

Договор № 513/4

Санкт-Петербург

«___» _____ 2024 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 513 Невского района Санкт-Петербурга, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Анисимовой Светланы Александровны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и

Акционерное общество «Комбинат социального питания «Волна», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Яхиной Найли Османовны, действующей на основании Устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые «Стороны», заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

1. Предмет Договора.

1.1. Предметом настоящего договора является оказание услуг общественного питания (далее – услуги) в ГБОУ гимназия № 513 Невского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение) в 2024 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 Договоре.

1.3. Цена, количество рационов питания, объем, порядок оказания предоставляемой услуги установлены в Расчёте цены оказываемых услуг (приложение № 1 к Договору), Цикличном двухнедельном сбалансированном меню рационов горячего питания (приложение № 2 к Договору).

1.4. Блюда из согласованного цикличного меню, должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в «Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища)» (приложение № 3 к Договору).

1.5. Услуги осуществляются ежедневно в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком.

1.6. Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц за два дня до дня питания не позднее 12:00 и корректирует её в день питания. 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: 193231, Санкт-Петербург, ул. Латышских Стрелков, д. 9, корп. 3, лит. А.

1.8. Оказание услуг осуществляется непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы в соответствии с установленным законодательством нормативами, нормами и правилами.

1.9. Услуги оказываются в период с даты заключения Договора, но не ранее 01.09.2024 г., по 31.12.2024 г.

2. Цена Договора и порядок расчетов.

2.1. Цена Договора и валюта платежа устанавливаются в российских рублях.

Цена Договора составляет **599 983,20 рубля** (пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот восемьдесят три рубля 20 копеек), НДС не облагается.

2.2. Цена Договора является твердой на весь срок действия Договора и изменению не подлежит, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством.

2.3. Цена Договора включает в себя стоимость услуг по организации питания (с учетом расходов по закупке и доставке исходных ингредиентов, необходимых для приготовления пищи; расходов по приготовлению пищи; ее расфасовке; погрузо-разгрузочные работы грузчиков; стоимости тары и упаковки (в том числе контейнеров); услуги по содержанию (санитарной обработке) пищеблока, включая инвентарь и оборудование, обучение персонала, проведение профилактического медицинского осмотра, расходов на страхование, уплату таможенных пошлин, налоги, сборы и иные обязательные платежи).

2.4. Оплата по Договору осуществляется ежемесячно.

2.5. За услуги, оказываемые в декабре, оплата производится Заказчиком в срок до 25 декабря на основании счета на предоплату, выставленного Исполнителем не позднее 10 декабря с последующим предоставлением акта оказанных услуг, не позднее 31 декабря, и подписанием Сторонами акта сверки.

2.6. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить или уменьшить предусмотренный Договором объем услуги не более чем на десять процентов. При увеличении объема услуги по соглашению сторон допускается изменение цены Договора пропорционально

дополнительному объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренного Договором объема услуги Стороны обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы услуги.

2.7. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, 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.

2.8. Оплата по Договору осуществляется Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные услуги на основании счета, счета-фактуры (при его наличии) и документа о приемке, подписанного Исполнителем и Заказчиком, в безналичной форме, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней с даты, следующей за днём подписания Заказчиком документа о приемки, согласно графику приема поручений на оплату расходов.

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

2.10. Бухгалтерия Исполнителя обязуется не позднее 3-го числа текущего месяца проводить с бухгалтерией Заказчика сверку расчетов и составлять акт сдачи-приемки оказанных услуг, на основании которого производится оплата за прошедший месяц.

3. Права и обязанности Сторон.

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. Принимать и регистрировать Заявки на питание от Заказчика в соответствии с п. 1.6 настоящего Договора

3.1.2. Оказывать услуги с надлежащим качеством, своевременно и в полном объеме, согласно условиям Договора, приложениям к нему.

3.1.3. Организовать в период оказания услуг по Договору приготовление питания в соответствии с меню, согласованными в установленном порядке.

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

3.1.5. 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.

3.1.6. Согласовать меню с руководителем организации, в которой организуется питание детей. Организовать приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню рационов горячего питания для лиц, обучающихся в ГБОУ гимназия № 513 Невского района Санкт-Петербурга.

Предоставить на каждый день питания ежедневное меню, соответствующее Цикличному двухнедельному меню и согласованное с Заказчиком.

3.1.7. 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».

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

3.1.9. Укомплектовать необходимыми квалифицированными кадрами столовую Заказчика. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

3.1.10. Обеспечить своевременное прохождение работниками столовой 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.

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

3.1.12. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки, пищевых продуктов и

продовольственного сырья; условий, сроков хранения и реализации продуктов, санитарно-эпидемиологических требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

3.1.13. 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, журналом учета температуры и влажности в складских помещениях санитарными правилами и иными обязательными документами в соответствии с законодательством).

3.1.14. Обеспечить пищеблок Заказчика посудой и инвентарем в соответствии с установленными нормами, рабочей одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги количествах.

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

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

3.1.17. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования столовой, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря.

3.1.18. 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 в столовую Заказчика в соответствии с режимом работы Заказчика.

3.1.19. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже, указанного в «Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга школы и профессиональные училища») (Приложение № 3 к договору).

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

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, сыр 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 декабря 2016 г. № 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» организатор питания оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

3.1.20. 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 (договора) для организации и проведения производственного контроля. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливаются организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. 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.

С целью обеспечения обучающихся здоровым и безопасным питанием, организация, оказывающая услуги питания, должна предоставлять администрации Учреждения информацию о

результатах производственного контроля сырья и готовой кулинарной продукции не реже 1 раза в полугодие.

3.1.21. Ежемесячно, не позднее 3-го числа месяца, следующего за отчетным, проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с п. 2.10 настоящего Договора.

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

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

3.1.24. Исполнитель обязуется 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.

3.1.25. Организовать на возмездной основе дополнительное горячее питание обучающихся и работников заказчика путем предоставления скомплектованных рационов питания (завтраки, обеды, полдники, экспресс-питание и т.д.), с обязательным соблюдением предъявляемых к питанию санитарно-эпидемиологических требований. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»). Меню разрабатывается и утверждается руководителем исполнителя, согласовывается руководителем Заказчика. Организовать работу буфета в соответствии с п. 8.3.1 СанПин2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

3.1.27. Соблюдать установленный Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга раздельный учет доходов и расходов в отношении регулируемой деятельности.

3.1.28. 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.

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

3.1.30. 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 договора и требований действующего законодательства по оказанию услуги.

3.2. Заказчик обязуется:

3.2.1. Направлять заявки Исполнителю по тел./факсу _____, в порядке, установленном в п. 1.6 Договора.

3.2.2. Оплатить оказанные надлежащим образом услуги по завершению их оказания по актам сдачи-приемки оказанных услуг, подписанным Сторонами, в соответствии с п.2.8 настоящего Договора.

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

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

3.2.5. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования.

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

3.2.7. При необходимости производить замену и ремонт оборудования пищеблока.

3.2.8. Утверждать режим работы пищеблока Заказчика в соответствии с режимом работы Заказчика по согласованию с руководителем Заказчика.

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

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

3.2.11. Ежемесячно не позднее 3-го числа месяца, следующего за отчетным, производить сверку

расчетов с Исполнителем в соответствии с п.2.10 настоящего Договора.

3.2.12. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 6 настоящего Договора.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать оплаты в случае исполнения обязательств в полном объеме и надлежащего качества в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.3.2. Требовать от Заказчика подписания документов об исполнении им обязательств по Договору.

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

3.3.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 7 настоящего Договора.

3.3.5. 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.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения обязательств по настоящему Договору.

3.4.2. Осуществлять контроль за соблюдением Исполнителем условий настоящего Договора, условий хранения продуктов питания и приготовления пищи с привлечением уполномоченных органов.

3.4.3. Требовать предоставления надлежащим образом оформленных финансовых документов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с Договором.

3.4.4. Запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по Договору.

3.4.5. Требовать возмещения убытков в соответствии с разделом 6 настоящего Договора, причиненных по вине Исполнителя.

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

3.4.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе произвести оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), начисленной в соответствии с разделом 6 настоящего Договора, и исполнить за Исполнителя обязательства по перечислению в бюджет Санкт-Петербурга начисленной неустойки (штрафа, пени).

4. Порядок сдачи-приемки услуг.

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком (уполномоченным представителем, либо комиссией). Приемка оказанных услуг осуществляется за каждый месяц. Заказчик и Поставщик подписывают документы о приемке (счет, счет-фактуру и документ о приемке).

В течение 5 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик подписывает документ о приемке или формирует с использованием мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа и сроков устранения недостатков.

В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в указанном порядке.

Датой оказания услуг считается дата подписания документа о приемке Заказчиком.

Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания лицами, имеющими право действовать от имени Поставщика, Заказчика, исправленного документа о приемке.

4.2. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 60 минут с момента его уведомления.

4.3. В случае расхождения сведений, указанных в акте оказанных услуг, Заказчик и Исполнитель в течение 1 рабочего дня проводят совместную сверку акта оказанных услуг. По результатам сверки оформляется акт разногласий по акту оказанных услуг, о чем в акте оказанных услуг делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает акт 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.

4.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных Договором, проводится Заказчиком своими силами, при этом Заказчик вправе принять решение о проведении экспертизы результатов оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

4.5. Исполнитель предоставляет Заказчику результат оказанных услуг в течение 1 рабочего дня, следующего за днем окончания оказания услуг.

4.6. Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных услуг в течение 1 рабочего 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 Договора, Заказчик принимает результат оказанных услуг путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

4.7. 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 сдачи-приемки оказанных услуг.

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

4.9. После оказания Исполнителем услуг по устранению недостатков Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных услуг в порядке, установленном пунктами 4.6.-4.8. настоящего раздела. Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки и (или) штрафа, предусмотренных настоящим Договором.

4.10. 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 Договора и соответствующих нормативных актов. В противном случае Заказчик осуществляет действия, установленные пунктом 9.3 настоящего Договора.

5. Качество оказываемых услуг.

5.1. Исполнитель гарантирует качество приготовленной пищи в соответствии с действующими требованиями и нормами, установленными нормативно-технической документацией:

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

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

- иными нормативными и нормативно-техническими документами, определяющими безопасность и качество пищевых продуктов.

Исполнитель предоставляет услуги общественного питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- 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 РФ от 13.07.2001 № 18;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

Мониторинг качества и оценка уровня организации социального питания проводится на основании Порядка осуществления мониторинга качества социального питания, закупаемого за счет средств Санкт-Петербурга для обеспечения гарантированного питания в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы образования, здравоохранения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, осуществляющих спортивную подготовку, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, и оценки уровня организации социального питания в указанных учреждениях, утверждаемого распоряжением Управления социального питания.

5.2. Исполнитель гарантирует Заказчику соответствие качества продуктов питания, используемых при приготовлении рационов питания, всем действующим стандартам и требованиям.

Продукты, используемые для оказания услуг должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральному Закону Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закону Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Приказу Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Техническому регламенту Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам 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-эпидемиологическим правилам и нормативам 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-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;

- Санитарно-эпидемиологическим правилам СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 57.

5.3. Исполнитель гарантирует, что продукты питания, используемые для приготовления рационов питания, имеют надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

5.4. Заказчик вправе в любой момент с привлечением уполномоченных органов провести проверку соблюдения Исполнителем действующих норм и правил при перевозке, хранении продуктов питания и приготовлении пищи, проверить соблюдение Исполнителем санитарных норм и правил. В случае нарушения Исполнителем правил хранения, перевозки, обработки продуктов питания, санитарных норм и правил Исполнитель несет ответственность в соответствии с разделом 6 настоящего Договора.

5.5. В случае обнаружения фактов поставки некачественных продуктов питания Заказчик вправе применить к Исполнителю меры ответственности в соответствии с разделом 6 настоящего Договора.

6. Ответственность Сторон.

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Размер штрафа устанавливается Договором в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 (далее - Правила определения размера штрафа).

6.2. В случае просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек.

6.3. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора (отдельного этапа исполнения договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором (соответствующим отдельным этапом исполнения договора) и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени. Начисленные поставщику (подрядчику, исполнителю), но не списанные заказчиком суммы неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением в 2021 году обязательств, предусмотренных договором, подлежат списанию в случаях и порядке, которые установлены Правительством Российской Федерации.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в размере 10 процентов цены Договора (этапа) в случае, если цена Договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей.

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, (при наличии в Договоре таких обязательств) Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей.

6.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты пеней в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного срока исполнения обязательства.

6.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, штраф

устанавливается в размере 1000 рублей, если цена Договора не превышает 3 млн. рублей (включительно).

6.8. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Исполнителя от исполнения обязательств по условиям Договора. Неустойка (штраф, пени) взимается за каждое нарушение отдельно.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

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

6.11. Все споры, возникающие в связи с неисполнением Сторонами обязательств по настоящему Договору, Стороны обязуются разрешать путем переговоров, в случае если возникший спор путем переговоров разрешить невозможно, Стороны обязуются передать возникший спор на рассмотрение Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

7. Обстоятельства непреодолимой силы.

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера, наступление которых Сторона, не исполнившая полностью или частично обязательства по Договору, не могла не предвидеть, не предотвратить разумными методами и в разумные сроки.

7.2. При наступлении указанных в п.7.1 настоящего Договора обстоятельств, Сторона по настоящему Договору, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по Договору, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложениями соответствующих доказательств и документов в трехдневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

7.3. Если, по мнению Сторон, исполнение Договора может быть продолжено в порядке, действовавшем до возникновения обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Договору продлевается соразмерно времени, которое необходимо для учета действия этих обстоятельств и их последствий.

8. Срок действия Договора.

8.1. Настоящий договор вступает в силу с момента подписания, и действует по 31.12.2024 г.

8.2. Истечение срока Договора не освобождает Стороны от исполнения обязательств, возникших в период действия Договора, а также от ответственности за его нарушение.

9. Изменение и расторжение Договора.

9.1. Все изменения Договора должны быть совершены в письменном виде и оформлены дополнительными соглашениями к Договору.

9.2. Договор может быть расторгнут по соглашению Сторон, решению суда или в связи с односторонним отказом от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством. При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении настоящего Договора не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.

9.3. Заказчик имеет право в одностороннем порядке отказаться от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, а также в случаях, предусмотренных договором:

9.3.1. если Исполнитель отказался от оказания услуг после заключения договора;

9.3.2. если Исполнитель не приступает к оказанию услуг в сроки, указанные в п.1.6 Договора – в течение 1 (одного) дня с момента получения заявки от Заказчика;

9.3.3. если Исполнитель систематически нарушает сроки оказания услуг по организации питания;

9.3.4. если Исполнитель некачественно оказал предусмотренные Договором услуги (три и более замечаний);

9.3.5. если Исполнитель прекратил оказывать услуги в период и сроки оказания услуг по Договору в сроки, указанные в п.1.5, п. 1.6. настоящего Договора;

9.3.6. если Исполнителем оказаны услуги ненадлежащего качества в соответствии с заключением Заказчика, либо эксперта или экспертной организации.

9.4. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Договора Заказчик направляет Исполнителю соответствующее уведомление.

9.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством, если в Договоре было предусмотрено право Заказчика принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора.

9.6. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Заказчику.

Выполнение Исполнителем указанных требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

9.7. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

9.8. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранены нарушения условий Договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

10. Прочие условия.

10.1. В случае отсутствия возможности дальнейшего финансирования по Договору, Договор подлежит расторжению по соглашению Сторон.

10.2. Не допускается перемена Исполнителя при исполнении Договора за исключением случаев правопреемства вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

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

10.3.1. 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 Договору, их аффилированных лиц, работников или посредников, действующих по Договору;

10.3.2. Платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) сотрудникам другой Стороны по Договору, 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.);

10.3.3. Не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

10.4. По всем иным вопросам, не урегулированным настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11. Рассмотрение и разрешение споров.

11.1. Все споры, возникающие из настоящего Договора, Стороны могут разрешать путем переговоров.

11.2. Все споры, возникающие из настоящего Договора, подлежат передаче на разрешение Арбитражный суд города Санкт-Петербурга и Ленинградской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Договором.

11.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд города 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.

11.4. Претензия должна быть составлена в письменной форме и направлена одной Стороной другой Стороне по адресу Стороны-адресата, установленному настоящим Договором, 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.

11.5. Сторона-адресат должна дать в письменной форме ответ на претензию по существу в срок

не позднее 30 календарных дней со дня направления претензии.

11.6. 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 Договора 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.

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

11.8. 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.

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

11.10. 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 города Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

12. Приложения к Договору.

12.1. Приложение № 1 – Расчет цены оказываемых услуг.

12.2. Приложение № 2 – Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга.

12.3. Приложение № 3 – Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища).

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 513 Невского района Санкт-Петербурга 193231, Санкт-Петербург, ул. Латышских Стрелков, д. 9, корп. 3, лит. А Лицевой счет № 0601072 в Комитете финансов Санкт-Петербурга ИНН 7811022960 тел. 417-26-69, school513@spb.edu.ru Директор ГБОУ гимназия № 513 Невского района Санкт-Петербурга _____ Анисимова С.А. Подписано электронной подписью	Исполнитель: Акционерное общество «Комбинат социального питания «Волна» ИНН 7811341830, КПП 781101001 ОГРН 1067847926805 Адрес: 192171, Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 127 тел. 412-88-19, volnasp07@mail.ru Р/с 40702810655130002231 Северо-Западный Банк ПАО Сбербанк г. Санкт-Петербург К/с 30101810500000000653 БИК 044030653 Генеральный директор АО «КСП «Волна» _____ Яхина Н.О. Подписано электронной подписью
--	---

Расчет цены оказываемых услуг

№ п/п	Наименование услуг	Тип услуги (наименование рационов питания)	Единица измерения	Количество	Цена за единицу, руб.	Стоимость, руб.
1	Оказание услуг общественного питания льготным категориям питающихся в ГБОУ гимназия № 513 Невского района Санкт-Петербурга в 2024 году	Завтрак для обучающихся 1-4 классов	ЧЕЛ.ДН.	4 451	104,40	464 684,40
2		Завтрак, обед/ комплексный обед для обучающихся 5-11 классов	ЧЕЛ.ДН.	441	306,80	135 298,80
ИТОГО:						599 983,20

<p>Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 513 Невского района Санкт-Петербурга</p> <p>Директор _____ / Анисимова С.А. Подписано электронной подписью</p>	<p>Исполнитель: Акционерное общество «Комбинат социального питания «Волна»</p> <p>Генеральный директор _____ / Яхина Н.О. Подписано электронной подписью</p>
--	---

**Примерное двухнедельное меню
рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания
учащимся в возрасте 7-11 лет общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга Невского района
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета Санкт – Петербурга
(для сырьевых столовых)**

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№№ рецептов
			Белки	Жиры	Углеводы			
1 день								
Завтрак	Бутерброд с сыром	60 (25/35)	9,2	10,35	10,8	186,9	2008	3
	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	5,6	6,67	19,38	177,0	2008	189
	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107,0	2008	432
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	2,0	1,16	12,99	71,89	к/к	к/к
	Мандарин	100	0,75	0,0	7,5	38,0	к/к	к/к
Итого завтрак за		47535	19,05	19,48	73,07	580,79		
Обед	Салат из белокочанной капусты с луком зелёным	60	0,96	3,1	4,14	48,0	2008	35
	Суп картофельный с фасолью	200	3,8	3,6	14,9	112,8	2013	108
	Гуляш из говядины	90	12,4	12,3	2,79	196,2	2008	259
	Пюре картофельное	150	3,1	5,4	20,3	141,0	2008	335
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0,2	27,9	118,0	2008	402
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,4	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	35	2,8	1,6	18,2	100,6	к/к	к/к
Итого на обед		48785	64,56	66,56	247,77	1950,18		
Итого за 1 день			45,71	47,31	174,7	1369,39		
2 день								
Завтрак	Бутерброд с запеченным филе курицы	60 (25/35)	3,63	6,78	13,36	105,07	2008	4 т/т/к
	Запеканка из творога с вареньем	150 (130/20)	15,0	12,4	44,7	370,9	2008	224
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	60,0	2008	430
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338

Итого за завтрак		300	19,27	19,72	83,84	587,67		
	Салат « Степной» из разных овощей (с 1.03.используются лук репчатый заменяют на лук зелёный, картофель и морковь используют отварными)	60	2,16	5,06	4,68	82,2	2008	30 т/т/к
Обед	Борщ из свежей капусты с картофелем, мясом и сметаной	200/5/10	5,29	7,04	10,7	114,8	2008	76
	Биточки рыбные	90	11,7	10,34	13,5	203,4	2008	239
	Картофель отварной (с маслом сливочным)	150	2,9	2,9	28,9	153,0	2008	123 т/т/к
	Сок фруктовый / Мультимикс/	200	1,4	0,4	32,8	140,0	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	15	1,2	0,69	7,8	43,1	к/к	к/к
Итого за обед		750	26,25	27,28	105,08	772,5		
Итого за 2 день			45,52	47	188,92	1360,17		
3 день								
Завтрак	Салат из свежих огурцов и помидоров	60	98,02	5,06	399,08	2905,17	2008	23
	Кнели из кур (паровые), соус сметанный	90(60/30)	10,8	7,7	11,1	156,5	2008	319/371
	Макаронны отварные	150	5,5	4,8	31,3	191,0	2008	331
	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0,1	15,2	62,0	2008	431
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	25	2,0	1,06	8,37	45,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		530	116,62	18,72	465,05	3359,67		
Обед	Винегрет овощной	60	0,84	6,06	3,96	73,8	2008	51
	Суп картофельный с вермишелью и филе курицы	200/5	4,18	2,8	16,0	96,8	2008	100
	Голубцы ленивые	240	18,58	17,26	46,92	448,4	2008	306
	Напиток лимонный	200	0,2	0,0	25,7	105,0	2008	436
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	25	2,0	1,06	8,37	45,0	к/к	к/к
	Апельсин	100	0,4	0,3	10,3	47,0	к/к	к/к
Итого за обед		830	26,2	27,48	111,25	816		
Итого за 3 день			45,34	46,2	178,26	1334,1		
4 день								
	Омлет натуральный	60	5,3	9,3	1,0	110,0	2011	215
	Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным	155	5,6	6,35	23,55	179,0	2008	189

Завтрак	Чай с молоком	180	1,4	1,2	24,9	94,5	2011	378
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	4,0	2,32	23,4	143,78	к/к	к/к
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338
Итого за завтрак		545	16,74	19,61	83,63	578,98		
Обед	Икра морковная	60	2,52	4,86	6,06	78,0	2008	56
	Суп крестьянский с крупой	200	2,64	4,02	9,92	85,6	2008	94
	Фрикадельки из птицы, соус основной белый	100	4,18	6,07	3,46	109,77	2010	308
	Пюре картофельное	150	3,1	5,4	20,3	141,0	2008	335
	Сок фруктовый /яблочный/	200	1,0	0,2	19,8	86,0	2008	442
	Булочка творожная	50	5,9	2,8	23,4	144,0	2008	479
	Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,4	13,4	72,0	к/к	к/к
Итого за обед		925	27,54	27,25	104,84	803,37		
Итого за день:			44,28	46,86	188,47	1382,35		
5 день								
Завтрак	Бутерброд с сыром	60(25/35)	9,2	10,35	10,8	186,9	2008	3
	Каша рисовая жидкая с маслом сливочным	175	6,47	6,94	24,9	184,37	2008	189
	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107,0	2008	432
	Мандарин	100	0,75	0,0	7,5	38,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	15	1,2	0,69	7,8	43,1	к/к	к/к
Итого за завтрак		4900	19,12	19,28	73,4	559,37		
Обед	Салат из свёклы отварной с маслом растительным, яйцо варёное	70 (60/10)	3,38	4,9	9,0	103,2	2011	52/209
	Щи из квашеной капусты со сметаной	200/5	2,24	4,4	4,02	67,2	2008	85
	Мясо духовое	240	13,06	14,3	49,9	344,7	2011	258
	Компот из апельсинов	200	0,45	0,1	29,79	141,2	2011	346
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	15	1,2	0,69	7,8	43,1	к/к	к/к
	Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к

	2,5%							
Итого за обед		875	26,93	27,74	115,71	822,4		
Итого за день			46,05	47,02	189,11	1381,77		
6 день								
Завтрак	Бутерброд с котлетой натуральной рубленой из птицы	60	8,25	8,74	7,38	182,8	2011	5 т/т/к
	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	155	5,1	7,5	15,9	163,0	2008	189
	Какао с молоком	200	2,9	2,5	19,8	134,0	2008	433
	Банан свежий	200	3,0	1,0	42,0	105,24	2011	338
Итого за завтрак		615	19,25	19,74	85,08	585,04		
Обед	Салат из солёных огурцов с маслом растительным	60	1,62	3,06	1,56	40,2	2008	20
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	3,9	2,8	19,0	117,0	2008	100
	Рыба /филе трески/ припущенная	100	11,7	8,5	8,5	170,2	2001	397
	Рагу овощное	150	3,5	6,7	11,5	119,0	2008	350
	Компот из кураги	200	1,0	0,1	34,2	142,0	2008	401
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25	2,0	1,16	12,99	71,89	к/к	к/к
Итого за обед		2005	65,42	63,5	271,31	1902,37		
Итого за 6 день			46,17	43,76	186,23	1317,33		
7 день								
Завтрак	Бутерброд с запеченным филе кури	60 (25/35)	3,63	6,78	13,36	105,07	2008	4 т/т/к
	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	175	6,53	7,78	34,27	206,5	2008	189
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	60,0	2008	430
	Мандарин	100	0,75	0,0	7,5	38,0	к/к	к/к
	Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира – 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		660	16,11	17,16	78,63	496,57		
Обед	Огурец свежий порционный	60	32,22	34,32	157,26	993,14	2011	71
	Суп из овощей со сметаной	200/5	2,5	4,11	11,02	80,9	2008	85
	Фрикадельки из говядины, тушёные в молочном соусе	90	10,1	12,0	7,6	178,8	2008	293
	Рис отварной	150	3,7	6,3	32,8	203,0	2008	325
	Сок фруктовый /апельсиновый/	200	1,4	0,2	26,4	114,0	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	2,86	20,79	114,99	к/к	к/к

Итого за обед		785	88,54	95,81	426,53	2749,97		
Итого за 7 день			40,63	44,39	191,78	1266,86		
8 день								
Завтрак	Бутерброд с сыром	60 (20/40)	6,5	7,3	7,7	132,9	2008	3
	Пудинг из творога с соусом клюквенным	150 (100/50)	10,9	10,9	37,2	290,5	2010	235
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	25,9	105,0	2011	378
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338
		300	19,36	19,99	81,58	580,1		
Итого за завтрак								
	Салат из квашеной капусты с маслом растительным	80	1,28	4,08	6,16	66,4	2008	40
Обед	Суп картофельный с горохом, говядиной и гречками	200/5/10	5,12	3,6	16,88	112,8	2008	99/73
	Филе трески запеченное, соус основной белый	100 (70/30)	12,28	9,4	8,89	235,75	2011	227
	Пюре картофельное	150	3,1	5,4	20,3	141,0	2008	335
	Компот из изюма	200	0,5	0,1	28,1	116,0	2008	401
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	15	1,2	0,69	7,8	43,1	к/к	к/к
	Печенье обогащённое	40	1,5	2,35	13,4	66,5	к/к	к/к
Итого за обед		820	26,58	26,47	108,23	817,55		
Итого за 8 день			45,94	46,46	189,81	1397,65		
9 день								
Завтрак	Салат из свежих огурцов и помидоров	60	99,1	5,06	406,27	3032,75	2008	23
	Макаронны с сыром	150	11,6	12,1	24,56	313,1	2010	206
	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0,1	15,2	62,0	2008	431
	Банан свежий	180	2,7	0,9	37,8	94,7	к/к	к/к
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	15	1,2	0,63	5,025	27,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		610	114,9	18,79	488,855	3529,55		
Обед	Салат овощной с яблоками, маслом растительным	60	0,86	3,18	5,28	53,8	2005	1.49
	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5	2,5	4,5	6,43	77,2	2008	84
	Плов из филе птицы	240	12,15	13,85	33,8	324,6	2010	304
	Сок фруктовый /яблочный/	200	1,0	0,2	19,8	86,0	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к

	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
	Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира – 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к
Итого за обед		910	27,91	27,78	107,99	815,6		
Итого за 9 день			44,25	46,57	191,615	1376		
10 день								
Завтрак	Бутерброд с маслом сливочным и яйцом	60 (5/20/35)	2,6	5,0	15,1	88,4	2011	1/209т/т/к
	Каша «Дружба»	170	5,27	8,5	22,78	190,4	2008	190
	Какао с молоком	200	2,9	2,5	19,8	134,0	2008	433
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к
	Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира – 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		675	17,81	19,79	83,66	587,5		
Обед	Помидор свежий порционный	60	0,6	0,2	2,2	14,4	2011	71
	Рассольник ленинградский со сметаной	200/5	2,29	4,15	13,62	101,7	2008	91
	Шницель рубленый из говядины	110	14,7	13,75	29,4	318,4	2010	282
	Рагу овощное	150	3,5	6,7	11,5	119,0	2008	350
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	0,1	0,1	29,2	118,00	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
Итого за обед		785	25,99	27,6	113,4	822,5		
Итого за 10 день			43,8	47,39	197,06	1410		
11 день								
Завтрак	Салат из зелёного горошка с маслом растительным	60	0,46	3,0	3,75	41,9	2010	10
	Омлет с картофелем	150	11,3	10,0	8,5	264,0	2010	218
	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107,0	2008	432
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	35	2,8	1,6	18,2	100,6	к/к	к/к
	Мандарин	100	0,75	0,0	7,5	38,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		565	18,41	16,75	67,05	587,5		

Обед	Салат из свежих огурцов с маслом растительным	60	0,42	6,0	1,4	62,6	2008	19
	Борщ сибирский со сметаной	200/5	6,73	5,39	8,5	109,7	2008	80
	Рыба тушеная в томате с овощами	150	10,3	5,7	6,0	103,0	2008	231
	Картофель отварной (с маслом сливочным)	150	2,9	2,9	28,9	153,0	2008	123 т/т/к
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115,0	2008	394
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
Итого за обед		580	26,95	23,74	106,88	730,3		
Итого за 1 день			45,36	40,49	173,93	1317,8		
12 день								
Завтрак	Закрытый бутерброд с биточком паровым из птицы	60 (25-35)	3,9	6,12	3,72	56,0	2008	10
	Запеканка из творога с морковью с соусом молочным	160	13,3	11,98	36,48	352,4	2011	224
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	25,9	105,0	2011	378
	Груша свежая	100	0,4	0,3	10,3	47,0	2011	338
Итого за завтрак		520	19,12	19,75	76,4	560,4		
Обед	Помидор свежий порционный	60	0,6	0,2	2,2	14,4	2011	71
	Суп картофельный с рисом	200	2,0	2,2	15,8	95,2	2011	101
	Печень по-строгановски	100/20	14,15	14,1	8,7	238,2	2011	255т/т/к
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150 (145/5)	3,6	4,6	37,7	206,0	2008	181
	Сок фруктовый /апельсиновый/	200	1,4	0,2	26,4	114,0	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25	2,0	1,16	12,99	71,89	к/к	к/к
Итого за обед		795	26,95	24,16	117,19	811,69		
Итого за 12 день			46,07	43,91	193,59	1372,09		
Всего за 12 дней			539,12	547,36	2243,475	16285,51		
Средняя за 1 день			44,9	45,6	187,9	1357,1		

* 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 образовательных учреждениях, Москва, Дели принт, 2010. Рекомендовано НИИ питания

*Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Накопительная ведомость по меню льготного питания /младшие классы – завтрак и обед/ 50-60% от среднесуточной нормы согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 2024г.

Наименование продукта	Норма на одного ребёнка в день в г	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	Факт за 12 дней в г	Норма за 12 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
	50% - 60 % суточного рациона														50% - 60 % суточного рациона	
Хлеб ржаной обогащённый /ржано – пшеничный/	40-48	40	20	50	40	20	40	40	40	55	40	60	40	485	480-576	0
Хлеб пшеничный	75-90	95	98,2	60	81	70	69,2	70	69	40	113,8	75	59	900,2	900-1080	0
Мука пшеничная	7,5-9	2	-	2	34	8	2	2	9	-	2	-	29	90	90-108	0
Крупа /злаки, бобовые	22,5-27	45	-	13	28	26	23	-	49	64	22	8	40	318	270-324	0
Макаронные изделия	7,5-9	-	-	59	-	-	8	-	-	44	-	-	-	111	90-108	0
Картофель	93,5-112,2	178	181	73	138	115	90	40	148	37	80	204	60	1344	1122-1346,4	0
Овощи разные / зелень/	140-168	101	90	349	125	165	213	109	98	214	238	210	99	2011	1680-2016	0
Фрукты свежие	92,5-111	100	100	122	100	175	200	100	128	195	100	145	100	1565	1110-1332	+17,4
Соки	100-120	-	200	-	200	-	-	200	-	200	200	-	200	1200	1200-1440	0
Фрукты сухие в т. ч. шиповник	7,5-9	20	-	-	-	-	20	25	25	-	-	-	-	90	90-108	0
Сахарный песок	15-18	20	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	15	215	180-216	0
Кондитерские изделия (джем)	5-6	-	20	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-	60	60-72	0
Какао	0,5-0,6	-	-	-	-	-	3,5	-	-	-	3,5	-	-	7	6-7,2	0
Кофейный напиток	1-1,2	4	-	-	4,0	-	-	-	-	-	-	4	-	32	12-14,4	0
Чай	0,5-0,6	-	1	1	-	-	-	1	1	1	-	-	1	6	6-7,2	0
Мясо б/к	35-42	88	9	113	-	105	-	-	62	-	87,4	-	37,9	502,3	420-504	0
Птица	17,5-21	-	38	64	51	-	32,2	39	-	58	-	-	43	287,2	210-252	+13,8
Рыба филе	29-34,8	-	72	-	-	-	147	-	87	-	-	68	-	374	348-417,6	0
Субпродукты	15-18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	178	178	180-216	0
Молоко, кис/мол. продукция	225-270	211	149	87	351	254	193	192	350	162	348	200	207	2704	2700-3240	0
Творог	25-30	-	125	-	13	-	-	-	125	-	-	-	97	360	300-360	0
Сметана	5-6	-	15	10	-	5	-	8	-	5	5	5	10	63	60-72	0
Сыр	5-6	20	-	-	-	20	-	20	-	20	-	--	-	80	60-72	0

Масло сливочное	15-18	14	9	12	14	10	14	18	18	12	20	27	12	180	180-216	0
Масло растительное	7,5-9	7	13	10	10	9	8	3	11	12	10		13	106	90-108	0
Яйцо шт.	20-24	-	30	8	67	10	-	10	-	-	20	89	6	240	240-288	0
Дрожжи	0,1-0,12	-	-	-	1,2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1,2-1,44	0
Соль	1,5-1,8	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	1	2	21	18-21,6	0

**Циклическое двухнедельное меню рационов горячего питания учащимся (в возрасте от 12 лет и старше)
образовательных учреждений г. Санкт – Петербурга Невского района
с компенсацией его стоимости части стоимости) за счёт средств бюджета г. Санкт – Петербурга
(для сырьевых столовых)**

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептур	№№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
1 день								
Завтрак	Овощи свежие порционные(огурец, помидор)	50/50	0,7	0,1	1,9	11,0	2011	71
	Суфле из птицы	70	12,65	14,37	21,91	279,74	2011	299
	Пюре картофельное	180	3,72	6,48	24,36	169,2	2008	335
	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,3	0,1	15,2	62,0	2008	431
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		595	20,57	22,75	76,77	593,94		
	Салат из квашеной капусты с яблоками, маслом растительным	100	0,6	5,1	8,4	97,0	2013	37
	Суп картофельный с фасолью	250	4,75	4,5	18,6	179,0	2013	108
	Тефтели из говядины в соусе сметанном	100	9,88	11,5	7,33	199,3	2008	283
	Каша гречневая рассыпчатая	180	3,12	5,52	45,2	132,4	2011	302
	Сок фруктовый /апельсиновый/	200	1,4	0,2	26,4	114,0	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к	
Итого на обед		1035	72,29	78,37	302,15	2183,58		
Итого за 1 день		1630	51,72	55,62	225,38	1589,64		
2 день								
Завтрак	Омлет (с зелёным горошком и маслом сливочным)	100	9,2	10,35	10,5	172,4	2010	219 т/т/к

	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	230/5	9,66	8,2	39,1	287,13	2008	189
	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107,0	2008	432
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	20	1,6	0,93	10,39	57,5	к/к	к/к
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	228
Итого за завтрак		655	22,4	21,22	93,17	675,73		
	Салат из овощей с морской капустой, маслом растительным	100	3,2	10,3	9,4	143,0	2008	64
	Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	250/5/5	3,15	3,74	17,1	118,8	2008	76
	Рыба, запеченная в омлете	100	15,64	8,9	17,87	261,94	2010	249
	Рагу овощное	180	4,2	8,04	19,8	142,8	2008	350
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,09	26,7	131,0	2008	402
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	30	2,4	1,39	15,6	86,3	к/к	к/к
Итого за обед		910	77,19	76,6	306,21	2307,3		
Итого за 2 день		1655	54,79	55,38	213,04	1631,57		
3 день								
Завтрак	Помидор свежий порционный	100	1,0	0,33	3,67	24,0	2011	71
	Печень тушёная в соусе сметанном	100	11,1	10,4	8,7	166,0	2008	261
	Макароны отварные	150	5,5	4,8	31,3	191,0	2008	331
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	23,4	105,0	2011	378
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Мандарин	100	0,75	0,0	7,5	38,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		690	22,07	18,58	84,3	572		
Обед	Винегрет овощной до 01.03 с репчатым луком, с 01.03 с луком зеленым)	100	1,3	10,0	6,6	123,0	2008	51
	Суп картофельный с рыбой	250/25	5,17	3,0	19,2	136,3	2008	92
	Голубцы ленивые	280	18,07	14,95	34,74	387,68	2008	306
	Напиток лимонный	200	0,2	0,0	25,7	105	2008	436
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Сдоба обыкновенная - фигурная	50	3,6	2,1	36,6	141,0	2008	464
Итого за обед		945	75,68	68,91	304,84	2108,98		
Итого за 3 день		1635	53,61	50,33	220,54	1536,98		

4 день								
Завтрак	Бутерброд закрытый с котлетой рубленой из курицы	70/60	12,1	7,9	29,1	221,0	2008	10т/т/к
	Каша пшеничная жидкая молочная с маслом сливочным	200/10	7,5	12,2	33,1	227,7	2008	189
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	60,0	2008	430
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338
Итого за завтрак		610	20,24	20,64	87,98	560,4		
Обед	Салат « степной»	100	3,6	10,2	7,8	137,0	2008	30
	Суп крестьянский с крупой перловой	250	3,3	5,02	12,4	107,0	2008	94
	Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом	100	11,2	5,4	15,0	153,2	2010	281
	Пюре картофельное	180	3,72	6,48	24,36	169,2	2008	335
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115,0	2008	394
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	20	1,6	0,92	10,39	57,5	к/к	к/к
	Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к
Итого за обед		1015	72,3	73,7	295,71	2018,7		
Итого за 4 день		1625	52,06	53,06	207,73	1458,3		
5 день								
Завтрак	Бутерброд с сыром и помидором	30/30/40	6,5	10,1	12,1	174,3	2008	3т/т/к
	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	250/5	9,3	12,0	32,7	268,2	2008	189
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	60,0	2008	430
	Груша свежая	100	0,4	0,3	10,3	47,0	2011	338
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		675	18	23,35	76,8	585,5		
Обед	Салат овощной с яблоками, яйцом варёным	100	3,7	6,54	7,19	103,2	2005	1.49
	Щи из квашеной капусты и сметаной	250/5	2,96	5,03	5,02	75,12	2008	85
	Мясо духовое	280	18,2	16,48	64,58	498,75	2011	258
	Сок фруктовый /яблочный/	200	1	0,2	19,8	86,0	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
Итого за обед		915	32,26	31,8	130,77	950,07		
Итого за 5 день		1590	50,26	55,15	207,57	1535,57		
6 день								
Завтрак	Яблоко печеное с сахарной пудрой	135	0,54	0,405	22,67	206,25	2008	423
	Пудинг из творога с вареньем	200	18,81	16,1	42,2	353,8	2010	235

	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107,0	2008	432
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	15	1,2	0,69	7,8	43,1	к/к	к/к
Итого за завтрак		550	22,05	18,495	95,07	710,15		
Обед	Салат « Школьные годы»	100	1,5	10,1	4,4	115,0	2008	41
	Суп молочный с овощами	250	3,6	2,86	19,2	117,0	2004	162
	Сердце тушёное в соусе	100	13,0	10,6	8,9	168,0	2011	262
	Макаронны отварные	180	6,6	5,76	37,5	240,8	2008	331
	Сок фруктовый /апельсиновый/	200	1,4	0,2	26,4	114,0	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	20	1,6	0,92	10,39	57,5	к/к	к/к
Итого за обед		890	30,9	32,14	120,19	884,3884,3		
Итого за 6 день		1440	52,95	50,635	215,26	1594,54		
7 день								
Завтрак	Огурец свежий порционный	100	0,7	0,1	1,9	11,0	2011	71
	Биточки паровые, соус молочный	100	11,3	14,5	12,65	150,8	2010	289
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150 (145/5)	3,6	4,6	37,7	206,0	2008	181
	Кофейный напиток	200	1,5	1,3	22,4	107,0	2008	432
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20	1,6	0,85	6,7	36,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	20	1,6	0,92	10,39	57,5	к/к	к/к
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338
Итого за завтрак.	за	690	20,74	22,71	102,52	620		
Обед	Икра морковная	100	3,8	8,1	7,5	118,0	2008	56
	Суп из овощей со сметаной	250/5	3,0	4,2	13,77	101,1	2008	95
	Зразы рубленые из кур с омлетом	100	15,1	12,2	36,3	277,8	2011	298
	Пюре картофельное с маслом сливочным	180/5	3,72	10,6	24,36	206,2	2008	335
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	0,1	0,1	29,2	118,00	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
Итого за обед		880	28,92	36,9	124,53	893,1		
Итого за 7 день		1570	49,66	59,61	227,05	1513,1		
8 день								

	Омлет (с зелёным горошком и маслом сливочным)	100	9,2	10,35	10,5	172,4	2010	219 т/т/к
	Каша пшённая молочная с маслом сливочным	150	5,6	6,67	19,38	177,0	2008	189
	Какао с молоком	200	2,9	2,5	19,8	134,0	2008	433
	Банан свежий	200	3,0	1,0	42,0	105,24	2011	338
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	15	1,2	0,6	5,0	27,0	к/к	к/к
Итого за завтрак.		665	21,9	21,12	96,68	615,64		
Обед	Салат из квашеной капусты с маслом растительным	100	1,6	5,1	7,7	83,0	2008	40
	Суп картофельный с горохом и говядиной	250/5	5,3	4,4	10,7	113,0	2008	99/73
	Котлеты рыбные	100	13,2	14,5	10,4	226,0	2008	239
	Картофель отварной (с маслом сливочным)	180	3,48	3,48	34,68	183,6	2008	123 т/т/к
	Компот из апельсинов	200	0,45	0,1	39,59	141,2	2011	346
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
Итого за обед		925	30,43	31,13	137,25	933,8		
Итого за 8 день		1615	52,33	52,25	223,93	1549,44		
9 день	Бутерброд с запеченным филе курицы и свежим огурцом	100 (25/30/45)	3,71	5,88	13,5	102,07	2008	4 т/т/к
	Запеканка из творога с соусом яблочным	210	17,96	16,46	56,24	464,4	2008/20 11	224/337
	Чай с сахаром с лимоном	200/5	0,3	0,1	15,2	62,0	2008	431
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338
Итого за завтрак		615	135,6	137,39	594,15	4097,21		
Обед	Салат картофельный с морковью, и зеленым горошком с маслом растительным	100	2,74	7,06	6,55	112,7	2011	40
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5	3,12	5,6	8,03	96,5	2008	84
	Плов из филе птицы	280	14,6	14,2	33,7	301,8	2010	304
	Компот из изюма	200	0,5	0,1	28,1	116,0	2008	401
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
	Булочка с корицей	50	4,0	1,5	23,5	139,0	2011	438
Итого за обед		965	302,56	306,79	1322,36	9147,42		
Итого за 9 день		1580	53,77	54,89	229,78	1633,17		
10 день								
	Помидор свежий порционный	100	1,0	0,33	3,67	24,0	2011	71

Завтрак	Запеканка картофельная с сердцем говяжьим, соус молочный	200 (150/50)	15,1	19,0	22,0	320,0	2008	299
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	23,4	105,0	2011	378
	Банан свежий	180	2,7	0,9	37,8	94,7	2011	338
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		720	22,52	23,28	96,6	591,7		
Обед	Салат из свёклы отварной с маслом растительным, сыр порционный	80/20	4,8	5,18	10,05	112,21	2011	52/15
	Рассольник ленинградский со сметаной	250/5	2,86	5,18	17,02	127,12	2008	91
	Котлета особая	100	12,5	10,3	32,6	273,2	2010	269
	Рагу овощное	180	4,2	8,04	19,8	142,8	2008	350
	Сок фруктовый /персиковый/	200	0,6	0	26,38	107,92	к/к	к/к
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
Итого за обед		915	76,4	78,81	333,23	2133,65		
Итого за 10 день		1635	53,88	55,53	236,63??	1541,95		
11 день								
Завтрак	Яйцо с гарниром (морковь, картофель отварные, огурец солёный)	20/80	3,1	6,5	12,1	146,3	1996	64г/т/к
	Макароны с сыром	200	15,23	14,01	42,99	348,73	2010	206
	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15,0	60,0	2008	430
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
Итого за завтрак		640	22,17	22,75	94,27	678,73		
Обед	Салат из квашеной капусты с огурцами и помидорами с маслом растительным	100	1,6	5,1	7,7	83,0	2001	13
	Борщ с фасолью и картофелем, со сметаной	250/5	1,6	5,1	7,7	83	2008	79
	Фрикадельки рыбные	100	10,85	3,55	19,1	120,0	2011	240
	Картофель отварной с маслом сливочным	180/5	3,6	11,28	27,3	270,0	2008	333
	Компот из кураги	200	1,0	0,1	34,2	142,0	2008	401
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
Итого за обед		920	25,05	28,68	130,18	885		
Итого за 11 день		1560	52,85	53,06	232,03	1632,43		
12 день								

Завтрак	Запеканка из творога с соусом абрикосовым	100 60/40	9,7	8,9	19,43	196,62	2008/20 11	224/335
	Каша « Дружба» с маслом сливочным	200/10	9,8	9,83	45,18	271,1	2008	190
	Какао с молоком	200	2,9	2,5	19,8	134,0	2008	433
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338
Итого за завтрак		710	22,84	21,67	95,19	653,42		
Обед	Икра морковная	100	3,8	8,1	7,5	118,0	2008	56
	Суп крестьянский	250	3,3	5,0	12,4	107,0	2011	98
	Гуляш из говядины	100	11,08	10,58	14,2	178,84	2011	260
	Макаронны отварные	180	6,6	5,76	37,56	234,26	2008	331
	Сок фруктовый (абрикосовый)	200	0,1	0,1	29,2	118,00	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
Итого за обед		915	31,28	33,09	135,04	943,1		
		1625	54,12	54,76	230,23	1596,52		
Всего за 12 дней			632	650,275	2669,17	18813,21		
Средняя за 1 день			52,6	54,18	222,43	1567,76		

- С 01.03. в рецептуре блюд лук репчатый заменяется на лук зелёный
- 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 национальных блюд и кулинарных изделий, издательство «Хлебпродинформ», редакция Лапшиной В.Т.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей, Москва, Дели принт, 2013. 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 Кугкиной М.Н.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 Москва «Хлебпродинформ», редакция Чебатуркиной Н.М.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Москва, Дели принт, 2010. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва ТОО «Пчела» 1996г, редакция В.С.Турчиновой.
- Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Допускаются отклонения в случае сбоя поставки в наименованиях по фруктам и напиткам, сезонные замены овощей и фруктов

Накопительная ведомость по меню льготного питания /старшие классы - завтрак и обед/ 50-60% от среднесуточной нормы согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 2023г.

Наименование продукта	Норма на одного ребёнка в день 50% - 60 %	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Факт за 12 дней в г	Норма за 12 дней 50% - 60 %	Отклонение от
		день	день	день	день	день	день	день	день	день	день	день				

	суточного рациона														суточного рациона	нормы в % (+/-)	
Хлеб ржаной обогащённый /ржано – пшеничный/ Хлеб пшеничный	60-72	80	45	80	50	60	55	45	55	50	80	80	40	720	720-864	0	
Мука пшеничная	10-12	1	11	34	48	6		9	2	25	5		3	143	120-144	0	
Крупа /злаки, бобовые	25-30	53	35	15	45	38	30	12	39	45	5	10	34	361	300-360	0	
Макаронные изделия	10-12	-		50				50					50	150	120-144	0	
Картофель	93,5-112,2	207	108	114	50			104	175	205	75	194	75	25	1332	1122-1346,4	0
Овощи разные / зелень/	160-192	210	245	202	130	172	150	160	204	185	305	202	150	2300	1920-2304	0	
Фрукты свежие	92,5/111	52	100	116	145	120	144	120	175	119	180	106	145	1578	1110-1332	+29	
Соки	100-120	200				200		200			200			800	1200--1440	-33	
Фрукты сухие в т. ч. шиповник	10-12		20					20	20		20		20	120	120-144	0	
Сахарный песок	17,5-21	18	23	23	22	20	18	17	26	24	17	21	23	252	210-252	0	
Кондитерские изделия	7,5-9,0	-		50				50						100	90-108	0	
Какао	0,6-0,72	-						4					4	8	7,2-8,64	0	
Кофейный напиток	1-1,2	-	4					4	4					12	10,0-12,0	0	
Чай	1-1,2	1,5		1,5	1,5	1				1,5	1,5	1,5		10,5	10,0-12,0	0	
Мясо б/к	39-46,8	45	9	218	62	105	98		70		154		94	515	468-521,6	0	
Птица	26,5-31,8				50				143		148			514	318-381,6	+11,2	
Рыба филе	38,5-46,2	-	137	53					98			172		460	462-554,4	0	
Молоко, Кисломол. продукция	265 - 318	271	245	151	388	132	360	284	332	125	357		350	3188	3180-3816	0	
Творог	30-36	-						144			159		57	360	360-432	0	
Сметана	5-6	10	5	10				10	10		10	5	5	72	60-72	0	
Сыр	7,5-9,0	-			4	30					22	32		90	90-108	0	
Масло сливочное	17,5-21	20	26	9	30	16	20	26	26	21	15	25	20	248	210-252	0	
Масло растительное	9-10,8	14	13	3	14	13	10	11	13	12	10	7	10	130	108-129,6	0	
Яйцо шт.	20-24	20	60	20	20	20	60	20		20		20	20	280	240-288	0	
Дрожжи	0,15-0,18	-		1						1				2	1,8-2,16	0	
Соль	2,5-3	3,3	3,1	2,9	2,8	2,8	2,5	2,65	2,92	2,8	2,9	2,9	2,9	34,33	30-36	0	

**Циклическое двухнедельное меню горячего питания учащимся (в возрасте от 12 лет и старше)
 общеобразовательных учреждений г. Санкт – Петербурга Невского района
 с компенсацией его стоимости (или части стоимости) за счёт средств бюджета Санкт – Петербурга
 (для сырьевых столовых)**

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Сборник рецептов	№№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы			
1 день								
Обед	Овощи свежие порционные(огурец, помидор)	50/50	0,7	0,1	1,9	11,0	2011	71
	Суп картофельный с курой	250/10	3,6	2,9	19,2	117,0	2013	108
	Гуляш из говядины	100	18,84	19,8	3,72	261,6	2008	259
	Каша гречневая рассыпчатая	180	3,12	5,52	45,2	132,4	2011	302
	Сок фруктовый / Мультимикс/	200	1,4	0,4	32,8	140,0	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5,0	2,5	8,5	87,0	к/к	к/к
Булочка творожная	50	5,9	2,8	23,4	144,0	2008	479	
Итого на обед	Итого:	1055	41,76	35,72	148,12	965		
2 день								
Обед	Салат из овощей с морской капустой, маслом растительным, корейка свиная отварная порционная	100/15	4,6	12,2	19,4	180,8	2008/2011	64/16
	Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	250/15/5	5,67	5,44	35,1	196,6	2013	84
	Филе трески запеченное, соус основной белый	100 (70/30)	12,28	9,4	8,89	235,75	2011	227
	Пюре картофельное	180	3,72	6,48	25,36	206,2	2008	335/
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,09	26,7	131,0	2008	402
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый	30	2,4	1,39	15,6	86,3	к/к	к/к
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338
Булочка сырная с кунжутом	100	13,3	10,3	46,0	313,3	2001	599	
Итого за обед		1135	46,21	47,44	201,23	1473,65		
3 день								
	Сельдь с гарниром	20/80	4,8	8,12	13,32	145,7	1996	83 т/т/к
	Суп картофельный с вермишелью и курой	250/10	8,5	11,8	37,4	291,6	2008	100

Обед	Свинина, запеченная с сыром и помидором	120	24,44	19,32	39,29	548,4	2005	9.212
	Рагу овощное	200	37,74	39,24	90,01	985,7	2008	351
	Напиток лимонный	200	0,2	0,0	25,7	105	2008	436
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4,8	2,55	20,1	108	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
	Банан	200	3,0	1,0	42,0	105,24	2011	338
Итого за обед	Итого:	1180	86,68	83,88	288,6	2404,64		
4 день								
Обед	Салат « Летний» с маслом растительным, яйцо варёное	80/20	6,15	12,5	9,95	168,5	2011	34/209
	Суп крестьянский с крупой перловой и курой	250/10	5,42	6,38	12,4	128,2	2008	94
	Котлеты пожарские	120	17,76	17,04	51,84	452,4	2011	876
	Ризотто с овощами	180	4,4	7,56	39,36	243,6	2011	548
	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	115	2008	394
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	50	4,0	2,2	16,8	90	к/к	к/к
	Батон обогащённый микронутриентами	55	4,0	2,3	26	143,75	к/к	к/к
	Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5	2,5	8,5	87	к/к	к/к
Булочка творожная	50	5,9	2,8	23,4	144,0	2008	479	
Итого за обед	Итого:	1140	52,83	53,48	216,15	1572,45		
5 день								
Обед	Салат из свеклы с зелёным горошком, маслом растительным, яйцо варёное	80/20	3,43	8,46	7,833	137,1	2010	34/213
	Щи из квашеной капусты с говядиной и сметаной	250/10/5	5,51	6,97	5,02	102,92	2008	85
	Мясо духовое	300	18,5	19,86	77,2	578,11	2011	258
	Сок фруктовый /яблочный/	200	0	0	23,3	92,9	2008	442
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4,8	2,55	20,1	108	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
	Груша свежая	100	0,4	0,3	10,3	47,0	2011	338
	Булочка сырная с кунжутом	100	13,3	10,3	46,0	313,3	2001	599
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5	2,5	8,5				
Итого за обед		1290	54,14	52,79	219,033	1615,963		
6 день								
	Винегрет овощной с отварной форелью	80/40	7,8	15,9	12,35	213,4	2011	67/226
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	8,9	5,2	17,4	153,0	2008	97

Обед	Печень по-строгановски	100/20	14,7	10,4	10,1	215,2	2011	255
	Макароньы отварные	200	7,3	6,4	41,7	254,7	2008	331
	Кисель из яблок	200	0,1	0,2	57,2	184,0	2011	352
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4,8	2,55	20,1	108	к/к	к/к
	Крендель сахарный	80	5,7	10,5	44,6	296,0	2011	415
	Груша свежая	150	0,6	0,45	15,46	70,5	2011	338
Итого за обед		1185	49,9	51,6	218,91	1494,8		
7 день								
Обед	Салат из сыра, яблок и огурцов	100	9,1	13,7	3,5	174	2008	27
	Суп из овощей со сметаной говядиной отварной	250/10/10	5,78	7,38	10,56	132,8	2008	95
	Филе куры в белках	120	17,4	11,09	38,3	377,8	2005	10.15
	Пюре картофельное с дополнительным гарниром (зелёный горошек)	180/20	3,72	10,6	24,36	206,2	2008	335
	Компот из свежих груш	200	0,2	0,2	27,9	118,0	2008	394
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4,8	2,55	20,1	108	к/к	к/к
	Пирожок сдобный с яблочным фаршем	100	5,5	5,2	43,8	243,3	2008	451
	Банан свежий	200	3,0	1,0	42,0	105,24	2011	338
Итого за обед		1250	49,5	51,72	210,52	1465,34	2008	479
8 день								
Обед	Салат «Весна» с маслом растительным, сыр порционный	80/20	9,1	13,7	3,5	194,8	2011	28/15
	Суп картофельный с горохом, говядиной и гречкой	250/10/10	9,22	5,22	28,7	188,2	2008	99/73
	Котлета из филе птицы с соусом «Весна» рубленая	120	17,3	23,2	29,16	401,1	1996	454
	Пюре картофельное с маслом сливочным	200/5	35,62	42,12	61,36	784,1	2008	335
	Напиток апельсиновый	200	0,45	0,1	39,59	171,06	2013	679
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4,8	2,55	20,1	108	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащенный	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
	Яблоко свежее	100	0,44	0,44	10,78	51,7	2011	338
	Ватрушка с повидлом	75	4,05	1,5	46,35	214,05	2008	453
Итого за обед		1170	84,18	90,68	260,32	2228,01		
9 день								
Обед	Винегрет овощной с отварной форелью	80/40	7,8	15,9	12,35	213,4	2011	67/226
	Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	250/10/5	7,3	9,8	9,1	204,9	2008	84
	Плов из филе птицы	300	17,8	21,6	64,8	504,9	2012	304
	Сок фруктовый / вишнёвый/	200	1,4	0,4	22,8	100,0	2008	442

	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3,2	1,7	13,4	72,0	к/к	к/к
	Батон обогащённый микронутриентами	40	3,2	1,85	20,78	115,0	к/к	к/к
	Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5	2,5	8,5	87	к/к	к/к
	Булочка с корицей	75	6,0	2,25	49,5	228	2011	438
Итого за обед		1165	51,7	56	201,23	1525,2		
10 день								
Обед	Салат из свежих огурцов с маслом растительным*, яйцо варёное	120/20	5,76	6,2	12,06	149,1	2011	20/209
	Рассольник ленинградский с курой отварной и сметаной	250/10/5	5,68	5,9	17,1	165,32	2008	91
	Говядина натуральная рубленая запеченная с овощами	120	12,9	13,1	25,6	280,0	2005	9.151 т/т/к
	Капуста тушёная с маслом сливочным	200/5	7,7	13,5	10,1	175,7	2011	321
	Кисель из кураги	200	0,7	0,1	37,0	151,0	2008	406
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый	60	4,8	2,55	20,1	108	к/к	к/к
	Батон нарезной обогащённый	50	4,0	2,3	26,0	143,75	к/к	к/к
	Банан свежий	200	3,0	1,0	42,0	105,24	2011	338
Итого за обед		1295	50,74	54,7	210,01	1541,59		
11 день								
Обед	Салат картофельный с морковью и зелёным горошком с маслом растительным*, свинина отварная порционная	100/20	10,15	8,5	27,55	250,3	2011	40/241
	Борщ сибирский с говядиной и сметаной	250/10/10	11,2	12,26	19,6	207,54	2008	80
	Гуляш из говядины	120	12,1	12,69	10,64	289,1	2011	260
	Макароны отварные	200	7,3	6,4	41,7	254,7	2008	331
	Компот из чёрной смородины	200	0,5	0,1	38,1	160,3	2010	375
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4,8	2,55	20,1	108	к/к	к/к
	Гребешок (шоколадная начинка)	100	6,44	5,83	49,7	273,6	2011	417
Итого за обед		1070	52,49	48,33	207,39	1543,54		
12 день								
Обед	Салат квашеной капусты с огурцами и помидорами с маслом растительным	100	1,6	5,1	7,7	83,0	2001	13
	Суп – лапша домашняя с курой отварной	250/10	6,3	8,4	15,7	258,0	2012	86
	Рыба припущенная, соус основной белый	120	20,2	19,8	20,1	297,2	2012/2008	245/360
	Картофель отварной с маслом сливочным	180/5	3,6	11,28	27,3	270,0	2008	333
	Кисель из яблок	200	0,1	0,2	57,2	184,0	2011	352

	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4,8	2,55	20,1	108	к/к	к/к
	Пирожок слоёный с творогом	75	12,4	5,2	37,4	257,3	2008	452
	Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	1/100-125	5	2,5	8,5	87	к/к	к/к
Итого за обед		1125	54	55,03	194	1544,5		
Всего за 12 дней			624,265	638,36	2536,133	18444,37		
Средняя за 1 день			52,0	53,2	211,3	1537,0		

- С 01.03. в рецептуре блюд лук репчатый заменяется на лук зелёный
- 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, Москва, Дели принт, 2013. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, издательство «Хлебпродинформ», редакция Лапшиной В.Т.
- 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 образовательных учреждениях, Москва, Дели принт, 2010, 2012г.. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 513 Невского района Санкт-Петербурга Директор _____ / Анисимова С.А. Подписано электронной подписью	Исполнитель: Акционерное общество «Комбинат социального питания «Волна» Генеральный директор _____ / Яхина Н.О. Подписано электронной подписью
---	--

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (вкладка школы и профессиональные училища)

*Утвержденный Управлением социального питания доступен по ссылке:
<https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/>*

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 513 Невского района Санкт-Петербурга Директор _____ / Анисимова С.А. Подписано электронной подписью	Исполнитель: Акционерное общество «Комбинат социального питания «Волна» Генеральный директор _____ / Яхина Н.О. Подписано электронной подписью
---	--