	125,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	955			51,98	25,52	131,86	965,47
Всего за день:				65,00	40,09	239,95	1 627,07

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Вес блюда, г	Технологи-ческая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Запеканка из творога с молоком сгущенным	200/30	2012	ТК № 237	33,62	23,10	32,88	473,42
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	565			42,27	29,70	61,63	684,52
Обед							
Салат из моркови и яблок	100	2012	ТК № 40	0,86	5,22	7,80	82,00
Щи по-уральски с говядиной, сметаной, зеленью петрушки	250/20/10/1.	2012	ТК № 72	6,96	10,04	7,93	154,99
Филе птицы отварное с соусом томатным с овощами	100/50	2008	ТК № 307	28,20	7,20	0,80	182,00
Картофель тушеный с маслом сливочным	200/5	2008	ТК № 133	7,80	5,87	28,61	312,10
Компот из свежих яблок	200	УСП	ТК № 076	0,00	0,00	6,80	27,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Пирожок с яблоком	50	УСП	ТК № 701/744	2,80	2,30	26,80	143,00
Итого за прием пищи:	991			48,62	30,93	91,44	962,39
Всего за день:				90,89	60,63	153,07	1 646,90

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Вес блюда, г	Технологи-ческая и нормативная документация /борник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	TK № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша рисовая жидкая с маслом сливочным	250/5	2008	TK № 189	7,76	18,48	33,55	282,10
Чай с сахаром	200	2012	TK № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Банан свежий	200	УСП	TK № 096	3,00	1,00	42,00	192,00
Итого за прием пищи:	690			15,36	28,18	89,55	631,60
Обед							
Огурец свежий	100	УСП	TK № 103	0,80	0,10	2,50	14,00
Суп из овощей с птицей, сметаной, зеленью петрушки	250/20/10/1.	2011	TK № 99	10,10	8,76	11,31	169,21
Бефстроганов из отварного мяса	120	2012	TK № 278	18,40	17,20	3,60	249,84
Каша гречневая рассыпчатая	230	2008	TK № 181	5,52	7,05	57,81	315,87
Напиток лимонный	200	УСП	TK № 081	0,10	0,00	7,30	32,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	TK № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	TK № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	1101			41,52	36,91	108,52	952,31
Всего за день:				56,88	65,09	198,07	1 583,91

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Вес блюда, г	Технологи-ческая и нормативная документация /борник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
11 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	TK № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Макаронь, запеченные с яйцом с маслом сливочным	230/5	2012	TK № 208	6,88	16,14	38,49	374,78
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	TK № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Яблоко печеное	100	2008	TK № 423	0,46	0,46	39,12	164,78
Итого за прием пищи:	555			8,63	20,91	109,05	710,13
Обед							
Салат из квашеной капусты с луком зеленым	100	2008	TK № 40	1,60	5,11	7,72	83,17
Свекольник с говядиной и сметаной	250/20/10.	2014	TK № 65	9,74	12,78	17,65	229,84
Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью) с соусом сметанным	280 (230/50)	2013	TK № 210	17,64	27,55	32,14	466,26
Напиток из шиповника	200	УСП	TK № 102	0,70	0,30	16,20	82,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микронутриентами	15	УСП	TK № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	905			32,78	46,44	94,12	961,97
Всего за день:				41,41	67,35	203,16	1 672,10

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Вес блюда, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
12 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	5/15.	УСП	ТК № 118	1,10	4,40	7,70	75,60
Пудинг из творога (запеченный)	200	2012	ТК № 235	31,33	22,53	49,07	530,40
Чай с вареньем	200	УСП	ТК № 126	0,10	0,00	7,40	29,10
Апельсин свежий	150	УСП	ТК № 100	1,40	0,30	12,20	64,50
Итого за прием пищи:	570			33,93	27,23	76,37	699,60
Обед							
Салат картофельный с сельдью	100	2008	ТК № 45	4,70	14,10	9,60	184,00
Бульон с гречками, курой и зеленью петрушки	250/20/20/1.	УСП	ТК № 119	9,66	1,93	19,80	136,08
Рыба припущенная	100	2012	ТК № 245	16,90	0,65	0,31	75,00
Рагу из овощей	200	2014	ТК № 145	10,11	12,11	17,56	220,00
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 117	0,10	0,10	24,90	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Ватрушка с повидлом	50	2008	ТК № 453	3,10	1,70	31,70	153,80
Итого за прием пищи:	971			46,57	30,69	116,57	931,08
Всего за день:				80,50	58,13	192,93	1 632,68

Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности

Дни	Б, г	Ж, г	У, г	Э.Ц., ккал	Норма
Всего за 1 день:	57,41	49,75	232,02	1 615,98	
Всего за 2 день:	72,16	70,73	257,68	1 661,60	
Всего за 3 день:	53,71	72,52	189,92	1 637,26	
Всего за 4 день:	67,95	73,43	290,51	1 632,43	
Всего за 5 день:	71,94	64,59	182,74	1 640,25	
Всего за 6 день:	57,49	57,47	223,29	1 602,19	
ИТОГО:	380,66	388,49	1376,16	9789,71	
В среднем за 1 день:	63,44	64,75	229,36	1 631,62	1632,00
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности					
	15,80%	36,00%	55,80%		
Всего 7 за день:	68,59	85,44	139,27	1 626,10	
Всего за 8 день:	65,00	40,09	239,95	1 627,07	
Всего за 9 день:	90,89	60,63	153,07	1 646,90	
Всего за 10 день:	56,88	65,09	198,07	1 583,91	
Всего за 11 день:	41,41	67,35	203,16	1 672,10	
Всего за 12 день:	80,50	58,13	192,93	1 632,68	
ИТОГО:	403,27	376,73	1126,45	9788,76	
В среднем за 1 день:	67,21	62,79	187,74	1631,46	1632,00
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности					
	16,50%	34,40%	46,00%		

*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г, Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

* Вес готовых блюд соответствует СанПиН 2.3-2.4.3590-20

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.

Утверждаю:
Начальник Управления
социального питания
А.В. Барабанщиков

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего г	Всего г	Всего г	
День							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Макаронные изделия отварные с сыром	250	2012	ТК № 207	15,50	16,67	37,87	369,75
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Банан свежий	200	УСП	ТК № 096	3,00	1,00	42,00	192,00
Итого за прием пищи:	685			19,80	21,97	108,47	720,25
Обед							
Салат весна (капуста пекинская, огурцы, лук зеленый, яйца, масло растительное)	100	2011	ТК № 28	1,60	5,70	2,50	67,00
Борщ "Вольнский" с говядиной и сметаной, зеленью петрушки (со свежими помидорами)	250/ 20/ 10/1	2008	ТК № 81	3,50	4,39	6,27	81,73
Биточки рыбные (запеченные) с соусом сметанным с томатом и луком	120/50	2012	ТК №255/357	18,36	8,84	14,96	216,50
Пюре картофельное	230	2012	ТК №321	4,75	7,36	31,34	210,53
Кисель из апельсинов	200	УСП	ТК № 110	0,50	0,10	16,90	72,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Печенье овсяное	30	УСП	ТК № 127	3,20	7,00	34,80	211,90
Итого за прием пищи:	1041			33,92	33,69	119,47	921,15

Всего за день:				53,72	55,66	227,94	1 641,40
-----------------------	--	--	--	--------------	--------------	---------------	-----------------

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Запеканка из творога с молоком сгущенным	200/20	2012	ТК № 237	32,09	22,13	31,45	452,94
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Виноград свежий	100	УСП	ТК № 115	0,60	0,60	14,90	69,80
Итого за прием пищи:	555			40,54	29,13	67,60	695,84
Обед							
Винегрет овощной с сельдью	70/30	2008	ТК № 52	5,30	9,70	5,00	130,00
Суп из овощей с птицей, сметаной, зеленью петрушки	250/20/20/1.	2011	ТК № 99	10,02	8,69	11,23	167,96
Зразы "Школьные"	100	2014	ТК № 97	10,10	9,50	8,00	157,90
Соус сметанный	30	2012	ТК № 354	0,40	1,10	1,90	22,30
Рис придушенный с овощами (лук репчатый, морковь, масло сливочное)	200	УСП	ТК № 116	4,80	7,10	48,80	278,40
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 117	0,10	0,10	24,90	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Багон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	956			33,82	36,89	120,23	960,06
Всего за день:				74,37	66,02	187,83	1 655,90

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша пшеничная жидкая	200	2008	ТК № 189	7,24	8,92	31,56	236,68
Какао с молоком	200	2020	ТК № 079	4,10	6,00	12,60	121,10
Яблоко печеное	100	2008	ТК № 423	0,46	0,46	39,12	164,78
Итого за прием пищи:	535			16,30	24,08	90,68	653,56
Обед							
Салат летний (картофель, помидор, огурцы свежие, лук зеленый, масло растительное)	100	2012	ТК № 16	1,20	5,10	6,60	77,40
Суп-лапша домашняя с птицей, зеленью петрушки	250/20/1.	2012	ТК № 86	7,36	8,34	11,65	152,30
Гуляш из отварного мяса	100	2012	ТК № 277	17,40	17,10	3,50	237,50
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	ТК № 181	4,80	6,13	50,27	274,67
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Багон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	916			34,86	37,57	112,22	928,37
Всего за день:				51,16	61,65	202,90	1 581,93

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Омлет с сыром с маслом сливочным	230/5	2012	ТК № 216	26,53	41,22	3,83	494,50
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,00	7,50	38,00
Итого за прием пищи:	585			28,62	45,53	42,77	703,07
Обед							
Помидор свежий	100	УСП	ТК № 055	1,10	0,20	3,80	24,10
Суп картофельный с рыбой с зеленью укропа	250/20/1.	2011	ТК № 92	8,34	3,56	19,25	145,92
Котлета "Здоровье"	120	2014	ТК № 95	18,00	14,64	9,60	243,60
Капуста тушеная (свежая) с зеленью петрушки	200/1	2008	ТК №346	5,12	8,33	144,36	153,52
Напиток клюквенный	200	2008	ТК № 437	0,10	0,10	24,30	99,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Пирожок с творогом	60	2013	ТК № 701	8,30	5,40	27,50	192,00
Итого за прием пищи:	982			42,96	32,52	241,52	920,24
Всего за день:				71,58	78,05	284,29	1 623,31

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	5/15.	УСП	ТК № 118	1,10	4,40	7,70	75,60
Пудинг из творога (запеченный)	180	2012	ТК № 235	28,20	20,28	44,16	477,36
Соус молочный (сладкий) для подачи к блюду	50	2008	ТК № 367	0,90	2,30	6,51	50,10
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Груша свежая	150	УСП	ТК № 002	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	600			33,70	28,68	78,46	714,26
Обед							
Салат из свежих огурцов	100	2008	ТК № 19	0,70	10,10	2,30	102,60
Бульон с гречками, курой и зеленью петрушки	250/20/20/1.	УСП	ТК № 119	9,66	1,93	19,80	136,08
Печень по-строгановски	100	2011	ТК №255	13,60	9,90	3,60	180,50
Макаронные изделия отварные	200	2008	ТК № 209	7,24	6,21	41,30	250,90
Напиток лимонный	200	УСП	ТК № 081	0,10	0,00	7,30	32,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	50	УСП	ТК № 128	3,33	0,50	21,20	102,00
Багон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	1081			39,23	32,14	108,80	914,28
Всего за день:				72,93	60,82	187,26	1 628,54

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
Завтрак							
бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	TK № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша овсяная "Геркулес" жидкая	230	2008	TK № 189	7,59	11,20	28,06	242,42
Чай с сахаром	200	2012	TK № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Печенье сахарное	50	УСП	TK № 120	3,80	4,83	37,20	208,50
Яблоко свежее	150	УСП	TK № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Итого за прием пищи:	665			16,59	25,33	93,96	678,92
Обед							
Салат из свежих помидоров с луком зеленым	100	2012	TK № 14	1,09	6,10	3,40	73,70
Суп из цветной капусты с птицей	250/20	2013	TK № 101	9,45	5,29	10,58	123,01
Бефстроганов из отварного мяса	140	2012	TK № 278	21,50	20,02	4,20	291,52
Картофель отварной	230	2008	TK № 123	4,42	0,89	34,91	165,75
Компот из замороженной вишни	200	УСП	TK № 099	0,50	0,20	13,20	53,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Сдоба обыкновенная	75	2008	TK № 464	5,40	3,15	39,90	211,50
Итого за прием пищи:	1105			44,36	35,95	118,90	980,59
Всего за день:				60,95	61,28	212,86	1 659,51

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	10/15.	2008	TK № 1	1,10	8,40	7,50	110,00
Омлет натуральный	200	2008	TK № 214	19,23	31,73	3,63	377,17
Какао с молоком	200	2020	TK № 079	4,10	6,00	12,60	121,10
Груша свежая	150	УСП	TK № 002	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	575			25,03	46,63	39,23	678,77
Обед							
Салат "Здоровье"	100	2014	TK № 29	1,50	5,18	7,18	80,16
Суп из овощей с птицей, сметаной, зеленью петрушки	250/20/20/1.	2011	TK № 99	10,02	8,69	11,23	265,10
Пудинг рыбный запеченный (треска) с маслом сливочным	120/5	2012	TK № 269	15,12	12,36	10,08	222,12
Пюре картофельное	230	2012	TK № 321	4,75	7,36	31,34	210,53
Компот из свежих яблок	200	УСП	TK № 076	0,10	0,10	8,60	35,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	TK № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	TK № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	1116			38,10	37,49	94,43	984,91
Всего за день:				63,12	84,13	133,66	1 663,68

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	TK № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Лапшевник с творогом с маслом сливочным	200/5	2011	TK № 208	17,59	21,03	45,36	444,65
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	TK № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Виноград свежий	100	УСП	TK № 115	0,60	0,60	14,90	69,80
Итого за прием пищи:	555			19,48	25,94	91,70	685,02
Обед							
Салат из картофеля с помидорами	100	2012	TK № 24	1,70	5,20	10,90	97,30
Уха с крупой (перловой) с зеленью укропа	250/20/1.	2014	TK № 68	6,50	0,49	14,59	88,78
Тефтели (1 вариант)	100	2008	TK № 283	9,90	11,60	7,30	173,30
Ризотто	200	2016	TK № 548	4,27	16,00	42,40	330,93
Компот из смеси сухофруктов	200	УСП	TK № 095	0,00	0,00	6,80	27,10
Печенье сахарное	30	УСП	TK № 122	2,30	2,90	22,30	125,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	TK № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	926			27,77	36,89	124,69	943,01
Всего за день:				47,25	62,83	216,40	1 628,03

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	TK № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Запеканка из творога с молоком сгущенным	200/30	2012	TK № 237	33,62	23,10	32,88	473,42
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	TK № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Яблоко свежее	150	УСП	TK № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Итого за прием пищи:	615			42,07	30,10	68,83	717,02
Обед							
Огурец свежий	100	УСП	TK № 103	0,80	0,10	2,50	14,00
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной, сметаной, зеленью петрушки	250/20/10/1.	2012	TK № 67	9,06	12,30	80,09	144,02
Филе птицы отварное с соусом томатным с овощами	100/50	2008	TK № 307	28,20	7,20	0,80	182,00
Каша гречневая рассыпчатая	230	2008	TK № 181	5,52	7,05	57,85	315,90
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	TK № 117	0,10	0,10	24,90	103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Вафли	30	УСП	TK № 061	0,80	1,00	23,20	106,20
Итого за прием пищи:	1021			46,48	28,05	202,04	926,32
Всего за день:				88,55	58,15	270,87	1 643,33

Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40	131,00
Каша "Дружба" с маслом сливочным	250/5	2008	ТК № 190	7,76	18,48	33,55	331,73
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60	0,00
Банан свежий	200	УСП	ТК № 096	3,00	1,00	42,00	192,00
Итого за прием пищи:	690			15,36	28,18	89,55	654,73
Обед							
Помидор свежий	100	УСП	ТК № 055	1,10	0,20	3,80	24,10
Рассольник ленинградский с птицей, сметаной и зеленью петрушки	250/20/1.	2012	ТК № 76	7,48	8,03	21,88	169,96
Котлета любительская рыбная	100	2008	ТК № 241	16,40	6,60	6,00	150,00
Картофель тушеный	210	2008	ТК № 133	6,86	1,96	25,10	250,64
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Зефир	30	УСП	ТК № 123	0,20	0,00	23,20	94,90
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого за прием пищи:	1081			39,64	20,79	125,78	946,70
Всего за день:				55,00	48,97	215,33	1 601,43

Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
11 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00
Макаронные изделия запеченные с яйцом с маслом сливочным	200/5	2012	ТК № 208	6,88	16,14	38,49	326,94
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57
Яблоко печеное	100	2008	ТК № 423	0,46	0,46	39,12	164,78
Итого за прием пищи:	550			8,63	20,91	109,05	662,29
Обед							
Салат из квашеной капусты с луком зеленым	100	2008	ТК № 40	1,60	5,11	7,72	83,17
Свекольник с говядиной и сметаной	250/20/10.	2014	ТК № 65	9,74	12,78	17,65	229,84
Запеканка картофельная с субпродуктами (печеню) с соусом сметанным	280 (230/50)	2013	ТК № 210	17,64	27,55	32,14	466,26
Напиток из шиповника	200	УСП	ТК № 102	0,70	0,30	16,20	82,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого за прием пищи:	905			32,78	46,44	94,12	961,97
Всего за день:				41,41	67,35	203,16	1 624,26

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте (12-18 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (весна - лето)

Наименование	Вес блюда, г.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
12 день							
Завтрак							
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным	250/10	2008	ТК № 184	10,90	20,30	43,33	400,65
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Груша свежая	150	УСП	ТК № 002	0,60	0,50	15,50	70,50
Итого за прием пищи:	645			19,35	27,20	80,08	644,25
Обед							
Салат "Пестрый"	100	2014	ТК № 28	1,00	4,51	10,69	86,84
Бульон с гречками, курой и зеленью петрушки	250/20/20/1.	УСП	ТК № 119	9,66	1,93	19,80	136,08
Рыба припущенная	120	2012	ТК № 245	20,28	0,78	0,37	90,00
Соус сметанный	50	2012	ТК № 354	0,70	1,83	3,17	37,20
Рагу из овощей	200	2014	ТК № 145	10,11	12,11	17,56	220,00
Компот из свежих яблок	200	УСП	ТК № 076	0,10	0,10	8,60	35,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Ватрушка с повидлом	100	2008	ТК № 453	5,36	2,02	62,18	316,76
Итого за прием пищи:	1081			49,21	23,58	135,07	983,98
Всего за день:				68,56	50,79	215,15	1 628,23

Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности					
Дни	Б, г	Ж,г	У, г	Э.Ц., ккал	Норма
Всего за 1 день:	53,72	55,66	108,47	1 641,40	
Всего за 2 день:	74,37	66,02	187,83	1 655,90	
Всего за 3 день:	50,68	61,65	202,90	1 581,93	
Всего за 4 день:	67,02	78,05	284,29	1 623,31	
Всего за 5 день:	72,93	60,82	187,26	1 628,34	
Всего за 6 день:	60,95	61,28	212,86	1 659,51	
ИТОГО:	312,64	383,49	1183,60	9 790,58	
В среднем за 1 день:	52,11	63,91	197,27	1 631,76	1 632,00
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	12,80%	35,20%	48,56%		
Всего за 7 день:	63,12	84,13	133,66	1 663,68	
Всего за 8 день:	47,25	62,83	216,40	1 628,03	
Всего за 9 день:	88,55	58,15	270,87	1 643,33	
Всего за 10 день:	55,00	48,97	215,33	1 601,43	
Всего за 11 день:	41,41	67,35	203,16	1 624,26	
Всего за 12 день:	68,56	50,79	215,15	1 628,23	
ИТОГО:	363,89	372,22	1 254,56	9 788,96	
В среднем за 1 день:	60,65	62,04	209,09	1 631,49	1 632,00
В среднем за 12 дней:	56,38	62,98	203,18	1 631,63	
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	14,00%	34,80%	49,82%		

*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г., Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

* Вес готовых блюд соответствует СанПиН 2.3-2.4.3590-20

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.

Директор

_____/Сергеева С.П./

ПОДПИСАНО ЭЦП

Генеральный директор

_____/ Левин Д.А. /

ПОДПИСАНО ЭЦП

Предложение участника конкурса о качественных, функциональных и об экологических характеристиках
объекта закупки

Прилагается отдельным файлом

Директор

Генеральный директор

_____/Сергеева С.П./
ПОДПИСАНО ЭЦП

_____/ Левин Д.А. /
ПОДПИСАНО ЭЦП