ДОГОВОР № 26-24/ОУЭП
по организации питания обучающихся и работников
за счет их собственных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей)

г. Москва «01» ноября 2024 г.

Автономная некоммерческая организация высшего образования «Открытый университет экономики, управления и права» (АНО ВО ОУЭП, ОУЭП), именуемая в дальнейшем «Заказчик», в лице Ректора Фокиной Валерии Николаевны, действующего на основании Устава, с другой стороны,

и ИП Кулиева О.Е., именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице ИП Кулиева Ольга Евгеньевна, действующего на основании Устава, с другой Стороны (далее – Стороны) заключили настоящий договор о нижеследующем (далее – договор):

1. Предмет договора

1.1. Настоящий договор заключается в соответствии с требованиями п. 15 ч. 3 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в целях создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников (в том числе горячего питания), охраны и укрепления здоровья, обучающихся Заказчика в период образовательного процесса в установленные настоящим Договором сроки, а так же в целях разграничения функций, полномочий и ответственности за организацию питания обучающихся и работников между Заказчиком и Исполнителем.

1.2. Настоящий договор определяет условия для качественной организации и исполнения услуг по организации питания Исполнителем и Заказчиком.

1.3. Под организацией питания обучающихся и работников понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте при пятидневной/шестидневной учебной неделе до окончания дополнительных занятий обучающихся за счет собственных средств обучающихся, средств родителей (иных законных представителей), собственных средств работников Заказчика в соответствии с утвержденным примерным меню (Приложение 1 к настоящему договору).

1.4. Организация питания включает в себя: организацию через буфеты-раздаточные горячие питания обучающихся и работников (завтрак и обед) по меню, с учетом сезонности и реализацию кулинарных изделий и другой буфетной продукции. Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28) (далее – СП 2.4.3648-20).

1.5. Отпуск питания производится через буфет-раздаточную, находящуюся на территории Исполнителя, расположенную по адресу: 109029, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Таганский, ул. Нижегородская, д. 32, стр. 4, помещение 1/1, 1 этаж , №102 (по БТИ № 35,37,38).

1.6. Режим работы буфета по дням недели и часам согласно СП 2.4.3648-20 согласовывается Сторонами с обязательным ознакомлением обучающихся и работников Заказчика.

2. Порядок оказания услуг

2.1. Исполнитель организует питание для Заказчика на территории Исполнителя.

2.2. Ассортимент пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, реализуемых в соответствии с пунктом 1.5 настоящего договора должен соответствовать СП 2.4.3648-20. Цены на пищевые продукты, блюда и кулинарные изделия, указанные в ассортименте, в случае их реализации в различных местах на территории образовательного учреждения не должны отличаться друг от друга.

2.3. Каждая партия продуктов должна сопровождаться товарно-сопроводительными документами, с указанием сведений о поставщике, продукции, даты и времени изготовления.

2.4. Организация питания, рационы питания, кулинарные изделия и пищевые продукты, изготавливаемые для использования в питании работников, обучающихся и их родителей (иных законных представителей) во время нахождения их на территории Заказчика, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, санитарными правилами и нормами.

3. Права и обязанности Заказчика

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Обеспечивать в соответствии с установленными нормами потребления электроэнергией, горячей, холодной водой и отоплением.

3.1.2. Устанавливать режим работы буфета по дням недели и часам согласно СП 2.4.3648-20, согласовывать его с Исполнителем, предусматривая форму ознакомления с данным режимом работы обучающихся и работников. График работы буфета вывешивается в общедоступном месте.

3.1.3. Создавать необходимые условия для соблюдения личной гигиены обучающихся во время посещения буфета.

3.1.4. Обеспечивать предоставление пищеблоку необходимой информации для примерного прогноза количества обучающихся и работников, питающихся по меню и буфетной продукцией.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Контролировать соблюдение, согласованного и утвержденного Исполнителем, режима работы буфета.

3.2.2. Контролировать соблюдение условий настоящего договора и СП 2.4.3648-20.

4. Права и обязанности Исполнителя

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Организовать питание соответствии с условиями настоящего договора и СП 2.4.3648-20.

4.1.2. Комплектовать ежедневное меню и в обязательном порядке выставлять его в специально отведенном месте для ознакомления обучающихся, их родителей и работников Заказчика. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности.

4.1.3. Обеспечивать буфет кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

4.1.4. Осуществлять своим автотранспортом, по согласованному с Заказчиком графику, доставку в образовательное учреждение готовой продукции, сырья и полуфабрикатов соответствующего качества.

4.1.5. Соблюдать сроки и условия хранения продукции.

4.1.6. Обеспечивать организацию питания 6 (шесть) дней в неделю (с понедельника по субботу с 8:30 часов до 20:00 часов по московскому времени).

4.1.7. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления питания обучающихся и работников Заказчика, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.8. Предоставлять Заказчику список работников (далее по тексту также «персонал»), привлекаемых к выполнению настоящего Договора и копии медицинских книжек на данных работников.

4.1.9. Возмещать убытки в случае причинения ущерба имуществу и помещению, в котором организовано питание.

4.1.10. Контролировать соблюдение персоналом требований и правил охраны труда (включая требования межотраслевых правил по охране труда в общественном питании), техники безопасности, пожарной безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены (периодический медицинский осмотр, наличие личной медицинской книжки) и гигиены рабочего места.

4.1.11. Производить ремонт, техническое обслуживание торгово-технологического оборудования, замену оборудования за счет собственных средств.

4.1.12. Самостоятельно заключать и оплачивать договоры на стирку специальной санитарной одежды, на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данных услуг.

4.1.13. Содержать помещения и оборудование буфета в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

4.1.14. Экономически обосновывать применяемые наценки.

4.1.15. Организовать и проводить производственный контроль за качеством сырья и готовой продукции в соответствии с СП 2.4.3648-20.

4.1.16. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Заказчика либо уполномоченных органов в целях осуществления проверки соблюдения Исполнителем своих обязанностей.

4.1.17. По требованию Заказчика предоставлять необходимый пакет документов, на основании которых Исполнитель осуществляет свою деятельность по организации питания в образовательных учреждениях, в том числе для предоставления контролирующим органам, в случае проведения проверок деятельности Заказчика.

4.1.18. Осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов, образовавшихся в результате оказания услуг, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего договора за свой счет.

4.1.19. В случае получения письменной претензии со Стороны Заказчика (по заявлению обучающихся или их родителей, работников) к порядку оказания услуг по настоящему договору и/или к качеству реализуемых рационов питания, кулинарных изделий и пищевых продуктов, устранить выявленные нарушения в срок, указанный в такой претензии.

4.1.20. Производить ежедневный бракераж готовой продукции, отбор и хранение (за счет средств Исполнителя) суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...").

4.1.21. Соблюдать пропускной и внутриобъектовый режимы на территории Заказчика.

4.1.22. Не допускать провоза и/или проноса использования (потребления) и/или реализации (распространения) работниками Исполнителя на территории Заказчика:

– огнестрельного, холодного и прочих видов оружия (в том числе средств самообороны);

– огнеопасных, взрывоопасных, токсичных, наркотических и психотропных веществ, запрещенных препаратов;

– спиртных (в том числе слабоалкогольных), энергетических напитков;

– животных.

4.1.23. Проводить дезинфекцию и уборку помещений.:

– проводить комплекс дезинфекционных мероприятий, после чего – генеральную уборку всех помещений (дезинфекционные мероприятия включают обработку дезинфицирующими средствами поверхностей в помещениях, мебели, посуды, кранов и умывальников, другого санитарно-технического оборудования);

– для дезинфекции применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке на основе хлорактивных и кислородактивных соединений, а также катионных поверхностно-активных веществ. Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовить в соответствии с инструкцией по их применению, с учетом режимов, предусмотренных для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

– столовую посуду, текстильные материалы и уборочный инвентарь (ветошь, салфетки) обрабатывать способом погружения в растворы дезинфицирующих средств;

– генеральную уборку проводить не ранее чем через 30 минут после проведения дезинфекционных мероприятий с использованием обычных чистящих, моющих средств;

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. Запрашивать и получать у Заказчика документацию и информацию, необходимую для выполнения настоящего договора.

4.2.2. Информировать Заказчика о форме организации питания, о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате организации питания.

4.2.3. Предоставлять обучающимся за счет личных средств и средств родителей (иных законных представителей), а работникам за счет личных средств питание по меню, качество питания которого должно отвечать нормам и требованиям рационального питания.

5. Ответственность Сторон

5.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации Российской Федерации.

5.2. Исполнитель несет ответственность за нарушение технологических и санитарных норм при предоставлении питания в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.3. В случае обнаружения недостатков в организации питания Заказчик вправе потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в разумный срок.

5.4. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение любого из своих обязательств, если неисполнение будет являться следствием обстоятельств, возникших после заключения настоящего договора в результате причин, характера, которых Стороны не смогли предвидеть или предотвратить после заключения договора.

5.5. В случае невозможности выполнения обязательств по договору Исполнитель обязан в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств, в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления.

6. Форс-мажорные обстоятельства

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему договору, если они явились следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно пожара, наводнения, землетрясения, постановления Правительства Российской Федерации и местных органов власти и если эти обстоятельства по данному договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. Если эти обстоятельства будут продолжаться более трех месяцев, то каждая Сторона имеет право аннулировать настоящий договор, и в этом случае ни одна из Сторон не будет иметь право на возмещение убытков.

7. Срок действия договора, порядок изменения и досрочного расторжения

7.1. Срок действия настоящего договора с «01» ноября 2024 по «31» августа 2025 года (включительно).

7.2. Изменение и расторжение договора может иметь место по соглашению Сторон, заключивших настоящий договор, либо по основаниям, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Изменение и дополнение настоящего договора совершается только в письменной форме в виде дополнительных соглашений, и подлежат подписанию Сторон.

7.4. Если ни одна из Сторон не заявит о своем желании расторгнуть настоящий договор за 30 (тридцать) дней до окончания срока действия, настоящий договор считается пролонгированным на следующий год на тех же условиях.

7.5. Настоящий договор может быть досрочно прекращен в следующих случаях:

7.5.1. в случае нарушения Исполнителем сроков обеспечения питанием, технологических процессов хранения продуктов либо приготовления блюд, повлекших за собой вспышку заболеваемости в образовательном учреждении. Заказчик вправе досрочно расторгнуть настоящий контракт в установленном действующим законодательством Российской Федерации порядке и потребовать с Исполнителя возмещения убытков, связанных с расторжением договора;

7.5.2. по инициативе Заказчика в случае наличия трех и более рекламаций, жалоб и замечаний по организации питания в образовательном учреждении, со Стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей) и педагогических работников, в течение квартала или выявления фактов нарушения Исполнителем условий настоящего договора;

7.5.3. по инициативе Исполнителя в случае неисполнения Заказчиком условий настоящего договора;

7.5.4. по взаимному соглашению Сторон;

7.5.5. при расторжении настоящего договора инициативная Сторона должна уведомить другую Сторону о предстоящем расторжении не менее чем за 14 дней до даты расторжения.

8. Порядок рассмотрения споров

8.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего договора или в связи с ним, разрешаются путем переговоров, предъявления претензий, которые рассматриваются в течение 10 дней с момента их направления.

8.2. В случае если споры и разногласия не будут урегулированы путем переговоров между Сторонами, они подлежат разрешению в Арбитражном суде города Москвы в соответствии с действующем законодательством Российской Федерации.

9. Порядок расчетов

9.1. По настоящему договору Заказчик не несет финансовых обязательств перед Исполнителем.

9.2. Возмещение стоимости коммунальных услуг и потребляемых энергоресурсов производится Исполнителем ежеквартально по счетам, предоставляемым Заказчиком с 1 по 25 число каждого следующего квартала с оплатой за прошедший квартал на счет Заказчика.

9.3. Исполнитель возмещает стоимость коммунальных услуг и потребляемых энергоресурсов в течение 10 банковских дней с момента получения счета от Заказчика согласно п. 9.2. настоящего Договора.

9.4. При изменении в течение года тарифов на коммунальные услуги Заказчик производит соответствующий перерасчет со дня их изменения.

10. Заключительные положения

10.1 Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, что они совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то представителями Сторон. Приложения к настоящему договору составляют его неотъемлемую часть.

10.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах. Оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу. У каждой из Сторон находится один экземпляр настоящего договора.

10.3. В случае реорганизации юридического лица, являющегося Стороной настоящего договора все его права и обязанности, возникающие из договора, переходят к его правопреемнику.

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

10.5. Неоговоренные настоящим договором отношения между Заказчиком и Исполнителем регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

11. Реквизиты и подписи Сторон.

Заказчик:
АНО ВО ОУЭП

Адрес: 109147, г. Москва,
вн.тер.г.муниципальный округ Таганский,
ул. Таганская, д. 31/22, помещ. 8/1,
антресоль/чнп 1/27
ИНН 7709983145,
КПП 770901001,
ОГРН 1167700074959,
ОКПО 45893952,
ОКВЭД 85.22
Р/сч. 40703810938000006114
ПАО «Сбербанк России» г. Москва,
К/сч. 30101810400000000225,
БИК 044525225

Исполнитель:
ИП.Кулиева Ольга Евгеньевна

Адрес (в соответствии с учредительными документами)/место жительства индивидуального предпринимателя:
Волгоградская область, м.р-н Камышинский, с.п. Белогорское, п.Госселекстанция

Телефон: +7 9684597861
ИНН: 343607233936
ОГРН: 324344300091990
Код ОКВЭД: 56.29
Банк: АО « Т Банк»
БИК: 044525974
Р/счет: 40802810900006630768
Кор/счет: 30101810145250000974

Подписи Сторон

Ректор АНО ВО ОУЭП
_______________ В.Н. Фокина
м.п.

ИП.Кулиева О.Е.
_______________ Кулиева О.Е.
м.п.

Примерное 14 дневное меню на 2024-2025 учебный год для организации питания обучающихся и работников АНО ВО ОУЭП

				День:	понедельник				Неделя 1			
День 1	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша пшенная молочная с маслом	260	7,88	12,31	38,9	299,2	1,23	0,22	0,32	145	1,29	221в от 2006г.
	Бутерброд с Колбасой п/к	40	5,3	8,26	14,8	155	0	0,12	0,09	11,2	0,77	6 от 2011 г
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	1,59	0,15	0,04	152,22	0,48	382 от 2015 г.
Итого		**500**	**17,26**	**24,11**	**71,28**	**572,8**	**2,82**	**0,49**	**0,45**	**308,42**	**2,54**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат из свежей капусты с морковью	100	1,38	3,41	6,82	63,42	17,86			26,22	49,35	45 от 2006 г.
	Суп картофельный с изделиями макаронными	250	2,79	1,98	18,3	102	11,5	0,05	0,1	25,1	0,925	116а от 2006 г.
	Рагу из птицы	280	25,8	14,4	22,1	321	26,3	0,338	0,234	32	3,3	342а от 2006 г.
	Компот из смеси	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,73	0,01	0	32,48	0,7	349 от 2015 г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**860**	**42,03**	**21,08**	**152,13**	**976,22**	**56,39**	**0,438**	**0,494**	**145,8**	**55,925**	

День 2	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша рисовая молочная с маслом	260	5,38	11,31	35,26	264,81	1,23	0,21	0,31	137,24	0,5	221 от2006 г
	Пирожок сдобный печеный из дрожжевого теста с яблочным фаршем	70	3,64	4,08	33,24	184	0,36	0,03	0,07	15	1,3	476,470б от2006
	Напиток кофейный с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	1,3	0,07	0,02	125,78	0,13	379 от 2015 г.
Итого		**530**	**12,19**	**18,07**	**84,45**	**549,41**	**2,89**	**0,31**	**0,4**	**278,02**	**1,93**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат из свежих огурцов	100	0,81	6,4	2,5	70,67	9,98			22,94	0,6	36 1от 2006 г.
	Рассольник Ленинградский	250	14,2	13,8	18,9	257	19	0,175	0,15	45,3	2,7	104от2006
	Котлета рубленная из птицы	100	19,7	14,5	11	254	1,64	0,165	0,099	59,5	1,77	347 от 2006 г.
	Макароны отварные с маслом	180	5,52	4,52	26,45	168,45	0	0,04	0,11	4,86	1,11	246 от 2006 г.
	Напиток из с/м ягод	200	0,2	0,08	17,42	69,44	40	0,008	0,006	7,52	0,3	519 от 2009 г
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**860**	**51,83**	**40,5**	**149,17**	**1176,56**	**70,62**	**0,428**	**0,525**	**170,12**	**8,13**	

День 3	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Запеканка творожная со сг. молоком	150/50	30,93	22,89	36	310,66	0,82	0,58	0,12	251,55	0,93	267а от 2006г.
	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	157	0,11	0,01	0	139,2	0,49	4а от 2006 г.
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	1,59	0,15	0,04	152,22	0,48	382 от 2015 г.

Итого		**450**	**40,81**	**34,73**	**68,41**	**586,26**	**2,52**	**0,74**	**0,16**	**542,97**	**1,9**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Эн. цен. Кка	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Винегрет овощной с растительным маслом	100	1,09	10,54	7,65	131,35	10,11			32,79	0,87	72от 2006 г.
	Борщ с капустой и картофелем	250	16	19,4	13,1	293	18,9	0,2	0,1	97,2	2,93	83 от 2006 г.
	Котлеты рыбные любительские	100	13,35	4,45	6,5	119,65	2,73	0,22	0,12	53,1	1,17	280 от2006г.
	Рис припущенный	180	12,8	13,4	45,7	354	0,522	0,108	0,072	21,9	1,89	356 от 2006г.
	Напиток из плодов шиповника	200	68	0,28	20,76	88,2	100	0,008	0,006	21,34	0,56	408 от 2006 г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**860**	**122,64**	**49,27**	**166,61**	**1343,2**	**132,262**	**0,576**	**0,458**	**256,33**	**9,07**	

День 4	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша вязкая на молоке из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	260	9,46	14,05	42	332,63	1,22	0,022	0,32	165,95	2,19	221 от 2006г.
	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	63			0,1	22	1	261от 2006г. г.
	Чай с сахаром и лимоном	215	0,07	0,02	15	60	0,03	0,07	0,02	11,1	0,28	431а от 2006г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	20	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**535**	**26,01**	**19,87**	**130,18**	**812,63**	**1,25**	**0,132**	**0,6**	**229,05**	**5,12**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат Витаминный вариант 2	100	8,29	6,8	24,73	187,24	18,95	0,09	0,27	74,81	3,48	21 от 2006 г.
	Суп из овощей с фасолью	250	6	3,58	14,1	114	36,5	0,1	0,15	38	1,63	110 от 2006г.
	Голубцы ленивые	100	8,82	5,65	12,7	137	12,5	0,09	0,05	37,5	1,02	298 от 2011 г.
	Картофельное пюре	180	3,94	5,9	26,2	174	30,6	0,144	0,18	52,6	1,44	362 от 2006 г.
	Напиток из с/м ягод	200	0,2	0,08	17,42	69,44	40	0,008	0,006	7,52	0,3	519 от 2009 г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**860**	**38,65**	**23,21**	**168,05**	**1038,68**	**138,55**	**0,472**	**0,816**	**240,43**	**9,52**	

День 5	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша молочная жидкая манная	250	4,74	4,27	37,23	206,85	1,57	0,22	0,14	11,2	0,49	228от 2006г
	Пирожок сдобный печеный из дрожжевого теста с яблочным фаршем	70	3,64	4,08	33,24	184	0,36	0,03	0,07	15	1,3	476,470б от2006
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	1,59	0,15	0,04	152,22	0,48	434 от 2006г.
Итого		**520**	**12,46**	**11,89**	**88,05**	**509,45**	**3,52**	**0,4**	**0,25**	**178,42**	**2,27**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Эн. цен. Кка	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат из моркови с яблоками	100	1,11	0,18	8,95	41,9	4,6			25,19	1,12	51 от 2006 г.
	Щи из капусты свежей	250	14,9	14,9	6,13	219	33,2	0,15	0,075	64,4	2,48	95 от 2006 г.
	Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным(386)	100	16,46	16,15	13,03	263,98	1,56	0,21	0,09	153,73	1,35	№350а от 2006
	Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)	40	2,05	4,04	4,21	61,5	0,22	0,052	0,02	39,5	0,224	386 от 2006г.
	Каша рассыпчатая (гречка)	180	9,09	7,9	40,9	270	0	0,162	0,306	24,6	4,82	353а от2006г.
	Напиток из с/м ягод	200	0,2	0,08	17,42	69,44	40	0,008	0,006	7,52	0,3	519 от 2009 г.

	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**900**	**55,21**	**44,45**	**163,54**	**1282,82**	**79,58**	**0,622**	**0,657**	**344,94**	**11,944**	

День 6	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша пшенная молочная с маслом	250	7,88	12,31	38,9	299,2	1,23	0,22	0,32	145	1,29	221в от 2006г.
	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	157	0,11	0,01	0	139,2	0,49	4а от 2006г.
	Напиток кофейный с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	1,3	0,07	0,02	125,78	0,13	433 от 2006 г.
Итого		**500**	**16,85**	**23,29**	**69,68**	**556,8**	**2,64**	**0,3**	**0,34**	**409,98**	**1,91**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат из сырых овощей	100	1	0,4	2,3	21	5			11,5	0,3	18 от 2006 г.
	Щи зеленые	250	3,8	6,2	3,8	119,7	22,3	0,18	0,1	89,4	2,9	98 от 2006 г.
	Яйцо вареное	1 шт	5,08	4,6	0,28	63			0,1	22	1	261от 2006г. г.
	Жаркое по-Домашнему	280	27,53	7,47	21,95	265	8,97	0,15	0,19	31,1	4,03	294 от 2006 г.
	Компот из с/м ягод	200	0,2	0,08	17,42	69,44	40	0,008	0,006	7,52	0,3	519 от 2009 г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**860**	**49,01**	**19,95**	**118,65**	**895,14**	**76,27**	**0,378**	**0,556**	**191,52**	**10,18**	

День 7	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша рисовая молочная с маслом	260	5,38	11,31	35,26	264,81	1,23	0,21	0,31	137,24	0,5	221 от 2006
	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	157	0,11	0,01	0	139,2	0,49	4а от 2006г.
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	1,59	0,15	0,04	152,22	0,48	434 от 2006г.
Итого		**510**	**15,26**	**23,15**	**67,67**	**540,41**	**2,93**	**0,37**	**0,35**	**428,66**	**1,47**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Винегрет овощной с растительным маслом	100	1,09	10,54	7,65	131,35	10,11			32,79	0,87	72 от 2006г.
	Суп картофельный с изделиями макаронными	250	2,79	1,98	18,3	102	11,5	0,05	0,1	25,1	0,925	116а от 2006 г.
	Плов из птицы или кролика (птица)	280	22	13,6	13,6	397	7,83	0,182	0,13	60,2	2,57	291 от 2011 г.
	Компот из смеси	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,73	0,01	0	32,48	0,7	349 от 2015 г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		860	37,94	27,41	144,46	1120,15	30,17	0,282	0,39	180,57	6,715	

День 8	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Омлет натуральный, сваренный на пару	210	22,68	39,56	5,88	472	0,68	0,21	0,34	203,6	0,98	253 от 2006г.
	Пирожок сдобный печеный из дрожжевого теста с яблочным фаршем	70	3,64	4,08	33,24	184	0,36	0,03	0,07	15	1,3	476.470б от2006
	Чай с сахаром и лимоном	215	0,07	0,02	15	60	0,03	0,07	0,02	11,1	0,28	431а от 2006г.
Итого		**495**	**26,39**	**43,66**	**54,12**	**716**	**1,07**	**0,31**	**0,43**	**229,7**	**2,56**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат из белокачанной капусты	100	1,48	5,33	9,47	91,77	34,07		0,03	39,24	0,54	45 от 2006г.

	Суп-пюре из разных овощей	250	15,1	15	11,4	241	17,8	0,2	0,1	89,1	2,45	140 от 2006 г.
	Гренки из хлеба пшеничного	15	1,2	0,126	7,77	37,1	0	0,005	0,017	3,16	0,174	153 от 2006 г.
	Печень по-строгановски	100	15,45	13,29	8,78	218,81	24,74	24,74	0,25	69,02	5,27	302 от 2006г.
	Каша рассыпчатая (гречка)	180	9,09	7,9	40,9	270	0	0,162	0,306	24,6	4,82	353а от2006г.
	Напиток из с/м ягод	200	0,2	0,08	17,42	69,44	40	0,008	0,006	7,52	0,3	519 от 2009 г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**875**	**53,92**	**42,926**	**168,64**	**1285,12**	**116,61**	**25,155**	**0,869**	**262,64**	**15,204**	

День 9	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Запеканка творожная со сг. молоком	200/50	30,93	22,89	36	310,66	0,82	0,58	0,12	251,55	0,93	267а от 2006г.
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	1,59	0,15	0,04	152,22	0,48	434 от 2006г.
	Хлеб пшеничный с маслом	30	1,85	4,25	13,12	77,5	0	0,04	0,16	4,2	0,18	2 от 2015 г.
	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	63			0,1	22	1	261от 2006г. г.
Итого		**470**	**41,94**	**35,28**	**66,98**	**569,76**	**2,41**	**0,77**	**0,42**	**429,97**	**2,59**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	1,74	4,39	8,6	81	10,29		0,05	29,33	0,8	59 от 2066г.
	Суп крестьянский с крупой	250	16,1	17,6	13,2	276	19,7	0,15	0,1	50	2,68	108 от 2006 г.
	Запеканка картофельная с мясом или печенью (мясом)	280	32,1	17,6	41,2	452	50,4	0,42	0,392	57,8	6,36	332бот 2006 г.
	Компот из смеси	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,73	0,01	0	32,48	0,7	349 от 2015 г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**860**	**62**	**40,88**	**167,91**	**1298,8**	**81,12**	**0,62**	**0,702**	**199,61**	**12,19**	

День 10	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша вязкая на молоке из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	260	9,46	14,05	42	332,63	1,22	0,022	0,32	165,95	2,19	221 от 2006г.
	Напиток кофейный с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	1,3	0,07	0,02	125,78	0,13	433 от 2006г.
	Бутерброд с Колбасой п/к	40	5,3	8,26	14,8	155	0	0,12	0,09	11,2	0,77	6 от 2011 г
Итого		**500**	**17,93**	**24,99**	**72,75**	**588,23**	**2,52**	**0,212**	**0,43**	**302,93**	**3,09**	

	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат из сырых овощей	100	1	0,4	2,3	21	5			11,5	0,3	18 от 2006г.
	Уха ростовская	250	10,8	4,05	16,2	145	33,3	0,15	0,175	56,7	1,5	119 от 2006 г.
	Котлета рубленная из птицы	100	19,7	14,5	11	254	1,64	0,165	0,099	59,5	1,77	347 от 2006 г.
	Макароны отварные с маслом	180	5,52	4,52	26,45	168,45	0	0,04	0,11	4,86	1,11	246 от 2006 г.
	Напиток из плодов шиповника	200	68	0,28	20,76	88,2	100	0,008	0,006	21,34	0,56	408 от2006г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		860	116,42	24,95	149,61	1033,65	139,94	0,403	0,55	183,9	6,89	

День 11	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша молочная жидкая манная	250	4,74	4,27	37,23	206,85	1,57	0,22	0,14	11,2	0,49	228от 2006г

	Пирожок сдобный печеный из дрожжевого теста с яблочным фаршем	70	3,64	4,08	33,24	184	0,36	0,03	0,07	15	1,3	476,470б от2006
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	1,59	0,15	0,04	152,22	0,48	434 от 2006г.
Итого		**520**	**12,46**	**11,89**	**88,05**	**509,45**	**3,52**	**0,4**	**0,25**	**178,42**	**2,27**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат из моркови с яблоками	100	1,11	0,18	8,95	41,9	4,6			25,19	1,12	51 от 2006 г.
	Щи зеленые	250	17,1	16,4	12,1	266	46,8	0,325	0,2	102	9,8	98 от 2006 г.
	Тефтели 2-й вариант (с рисом)	100	6,78	7,54	8,58	129,09	0,37	0,06	0,05	21,5	0,62	279 от 2006 г.
	Соус сметанный с томатом	40	0,704	2	2,81	32	0,536	0,012	0,008	11,7	0,16	331 от 2006г.
	Каша рассыпчатая (гречка)	180	9,09	7,9	40,9	270	0	0,162	0,306	24,6	4,82	353а от2006г.
	Компот из смеси	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,73	0,01	0	32,48	0,7	349 от 2015 г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**900**	**46,844**	**35,31**	**178,25**	**1228,79**	**53,036**	**0,609**	**0,724**	**247,47**	**18,87**	

День 12	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша рисовая молочная с маслом	260	5,38	11,31	35,26	264,81	1,23	0,21	0,31	137,24	0,5	221 от 2006
	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	63			0,1	22	1	261от 2006г. г.
	Чай с сахаром и лимоном	215	0,07	0,02	15	60	0,03	0,07	0,02	11,1	0,28	431а от 2006г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	20	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**535**	**21,93**	**17,13**	**123,44**	**744,81**	**1,26**	**0,32**	**0,59**	**200,34**	**3,43**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат из сырых овощей	100	1	0,4	2,3	21	5			11,5	0,3	18 от 2006г.
	Суп из овощей с фасолью	250	6	3,58	14,1	114	36,5	0,1	0,15	38	1,63	110 от 2006г.
	Птица отварная	100	15,3	29,4	15,46	388	1,04			55,54	1,42	341 от 2006 г.
	Картофельное пюре	180	3,94	5,9	26,2	174	30,6	0,144	0,18	52,6	1,44	362 от 2006 г.
	Напиток из с/м ягод	200	0,2	0,08	17,42	69,44	40	0,008	0,006	7,52	0,3	519 от 2009 г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**860**	**37,84**	**40,56**	**148,38**	**1123,44**	**113,14**	**0,292**	**0,496**	**195,16**	**6,74**	

День 13	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша пшенная молочная с маслом	260	7,88	12,31	38,9	299,2	1,23	0,22	0,32	145	1,29	221в от 2006г.
	Бутерброд с сыром	50	5,8	8,3	14,83	157	0,11	0,01	0	139,2	0,49	4а от 2006 г.
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	1,59	0,15	0,04	152,22	0,48	434 от 2006
Итого		**510**	**17,76**	**24,15**	**71,31**	**574,8**	**2,93**	**0,38**	**0,36**	**436,42**	**2,26**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Винегрет овощной с растительным маслом	100	1,09	10,54	7,65	131,35	10,11			32,79	0,87	72 от 2006г
	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	13,1	13,1	9,63	209	15,4	0,175	0,125	40,7	2,43	115от 2006 г.
	Котлеты мясо-картофельные	100	16,78	15,85	4,06	226,08	4,8	0,2	0,15	21,44	2,65	316а от 2006г.
	Капуста тушеная	180	3,78	4,64	16,1	124	87,8	0,09	0,072	102	1,35	369 от 2006 г.
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0	28,88	116	0,04	0,01	0	44,8	1,26	412 от 2006 г.

	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**860**	**46,59**	**45,33**	**139,22**	**1163,43**	**118,15**	**0,515**	**0,507**	**271,73**	**10,21**	

День 14	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Завтрак	Каша рисовая молочная с маслом	260	5,38	11,31	35,26	264,81	1,23	0,21	0,31	137,24	0,5	221 от 2006
	Пирожок сдобный печеный из дрожжевого теста с яблочным фаршем	70	3,64	4,08	33,24	184	0,36	0,03	0,07	15	1,3	476,470б от2006
	Напиток кофейный с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6	1,3	0,07	0,02	125,78	0,13	433 от 2006г.
Итого		**530**	**12,19**	**18,07**	**84,45**	**549,41**	**2,89**	**0,31**	**0,4**	**278,02**	**1,93**	
	Название блюда	Выход в г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. Ккал	С мл	В2, мг	В1 мл	СА, мг	Железо, мг	№ тех.карты
Обед	Салат из белокачанной капусты	100	1,48	5,33	9,47	91,77	34,07		0,03	39,24	0,54	45 от 2006г.
	Суп картофельный с крупой(пшено)	250	14,2	12,4	16,6	235	16	0,15	0,15	30,5	2,58	114а от 2006 г.
	Птица или кролик жареные(крылья кур)	100	35,19	38,73	0,75	492	35,25	0,42	0,2	84	2,73	293от 2006 г.
	Картофель тушеный с луком	180	3,76	12,7	25,3	234	21,6	0,09	0,18	39,8	1,46	145 от 2011г.
	Компот из смеси	200	0,66	0,09	32,01	132,8	0,73	0,01	0	32,48	0,7	349 от 2015 г.
	Хлеб пшеничный /ржаной	30	11,4	1,2	72,9	357	0	0,04	0,16	30	1,65	480 от 2006 г.
Итого		**860**	**66,69**	**70,45**	**157,03**	**1542,57**	**107,65**	**0,71**	**0,72**	**256,02**	**9,66**	