

# КОНТРАКТ № 2108/36

Оказание услуг общественного питания на базе муниципальных общеобразовательных учреждений Дзержинского района Волгограда на учебный период 2016 - 2017 года.

г. Волгоград

31 августа 2016 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение " Средняя школа № 36 Дзержинского района Волгограда", именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице и.о. директора Денисенко Н.В., действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Киреева Елена Витальевна**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серии 34 № 003521109 от 18.12.2008г., с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании именуемые как «Стороны», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

## 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании протокола рассмотрения единственной заявки на участие в совместном конкурсе с ограниченным участием (2108.3К от 17.08.2016), п.25 ч.1 ст. 93 44ФЗ, Решения Департамента финансов администрации Волгограда от 24.08.2016 № 161 в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон), а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг общественного питания на базе муниципального общеобразовательного учреждения "Средняя школа № 36 Дзержинского района Волгограда" на учебный период 2016 - 2017 года.

1.4. Срок оказания услуг: оказание услуг общественного питания на базе муниципального общеобразовательного учреждения "Средняя школа № 36 Дзержинского района Волгограда" на учебный период 2016 - 2017 года: с 01.09.2016 г. по 31.05.2017 г.

## 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта составляет **834 890,00** (восемьсот тридцать четыре тысячи восемьсот девяносто) рублей 00 коп, согласно приложению № 2 к Контракту, с учетом НДС (если исполнитель является плательщиком НДС), налогов, сборов и других обязательных платежей, единой наценки на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях и иных расходов, которые Исполнитель может понести в ходе выполнения Контракта. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

В случае, если контракт заключается с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного занимающегося частной практикой лица, сумма, подлежащая уплате физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой контракта.

2.2. Оплата производится безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленных счетов-фактур и актов оказанных услуг без предоплаты путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя не более чем в течение шестидесяти дней с момента подписания обеими сторонами Акта оказанных услуг согласно п. 2.3. настоящего Контракта.

2.3. Источниками финансирования настоящего Контракта являются:

1. Субсидия на иные цели из бюджета Волгограда, источником финансового обеспечения которой является субвенция из бюджета Волгоградской области на реализацию Закона Волгоградской области от 10 ноября 2005 г. № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1 - 11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области» **357 810,00 руб.;**

2. Субсидия на иные цели из бюджета Волгограда на реализацию решения Волгоградской городской Думы от 21.02.2007 № 41/1001 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся специальных (коррекционных) классов в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» равна **0 руб.**
3. Субсидия на иные цели из бюджета Волгограда на обеспечение питанием воспитанников и учащихся муниципальных образовательных учреждений равна **477 080 руб.**

### **3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

3.1. Приемка оказанных Услуг в части соответствия их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится Заказчиком ежемесячно.

3.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения каждого календарного месяца оказания Услуг (далее – отчетный месяц), Исполнитель направляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг.

3.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней с даты получения Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик обязан подписать 2 (два) экземпляра соответствующего Акта и один его экземпляр предоставить Исполнителю, либо предоставить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков Услуг со сроком их устранения.

3.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу, а также вправе создать приёмочную комиссию. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных между Заказчиком и экспертом, экспертной организацией в соответствии с законом о Контрактной системе.

3.5. В случае получения от Заказчика мотивированного отказа от принятия результатов оказанных Услуг, или акта с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения, Исполнитель в срок, установленный в таком акте, обязан устранить выявленные недостатки и передать Заказчику повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных Услуг.

3.6. В случае устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг в порядке, установленном п. 3.5 настоящего контракта, Заказчик принимает оказанные Услуги и в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты получения повторного Акта сдачи-приемки услуг от Исполнителя, подписывает 2 (два) экземпляра соответствующего Акта, один из которых направляет Исполнителю.

### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

#### **4.1. Заказчик обязан:**

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Передать Исполнителю договора безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с Федеральным законом от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции», решением Волгоградской городской Думы от 27.04.2016 № 43/1286 «О внесении изменений в пункт 2 решения Волгоградской городской Думы от 05.12.2014 № 22/685 «О приостановлении действия и отмене отдельных муниципальных правовых актов Волгограда» (в редакции на 15.12.2015).

4.1.5.1 Безвозмездно предоставлять Исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз твердых бытовых отходов и уборку территории МОУ в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания. Данные расходы МОУ включает в состав затрат на содержание имущества.

4.1.6. Создавать необходимые условия для организации питания обучающихся:

4.1.6.1. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания.

4.1.6.2. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МОУ.

4.1.6.3. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.7. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

Зайцеву Иллу Александровну 36 37 96

4.1.8. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания, с привлечением медицинского персонала.

4.1.9. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность друг друга не позднее, чем за 2 дня.

4.1.10. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

#### **4.2. Исполнитель обязан:**

4.2.1. Оказать услуги в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.2.2. Оказывать услуги по адресу: 400081, Волгоград, ул.им. Римского-Корсакова, 1.

4.2.3. Оказывать услуги общественного питания детей в соответствии с примерным меню, предложенным Заказчиком (Приложение № 1), с указанием наценки предприятия общественного питания (Исполнителя) в первичных бухгалтерских документах, либо в соответствии с разработанными Исполнителем меню при условии соблюдения всех требований и нормативов санитарно-эпидемиологических правил и решения Волгоградской городской Думы от 27.04.2016 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда». Меню может изменяться согласно нормативных документов, сборников технических нормативов: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (Под редакцией В.Т. Лапшиной, Издательство М.: Хлебпродинформ, 2004; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А. Издательство "ДеЛи принт" 2011 г.). Исполнитель разрабатывает Меню с соблюдением всех требований и нормативов санитарно-эпидемиологических правил, а Заказчик в течение 10 (Десяти) календарных дней с момента поступления такого предложения, принимает Меню путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.2.4. Обеспечивать соблюдение в меню процентного соотношения пищевых веществ и энергии по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергии детей, а также правил по массе порции блюд, их пищевой и энергетической ценности в суточной потребности витаминов.

4.2.5. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептов.

4.2.6. Устанавливать размер единой наценки на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях (в соответствии с Постановлением КТР Волгоградской обл. от 30.07.2014 N 29/1 "Об утверждении предельного размера наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Волгоградской области") 69 % к стоимости сырья (без налога на добавленную стоимость), используемых для приготовления блюд собственного производства. Предоставлять Заказчику по его требованию первичные документы (накладные, калькуляции), подтверждающие размер указанной наценки.

4.2.7. Обеспечивать разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений.

4.2.8. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые складские помещения для хранения продуктов питания, имеющие необходимые заключения о соответствии складских помещений санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам с предоставлением копий заключений Заказчику.

4.2.9. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм.

4.2.10. Обеспечивать бесперебойное питание при возникновении кредиторской задолженности по оплате Заказчиком до 20% от цены контракта.

4.2.11. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ.

4.2.12. Использовать для оказания услуг общественного питания продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микроэлементами;

4.2.13. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Подтверждать качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии либо документами Единой формы, подтверждающими безопасность продукции (товаров) - свидетельствами о государственной регистрации на товары.

4.2.14. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.2.15. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.16. Осуществлять производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.

4.2.17. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек.

4.2.18. Соблюдать иные санитарные правила и нормы, предусмотренные законодательством для организаций, оказывающих данный вид услуг.

4.2.19. Осуществлять уборку муниципального недвижимого имущества и самостоятельно производить вывоз и утилизацию бытовых отходов, используя собственный контейнер, либо путем заключения договора со специализированными предприятиями.

4.2.20. Подписать направленные Заказчиком договора безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с Федеральным законом от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции», решением Волгоградской городской Думы от 27.04.2016 № 43/1286 «О внесении изменений в пункт 2 решения Волгоградской городской Думы от 05.12.2014 № 22/685 «О приостановлении действия и отмене отдельных муниципальных правовых актов Волгограда» (в редакции на 15.12.2015).

4.2.21. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.22. Предоставить в трехдневных срок по требованию Заказчика копии документов подтверждающих:

- соответствие используемого специализированного транспорта для перевозки продуктов питания требованиям действующих санитарных норм и правил;
- соответствие продуктов питания, используемых для оказания услуг общественного питания детей, требованиям безопасности и качеству;
- опыт работы по оказанию услуг общественного питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях, указанного в заявке на конкурс с ограниченным участием;
- наличие квалифицированного персонала в количестве не менее указанного в заявке на конкурс с ограниченным участием;

4.2.23. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

Олькину Елену Ивановну т. 8-902-362-30-83.

#### **4.3. Заказчик вправе:**

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;
- проводить проверку муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг оказываемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. Заказчик в течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения об изменении меню, принять эти изменения путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

#### **4.4. Исполнитель вправе:**

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с пунктом 9.16 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.4.2599-10.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08") при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. Производить разовую замену продуктов не указанных в Постановлении Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" только с письменного согласия Заказчика, через представителя Заказчика - ответственного по питанию.

### **5. ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА.**

5.1. Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере 5% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 41 744,50 (сорок одна тысяча семьсот сорок четыре) рубля 50 копеек в форме безотзывной банковской гарантии (безотзывная банковская гарантия, выданная банком, или внесение денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику). В банковскую гарантию включается условие о праве заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

5.2. В случае если предложенная Исполнителем цена снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, к Исполнителю с которым заключается контракт, применяются антидемпинговые меры, предусмотренные статьей 37 ФЗ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.3. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.4. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на один месяц. Срок внесения денежных средств в качестве обеспечения исполнения Контракта должен устанавливаться с учетом установленного общего срока выполнения работ по Контракту и оканчиваться не ранее даты подписания акта сдачи-приемки выполненных работ (последнего этапа) по Контракту.

5.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

5.6. Денежные средства возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по настоящему Контракту в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя. Денежные средства возвращаются на счет, реквизиты которого указаны Исполнителем в письменном требовании.

5.7. В случае если Исполнителем в ходе исполнения контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5.6. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

6.3. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы в размере<sup>1</sup> 20 872,25 (двадцать тысяч восемьсот семьдесят два ) рубля 25 копеек, что составляет 2,5% от цены Контракта.

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

6.6. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, и устанавливается в размере не менее 1/300 действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, и определяется по формуле  $P = (C - B) \times S$  (где:  $C$  - цена контракта;  $B$  - стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по Контракту, определяемая на основании результатов оказания услуг;  $S$  - размер ставки).

Размер ставки определяется по формуле:  $S = C_{ЦБ} \times ДП$  (где:  $C_{ЦБ}$  - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента  $K$ ;  $ДП$  - количество дней просрочки).

<sup>1</sup> Размер штрафа включается в контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Контракта на момент заключения контракта в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 N 1063.

Коэффициент К определяется по формуле:  $K = \frac{ДП}{ДК} \times 100\%$  (где: ДП - количество дней

просрочки; ДК - срок исполнения обязательства по контракту (количество дней).

При К, равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

6.7. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы в размере<sup>2</sup> 83 489,00 (восемьдесят три тысячи четыреста восемьдесят девять) рублей 00 копеек, что составляет 10% от цены Контракта, в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 N 1063.

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

## **7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА**

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по 31.07.2017 г. и распространяет свое действие на обязательства сторон на период 2016-2017 гг. с «01» сентября 2016 г. по «31» мая 2017 г., а в части оплаты до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

## **8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

8.1. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном ч. 8 - 26 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.2. Каждая из сторон вправе потребовать расторжения настоящего Контракта в случае существенного нарушения Контракта другой Стороной.

8.3. Изменение существенных условий контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

8.3.1. если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

## **9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

9.1. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

<sup>2</sup>Размер штрафа включается в контракт в виде фиксированной суммы, рассчитанной исходя из цены Контракта на момент заключения контракта в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 N 1063.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего контракта, разрешаются путём направления письменных претензий одной стороне контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 15 дней со дня её получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

### 10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1 – Меню.

10.2. Приложение № 2 – Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг общественного питания на базе муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 36 Дзержинского района Волгограда» на учебный период 2016 - 2017 года.

### 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН


**Заказчик:**

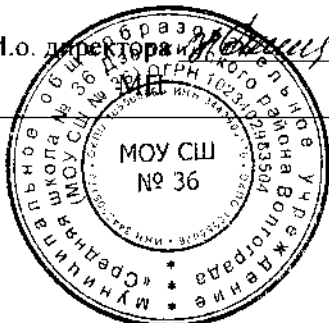
**Исполнитель:**

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 36 Дзержинского района  
Волгограда»  
400081 г. Волгоград, ул. им. Римского-  
Корсакова, 1  
ИНН 3443905170 КПП 344301001  
Департамент финансов администрации  
Волгограда (МОУ СШ № 36)  
л/с 20763002430, 21763002430  
Отделение по Волгоградской области Южного  
главного управления Центрального банка  
Российской Федерации  
р/сч. 40701810900003000001  
БИК 041806001  
Тел.:36-37-95

Индивидуальный предприниматель Киреева  
Елена Витальевна  
ИНН: 344210122091  
ОКПО: 0163653143  
р/с: 40802810200500151005  
к/с: 30101810800000000824  
Бик: 041806824  
В Волгоградском Филиале Банка «Возрождение»  
(ПАО) г. Волгоград  
Юридический адрес: 400117, г. Волгоград, ул.им.  
8-ой Воздушной Армии, д. 41, кв.35.  
Телефон (факс): (8442)- 47-72-88

И.о. директора  Н.В.Денисенко

ИП  Е.В.Киреева



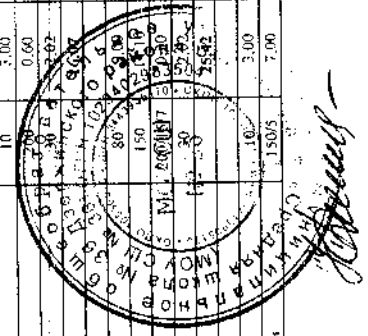


Секретариат  
Губернаторской администрации  
Республики Беларусь  
по Витебской области  
/А.В. Зяцко

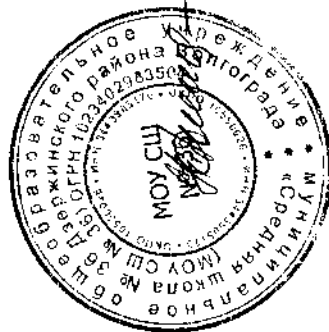
Исполнитель  
И.О. рукоподписи  
по образцу  
акционерного общества  
"Витебская область"

12-е отделение молокозавода, обслуживающего население, многодетных семей и нуждающихся в питании, учету финансов

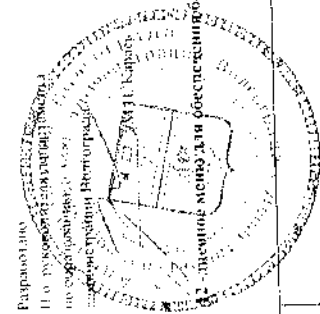
№ п/п	Наименование блюда	Высота (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)				Энерг. ценность (ккал)	Выглазные, мг						Минеральные вещества, мг				Получено сборнику
			Б	Ж	У	Y		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
<b>Вариант 1</b>																		
1	Сыр порционный	10	3,00	2,55	3,20	40,60	0,08	0,00	0,00	1,20	65,90	112,00	10,00	0,80	№97			
2	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	180/5	6,10	11,20	47,50	300,00	0,10	0,06	54,80	61,70	153,60	156,72	37,22	0,84	№175/2011			
3	Фрукт (солью для сладости)	150	0,50	0,00	1,00	60,00	0,05	247,90	0,00	0,00	417,00	16,50	13,50	3,30	№686			
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686			
5	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45				
	<b>Итого</b>		<b>11,92</b>	<b>14,15</b>	<b>75,00</b>	<b>575,00</b>	<b>0,28</b>	<b>251,06</b>	<b>54,80</b>	<b>63,35</b>	<b>639,18</b>	<b>317,90</b>	<b>78,04</b>	<b>6,19</b>				
<b>Вариант 2</b>																		
1	Пельмени с капустой и соусом	80	20,20	14,00	6,00	254,00	0,38	57,72	55,41	0,48	25,62	233,29	14,80	4,72	№439			
2	Каша вязкая пшеничная	150	4,80	6,20	31,90	206,00	0,10	0,09	0,00	0,90	12,00	72,00	49,00	1,60	№302			
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,04	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685			
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45				
	<b>Итого</b>		<b>27,22</b>	<b>20,60</b>	<b>65,00</b>	<b>583,00</b>	<b>0,53</b>	<b>59,92</b>	<b>55,45</b>	<b>1,85</b>	<b>132,12</b>	<b>387,97</b>	<b>83,12</b>	<b>7,57</b>				
<b>Вариант 3</b>																		
1	Сыр порционный	10	3,00	2,55	3,20	40,60	0,08	0,00	0,00	1,20	65,90	112,00	10,00	0,80	№97			
2	Закуска творожная с творогом и молочно-сметанным	180/20	7,00	22,20	22,80	398,00	0,13	0,16	0,05	1,20	37,10	101,10	30,30	0,38	№315			
3	Чай с сахаром и лимоном	200/15	0,70	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686			
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45				
	<b>Итого</b>		<b>30,32</b>	<b>25,15</b>	<b>53,30</b>	<b>563,00</b>	<b>0,26</b>	<b>0,05</b>	<b>0,05</b>	<b>2,85</b>	<b>125,60</b>	<b>245,78</b>	<b>37,62</b>	<b>2,43</b>				
<b>Вариант 4</b>																		
1	Рул. из пшена	200	17	15,3	20	285,0	0,08	12,92	16,68	0,3	42,05	123,65	44,22	2,19	№289/2011			
2	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№679			
3	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45				
	<b>Итого</b>		<b>19,62</b>	<b>15,70</b>	<b>63,50</b>	<b>474,00</b>	<b>0,13</b>	<b>15,73</b>	<b>16,68</b>	<b>0,95</b>	<b>67,55</b>	<b>158,33</b>	<b>53,54</b>	<b>3,24</b>				
<b>Вариант 5</b>																		
1	Бюблетки с творогом и сметаной	80	10,50	9,00	15,00	181,00	0,00	0,86	20,64	0,90	50,20	146,60	24,65	1,34	№234/2011			
2	Каша вязкая пшеничная	150	4,80	6,20	31,90	206,00	0,10	0,09	0,00	0,90	12,00	72,00	49,00	1,60	№302			
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685			
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45				
	<b>Итого</b>		<b>17,52</b>	<b>15,60</b>	<b>74,00</b>	<b>513,00</b>	<b>0,41</b>	<b>3,06</b>	<b>20,64</b>	<b>2,15</b>	<b>156,70</b>	<b>311,28</b>	<b>102,96</b>	<b>4,19</b>				
<b>Вариант 6</b>																		
1	Макаронные изделия с сыром и сметаной	150/5	10,45	17,10	34,25	319,00	0,20	0,00	0,00	0,90	12,00	72,00	49,00	1,60	№375			
2	Сыр порционный	10	3,00	2,55	3,20	40,60	0,08	0,00	0,00	1,20	65,90	112,00	10,00	0,80	№97			
3	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№679			
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45				
	<b>Итого</b>		<b>16,07</b>	<b>19,95</b>	<b>80,95</b>	<b>568,00</b>	<b>0,43</b>	<b>2,80</b>	<b>0,00</b>	<b>2,75</b>	<b>102,50</b>	<b>218,68</b>	<b>74,32</b>	<b>3,45</b>				
<b>Вариант 7</b>																		
1	Сысика отварная	80	10,50	19,00	1,30	213,00	0,01	0,00	0,00	0,10	6,00	35,00	1,00	0,45	№413			
2	Пюре из бобовых (горох)	150	1,10	6,90	37,40	255,00	0,00	2,80	0,06	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№199/2011			
3	Чай с сахаром и лимоном	200	0,20	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686			
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45				
	<b>Итого</b>		<b>14,82</b>	<b>26,30</b>	<b>62,00</b>	<b>593,00</b>	<b>0,06</b>	<b>5,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,75</b>	<b>47,50</b>	<b>77,68</b>	<b>21,32</b>	<b>2,14</b>				
<b>Вариант 8</b>																		
1	Сыр порционный	10	3,00	2,55	3,20	40,60	0,08	0,00	0,00	1,20	65,90	112,00	10,00	0,80	№97			
2	Каша молочная геркулесовая с маслом	150/5	7,00	13,00	33,00	288,00	2,60	1,20	0,07	0,40	118,00	118,00	118,00	0,50	№502			



№ п/п	Наименование блюда	Выход (г)	Пищевые вещества (г)				Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг					номер тар. сборнику		
			Б	Ж	У	С		А	Е	Ca	P	Mg	Fe	Ca	P	Mg	Fe			
3	Болтушка или Фруктурт	300	3,00	6,00	4,10	2,70	0,20	85,00	0,90	75,00	8,00	16,00	0,00	8,00	16,00	0,00	8,00	16,00	0,00	№686
4	Чай с сахаром каркаде	30	0,30	0,60	0,40	0,20	60,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	24,68	5,32	0,45	№685
5	Чай с сахаром	30	2,02	0,40	12,10	6,10	65,00	0,05	0,00	0,27	2,95	231,50	61,32	259,68	61,32	2,25	259,68	61,32	2,25	№685
	Итого		15,32	21,95	67,60	2,88	538,00	2,88	6,10	0,27	2,95	231,50	61,32	259,68	61,32	2,25	259,68	61,32	2,25	№685
1	Вариант 9	80,5	9,90	7,70	7,50	0,42	142,00	0,42	0,00	0,14	0,71	13,57	19,00	100,00	19,00	1,29	100,00	19,00	1,29	№502
2	Чай с сахаром	150	8,60	7,70	42,80	0,12	278,00	0,12	0,00	20,00	0,00	15,90	210,10	149,00	4,80	0,80	149,00	4,80	0,80	№685
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,90	13,00	0,00	58,00	0,00	0,00	0,00	0,00	87,30	68,00	14,00	0,80	0,80	68,00	14,00	0,80	№685
4	Чай с сахаром	30	2,02	0,40	12,10	0,05	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	0,45	24,68	5,32	0,45	№685
	Итого		20,72	15,80	77,10	0,59	533,00	0,59	2,20	20,14	1,16	123,97	402,78	178,32	7,34	7,34	402,78	178,32	7,34	№685
1	Вариант 10	30	0,40	0,10	2,60	0,04	9,00	0,04	0,00	0,01	0,10	23,00	14,00	42,00	14,00	0,60	42,00	14,00	0,60	№492
2	Овощи отварные (свекла отварная) или соленье или маринованное	200	17,30	15,00	41,60	0,04	380,00	0,04	0,00	11,00	0,30	21,00	77,00	11,00	1,00	1,00	77,00	11,00	1,00	№686
3	Чай с сахаром и лимоном	200/157	0,30	0,60	15,20	0,00	60,00	0,00	2,20	0,00	0,45	16,00	8,00	8,00	6,00	0,80	8,00	6,00	0,80	№686
4	Чай с сахаром	30	2,02	0,40	12,10	0,05	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	0,45	24,68	5,32	0,45	№686
	Итого		20,02	15,50	70,90	0,09	514,00	0,09	2,24	11,01	0,85	67,50	151,68	36,32	2,85	2,85	151,68	36,32	2,85	№686
1	Вариант 11	150,5	7,60	13,00	33,00	2,69	288,00	2,69	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	0,20	107,00	18,00	0,20	№502
2	Чай с сахаром	200	0,30	0,60	15,20	0,00	60,00	0,00	2,20	0,00	0,45	16,00	8,00	8,00	6,00	0,80	8,00	6,00	0,80	№686
3	Чай с сахаром	30	2,02	0,40	12,10	0,05	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	0,45	24,68	5,32	0,45	№686
4	Чай с сахаром	30	2,02	0,40	12,10	0,05	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	0,45	24,68	5,32	0,45	№686
	Итого		14,42	18,00	60,60	2,67	476,00	2,67	3,40	0,13	0,85	160,90	206,48	34,12	2,35	2,35	206,48	34,12	2,35	№686
1	Вариант 12	10	3,00	2,55	3,20	0,08	40,00	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,90	0,80	0,80	112,00	16,90	0,80	№97
2	Сыр творожный	150/20	14,70	16,00	31,00	0,09	353,00	0,09	0,13	59,00	3,79	99,90	162,20	28,30	1,28	1,28	162,20	28,30	1,28	№208/2011
3	Чай с сахаром	200	0,30	0,60	15,20	0,00	60,00	0,00	2,20	0,00	0,45	16,00	8,00	8,00	6,00	0,80	8,00	6,00	0,80	№685
4	Чай с сахаром	30	2,02	0,40	12,10	0,05	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	0,45	24,68	5,32	0,45	№685
	Итого		19,92	18,95	61,30	0,22	516,00	0,22	2,33	59,00	5,44	259,40	366,88	63,62	3,33	3,33	366,88	63,62	3,33	№685



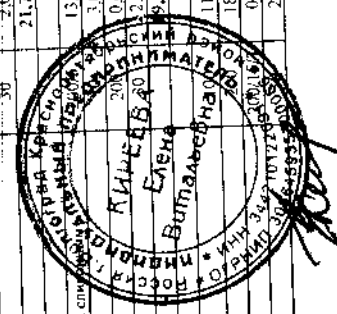
Супермаркет  
Руководитель Управления  
Распорядитель  
Ю. Ю. Ю. Ю. Ю.



Разработано  
И. О. Руководитель  
Ю. Ю. Ю. Ю. Ю.

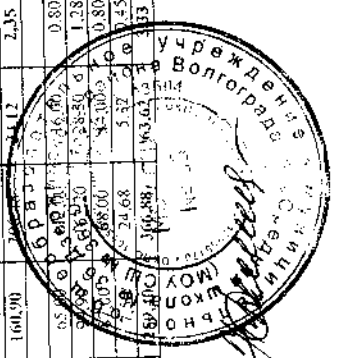
12-летняя группа для обеспечения полноценным питанием учащихся в возрасте 12-18 лет МБОУ Волгограда малообеспеченных многодетных семей и обучающихся, состоящих на учете в фтизиатра

№ п/п	Наименование блюда	Пищевые вещества (гр.)				Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику
		Валов. (г)	Б	Ж	У		С	А	Е	Са	Р	Ма	Fe				
<b>Вариант 1</b>																	
1	Сыр пармезан	10	3,00	2,55	3,20	40,00	0,00	0,08	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97			
2	Каша из ячменя молотого из риса и пшена (кружка с маслом)	200,5	8,13	14,93	58,00	400,00	0,10	0,96	61,70	133,68	37,22	0,84	№175/2011				
3	Пюре из яблок (кв. ледяной)	150	0,50	0,09	1,00	60,00	0,05	0,05	0,00	417,00	16,50	3,30	№686				
4	Чай с сахаром (кружка)	200	0,36	0,00	15,20	60,00	0,00	0,00	0,45	16,00	8,00	0,80	№686				
5	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,05	0,00	34,68	5,32	0,45	№686				
<b>Итого</b>																	
		13,95	17,88	89,50	625,00	625,00	251,06	54,80	63,35	317,90	78,04	6,19	№439				
<b>Вариант 2</b>																	
1	Пюре из картофеля и супа	100	25,30	7,50	7,50	317,50	0,38	0,38	0,38	25,62	223,29	14,80	4,72	№392			
2	Каша из ячменя молотого	300	6,40	8,22	42,55	274,44	0,33	0,00	1,00	15,33	80,00	34,40	1,78	№686			
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	0,00	0,00	68,00	14,00	0,80	№686				
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,05	0,00	34,68	5,32	0,45	№686				
<b>Итого</b>																	
		33,92	26,12	77,15	714,94	695,70	59,92	55,41	1,93	133,45	395,97	88,52	7,78	№686			
<b>Вариант 3</b>																	
1	Сыр пармезан	10	3,00	2,55	3,20	40,00	0,08	0,08	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№313			
2	Зразки из картофеля с творогом и маком (кружки)	200,20	33,30	29,60	30,40	530,70	0,05	0,16	0,05	37,10	101,10	10,30	0,78	№686			
3	Чай с сахаром и лимоном	200	0,6	0,00	15,20	60,00	0,00	0,00	0,45	16,00	8,00	0,80	№686				
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,05	0,00	34,68	5,32	0,45	№686				
<b>Итого</b>																	
		38,62	32,55	60,90	695,70	695,70	2,36	0,05	2,85	133,60	245,78	37,62	3,43	№686			
<b>Вариант 4</b>																	
1	Рис из пшена	200	30,20	18,60	24,20	347,00	0,08	0,08	0,30	42,65	122,65	44,22	2,19	№289/2011			
2	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,00	31,40	124,00	0,00	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№639			
3	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,05	0,45	24,68	5,32	0,45	№686				
<b>Итого</b>																	
		23,72	19,00	67,80	536,00	536,00	15,73	16,68	0,95	158,33	59,54	5,24	№686				
<b>Вариант 5</b>																	
1	Котлеты из картофеля рыбные	100	13,10	11,30	18,30	230,00	0,06	0,86	0,80	50,20	146,66	34,64	1,34	№234/2011			
2	Каша из ячменя молотого	200	6,40	8,22	42,55	274,44	0,33	0,00	1,00	15,33	80,00	34,40	1,78	№686			
3	Чай с сахаром	200	0,36	0,00	15,20	60,00	0,00	0,00	0,45	16,00	8,00	0,80	№686				
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,05	0,00	34,68	5,32	0,45	№686				
<b>Итого</b>																	
		21,72	19,92	88,45	627,44	627,44	3,06	20,63	0,95	319,28	108,36	4,37	№686				
<b>Вариант 6</b>																	
1	Макаронные изделия с сыром и соусом	13,93	22,80	45,66	452,00	452,00	0,30	0,00	0,00	12,00	16,00	1,60	№535				
2	Сыр пармезан	200	3,00	2,55	3,20	40,00	0,08	0,08	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97			
3	Компот из сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,00	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№639			
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,05	0,45	24,68	5,32	0,45	№686				
<b>Итого</b>																	
		19,55	25,75	92,36	681,00	681,00	0,43	2,80	0,95	319,28	108,36	4,37	№686				
<b>Вариант 7</b>																	
1	Соуска омарная	11,30	23,80	1,60	266,30	266,30	0,01	0,00	0,10	6,00	35,60	4,00	0,45	№413			
2	Пюре из бобовых (горюх)	18,78	922,00	44,56	340,00	340,00	3,11	0,00	0,00	17,00	4,44	0,67	№199/2011				
3	Чай с сахаром и лимоном	0,30	0,00	0,00	15,20	60,00	0,00	0,00	0,45	16,00	8,00	0,80	№686				
4	Хлеб пшеничный	2,02	0,40	12,10	65,00	65,00	0,05	0,00	0,45	24,68	5,32	0,45	№686				



Handwritten signature

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Б	Ж	У	(ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	МК	Fe	Номер инвентаризационной карточки
	<b>Итого</b>		<b>32,40</b>	<b>946,20</b>	<b>73,46</b>	<b>731,30</b>	<b>0,06</b>	<b>5,31</b>	<b>0,00</b>	<b>0,77</b>	<b>49,50</b>	<b>76,68</b>	<b>19,76</b>	<b>2,37</b>	
	<b>Вариант 8</b>														
1	Сыр порция	10	3,00	2,55	3,20	40,00	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№697
2	Каша молочная термостатная вязкая с маслом	200/5	9,35	17,35	45,00	384,00	2,60	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№6302
3	Пюре из фруктов	1 шт	3,00	6,00	4,10	85,00	0,15	2,20	0,00	0,00	15,00	107,00	16,00	0,00	№6886
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	№6886
5	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,85	67,50	151,68	36,32	2,85	
	<b>Итого</b>		<b>14,65</b>	<b>23,73</b>	<b>75,40</b>	<b>594,00</b>	<b>2,80</b>	<b>6,10</b>	<b>0,27</b>	<b>1,75</b>	<b>166,50</b>	<b>417,68</b>	<b>55,23</b>	<b>1,45</b>	
	<b>Вариант 9</b>														
1	Получки печенье с маслом	100/5	12,40	9,60	9,40	177,50	0,42	0,00	0,14	0,71	13,57	160,00	19,00	1,29	№6302
2	Каша гречневая вязкая	200	11,44	10,20	56,60	370,67	0,13	0,00	21,06	0,00	17,66	233,40	155,56	5,33	№6885
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,30	2,20	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,85	67,50	151,68	36,32	2,85	
	<b>Итого</b>		<b>26,06</b>	<b>20,20</b>	<b>93,10</b>	<b>671,17</b>	<b>0,60</b>	<b>2,20</b>	<b>22,14</b>	<b>1,16</b>	<b>125,73</b>	<b>426,08</b>	<b>193,88</b>	<b>7,87</b>	
	<b>Вариант 10</b>														
1	Овощи отварные (свежая отварная) или замороженные свежие	50	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	25,00	42,00	14,00	0,60	№6492
2	Плов из птицы	230	21,10	18,30	50,60	462,60	0,04	0,00	11,00	0,30	21,00	77,00	11,00	1,00	№6686
3	Чай с сахаром и лимоником	200/15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
	<b>Итого</b>		<b>24,12</b>	<b>18,80</b>	<b>81,20</b>	<b>602,60</b>	<b>14,09</b>	<b>2,24</b>	<b>11,01</b>	<b>0,85</b>	<b>67,50</b>	<b>151,68</b>	<b>36,32</b>	<b>2,85</b>	
	<b>Вариант 11</b>														
1	Каша молочная термостатная вязкая с маслом	200/5	9,35	17,35	44,00	384,00	2,60	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№6302
2	Ябло вареное вкрутую	1 шт	5,10	4,60	0,30	65,00	0,02	0,00	0,66	0,00	19,40	66,80	4,80	0,90	№6337
3	Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№6886
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	№6886
	<b>Итого</b>		<b>16,75</b>	<b>21,93</b>	<b>71,60</b>	<b>572,00</b>	<b>2,67</b>	<b>3,40</b>	<b>0,13</b>	<b>0,85</b>	<b>160,90</b>	<b>246,60</b>	<b>34,12</b>	<b>2,35</b>	
	<b>Вариант 12</b>														
1	Сыр порция	10	3,00	2,55	3,20	40,00	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№697
2	Паштетик с творогом прокипяченный сметаной	200/20	19,60	21,30	41,30	470,70	0,09	0,13	59,00	3,79	32,80	13,38	13,38	0,80	№208/2011
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	15,00	107,00	16,00	0,80	№6885
4	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,40	12,10	65,00	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	
	<b>Итого</b>		<b>24,82</b>	<b>24,25</b>	<b>71,60</b>	<b>633,70</b>	<b>0,22</b>	<b>2,33</b>	<b>59,00</b>	<b>5,44</b>	<b>100,50</b>	<b>143,62</b>	<b>34,12</b>	<b>3,33</b>	

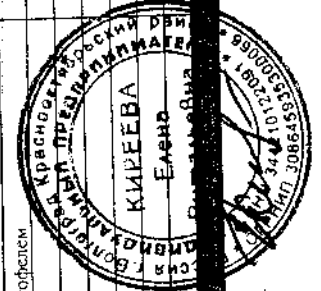


Специально  
Руководитель управления  
Колосовский  
по Волгоградской области

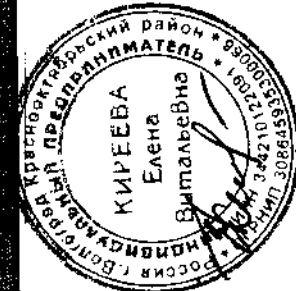
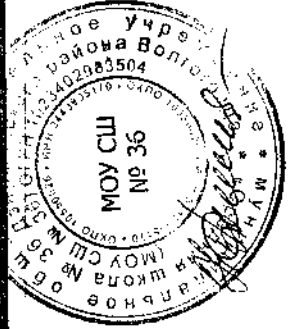
А.В. Келько

12-ти дневное меню для обеспечения беспроблемным двухразовым питанием обучающихся специализированных (коррекционных) классов возрастной группы 7-11 лет в МОУ "Волгоград (городские) загораки и обеды"

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
<b>Вариант 1</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	150/5	2,0	13,0	33,0	288,0	2,60	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№302		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,60	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Яйцо вареное вкрутую	1шт.	5,1	4,6	0,3	63,0	0,02	0,90	0,06	0,00	19,40	66,80	4,80	0,90	№46		
4	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685		
	<b>Итого</b>		<b>14,3</b>	<b>18,0</b>	<b>60,4</b>	<b>474,0</b>	<b>2,67</b>	<b>3,40</b>	<b>0,13</b>	<b>0,85</b>	<b>231,90</b>	<b>266,48</b>	<b>42,12</b>	<b>2,35</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Омлет отварной соевые сырные	30	0,7	0,1	3,3	15,0	14,00	0,94	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60			
2	Суп картофельный с бобовыми	200	6,2	5,6	22,3	167,0	0,12	7,60	0,01	0,00	560,20	123,80	37,30	1,80	№139		
3	Печень, тушеная в соусе	80	10,1	7,0	3,0	127,2	0,19	28,86	55,41	0,48	25,62	223,29	14,80	4,72	№439		
4	Рис отварной	150	3,2	6,8	22,0	163,0	0,20	6,30	0,01	0,20	48,00	100,80	36,00	1,20	№511		
5	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639		
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,40	0,00	0,66	10,10	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пшеничный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,90	0,03	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>		<b>24,6</b>	<b>20,4</b>	<b>107,7</b>	<b>772,2</b>	<b>14,76</b>	<b>45,90</b>	<b>55,44</b>	<b>10,98</b>	<b>686,82</b>	<b>563,69</b>	<b>139,30</b>	<b>11,82</b>			
<b>Вариант 2</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Каша пшеничная молочная вязкая с маслом	150/5	9,3	13,9	48,0	352,0	7,20	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№302		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,60	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Масло сливочное	5	0,0	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96		
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639		
	<b>Итого</b>		<b>11,9</b>	<b>18,5</b>	<b>91,6</b>	<b>579,5</b>	<b>7,40</b>	<b>3,90</b>	<b>0,11</b>	<b>9,85</b>	<b>137,90</b>	<b>139,69</b>	<b>46,37</b>	<b>2,97</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Соуси отварные соевые с овоще	30	0,7	0,1	3,3	15,0	14,00	0,94	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60			
2	Шти из свежей капусты с картофелем	200	2,2	6,3	10,3	169,0	0,06	14,11	0,01	0,00	8,80	43,90	19,70	0,74	№124		
3	Зразы рыбные рубленые	80/5	8,2	13,0	12,2	199,0	0,05	0,57	34,70	17,40	5,92	82,73	18,04	0,67	№337/2011		
4	Рагу овощное	150	3,4	7,6	16,0	146,0	3,68	0,30	0,00	0,00	10,00	10,00	72,00	49,00	№541		
5	Чай с сахаром, каркаде	200	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	8,00	8,00	6,00	0,80	№485		
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,40	0,00	0,66	10,10	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пшеничный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,90	0,03	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>		<b>18,6</b>	<b>27,9</b>	<b>82,7</b>	<b>660,0</b>	<b>17,89</b>	<b>17,22</b>	<b>34,72</b>	<b>18,30</b>	<b>100,62</b>	<b>255,43</b>	<b>43,94</b>	<b>53,01</b>			

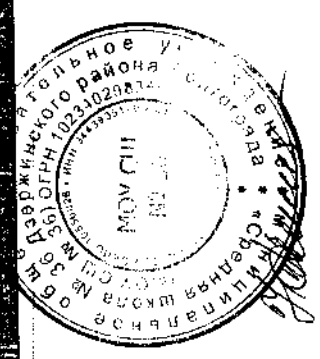


№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (г.)				Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У	С		А	С	В1	Е	Са	Р	Mg	Fe			
<b>Вариант 3</b>																		
<b>Завтрак</b>																		
1	Каша молочная вязкая с маслом	150/5	4,7	15,2	30,8	0,05	112,0	0,05	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00	32,23	0,62	0,62	0,23	№311
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	65,0	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	7,50	24,68	5,32	0,45	-	
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	0,08	40,0	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00	65,00	112,00	16,00	0,80	№97	
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	0,00	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686	
	<b>Итого</b>		<b>9,6</b>	<b>18,2</b>	<b>61,3</b>	<b>0,18</b>	<b>277,0</b>	<b>0,18</b>	<b>2,20</b>	<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>120,75</b>	<b>145,30</b>	<b>27,94</b>	<b>2,30</b>		
<b>Обед</b>																		
1	Овощи отварные соленные, свежие	30	0,7	0,1	3,3	14,00	0,04	0,01	0,10	0,00	0,00	0,00	23,00	42,00	14,00	0,60	0,60	
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,9	5,3	21,0	0,07	121,0	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	10,10	49,10	17,83	0,79	№140	
3	Голубцы ленивые с маслом сливочным	80/5	9,9	7,7	7,5	0,42	142,0	0,00	0,14	0,71	0,00	0,00	13,57	100,00	19,00	1,29		
4	Бобовые отварные	150	14,1	6,9	33,4	0,00	255,0	0,00	2,80	0,00	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№514	
5	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	0,15	124,0	0,00	2,70	0,00	0,00	0,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639	
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	0,06	87,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,00	32,90	7,10	0,60		
7	Хлеб пеклеваный	20	1,1	0,2	9,4	0,04	44,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,00	32,90	7,10	0,60		
	<b>Итого</b>		<b>32,0</b>	<b>20,9</b>	<b>122,3</b>	<b>0,16</b>	<b>788,0</b>	<b>0,16</b>	<b>5,54</b>	<b>11,21</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>94,67</b>	<b>274,90</b>	<b>92,03</b>	<b>6,78</b>		
<b>Вариант 4</b>																		
<b>Завтрак</b>																		
1	Каша гречневая молочная вязкая с маслом	150/5	8,9	9,6	49,9	0,21	320,0	0,00	40,00	0,00	0,00	0,00	26,69	210,35	140,32	4,76	№302	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	65,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,50	24,68	5,32	0,45		
3	Масло сливочное	5	0,0	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,00	0,04	0,00	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96	
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	0,15	124,0	0,00	2,70	0,00	0,00	0,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639	
	<b>Итого</b>		<b>11,5</b>	<b>14,1</b>	<b>93,5</b>	<b>0,41</b>	<b>547,5</b>	<b>0,00</b>	<b>40,00</b>	<b>0,04</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>46,59</b>	<b>243,04</b>	<b>168,89</b>	<b>7,53</b>		
<b>Обед</b>																		
1	Овощи отварные соленные, свежие	30	0,7	0,1	3,3	15,00	0,04	0,01	0,10	0,00	0,00	0,00	23,00	42,00	14,00	0,60	0,60	
2	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	2,0	5,2	13,1	106,0	8,20	0,14	0,30	0,14	0,00	0,00	26,00	74,00	10,00	0,30	№110	
3	Макароник с мясом или печенью	200/10	25,8	23,8	30,0	0,12	398,0	0,00	28,96	0,43	0,00	0,00	28,26	248,22	38,52	3,36	№285/2011	
4	Кисель из концентрата	200	0,0	0,0	30,6	118,0	0,00	2,80	0,00	0,20	0,00	0,00	18,00	10,00	4,00	0,60	№648	
5	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	0,06	87,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,00	32,90	7,10	0,60		
6	Хлеб пеклеваный	20	1,1	0,2	9,4	0,04	44,0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,00	32,90	7,10	0,60		
	<b>Итого</b>		<b>32,3</b>	<b>30,0</b>	<b>102,7</b>	<b>0,13</b>	<b>768,0</b>	<b>0,00</b>	<b>29,11</b>	<b>2,23</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>115,26</b>	<b>400,92</b>	<b>80,72</b>	<b>6,06</b>		



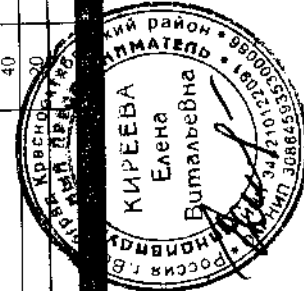
12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным завтраком обучающихся славянских (коррекционных) классов возрастной группы 7-11 лет в МОУ Воюговала (горячие завтраки и обеды)

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
<b>Вариант 5</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с мёдом	150/5	6,1	11,2	43,5	300,0	0,10	0,9%	54,80	61,70	133,68	156,72	37,22	0,84	№175/2011		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,43	№97		
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,00	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№685		
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685		
	<b>Итого</b>		<b>11,0</b>	<b>14,2</b>	<b>74,0</b>	<b>465,0</b>	<b>0,23</b>	<b>3,16</b>	<b>54,80</b>	<b>63,35</b>	<b>222,18</b>	<b>301,40</b>	<b>64,54</b>	<b>2,89</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные соленные, свежие	30	0,7	0,1	3,3	15,0	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60			
2	Шн из свежей капусты с картофелем	200	2,0	4,3	6,9	73,0	2,57	14,11	0,01	0,00	8,80	43,90	19,70	0,74	№123		
3	Сосяска отварная	80	8,8	19,2	1,3	212,0	0,02	0,00	0,00	0,20	12,00	70,00	8,00	0,90	№413		
4	Пюре из овощей (горох)	150	14,1	6,9	33,4	235,0	0,00	2,80	0,09	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№199/2011		
5	Чай с сахаром и лимоном	200/157	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686		
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пеклеальный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,09	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>		<b>29,7</b>	<b>31,4</b>	<b>85,8</b>	<b>746,0</b>	<b>16,69</b>	<b>19,15</b>	<b>0,02</b>	<b>1,70</b>	<b>97,80</b>	<b>239,70</b>	<b>65,99</b>	<b>4,84</b>			
<b>Вариант 6</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Запеканка рисовая с творогом с молоком ступенчатым	150/10	24,9	22,2	17,1	372,0	0,03	0,16	0,05	1,20	37,10	101,10	10,30	0,38	№515		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	№96		
3	Янцо вареное вкрутую	1шт	5,1	4,6	0,3	63,0	0,02	0,00	0,06	0,00	19,40	66,80	4,80	0,90	№648		
4	Кисель из концентрата	200	0,0	0,0	30,6	118,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60			
	<b>Итого</b>		<b>32,0</b>	<b>27,2</b>	<b>60,1</b>	<b>618,0</b>	<b>0,10</b>	<b>2,96</b>	<b>0,11</b>	<b>1,85</b>	<b>82,00</b>	<b>202,58</b>	<b>24,42</b>	<b>2,33</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные, соленные, свежие	30	0,7	0,1	3,3	15,0	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60			
2	Рассольник Ленинградский	200	3,0	4,5	20,1	135,0	0,00	4,70	0,00	0,30	18,00	77,00	13,00	0,40	№132		
3	Котлеты рубленные с белокочанной капустой	80	12,0	8,1	12,9	209,0	0,06	0,00	0,00	0,00	10,80	139,20	20,80	2,20	№455		
4	Макарон отварные	150	5,3	6,1	35,2	220,0	0,15	2,70	0,20	0,90	25,00	8,00	16,00	2,30	№516		
5	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,15	2,70	0,00	0,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639		
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пеклеальный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого:</b>		<b>25,4</b>	<b>19,7</b>	<b>128,6</b>	<b>834,0</b>	<b>14,36</b>	<b>10,14</b>	<b>0,21</b>	<b>11,50</b>	<b>106,80</b>	<b>340,00</b>	<b>101,09</b>	<b>9,00</b>			



12-ти дневное меню для обеспечения бесплотным двухразовым питанием обучающихся специализированных классов возрастной группы 7-11 лет в МОУ Волгограда (горчице завтраки и обеды)

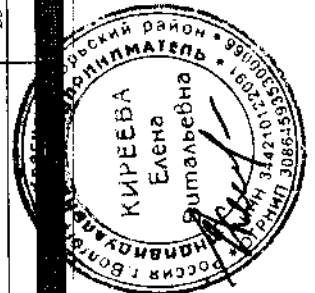
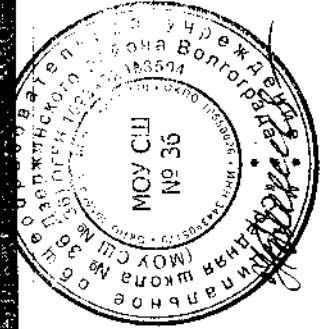
№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность	Витамины, мкг					Минеральные вещества, мг					Почерк по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
<b>Вариант 7</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Каша гречневая молочная вязкая с маслом	150/5	8,9	9,6	49,9	320,0	0,21	0,00	40,00	34,90	210,35	140,52	4,76	№302			
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	24,68	5,32	0,45	№96			
3	Масло сливочное	5	0,0	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	0,01	0,05	0,02	№685			
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	8,00	6,00	0,80	№683			
	<b>Итого</b>		<b>11,2</b>	<b>14,1</b>	<b>77,3</b>	<b>483,5</b>	<b>0,26</b>	<b>2,20</b>	<b>40,04</b>	<b>35,35</b>	<b>243,04</b>	<b>151,89</b>	<b>6,03</b>				
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные соленные, свежие	30	0,7	0,1	3,3	15,0	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	14,00	0,60	№139			
2	Суп картофельный с бобовыми	200	6,2	5,6	22,3	167,0	0,12	7,60	0,01	0,00	560,20	123,80	37,30	0,71			
3	Фрикадельки рыбные	80	8,9	6,3	6,0	113,0	0,72	0,40	42,60	0,30	31,22	117,90	26,00	0,12			
4	Соус сметанный с томатом	30	0,5	1,3	2,1	24,0	0,01	0,40	10,14	0,20	8,77	8,81	2,93	№331/2011			
5	Картофельное пюре с маслом	130	3,2	6,8	22,0	163,0	0,20	6,70	0,01	0,20	48,00	100,80	36,00	1,20			
6	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,3	25,4	104,0	0,01	26,40	0,00	0,00	112,00	3,80	3,13	0,83			
7	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
8	Хлеб пшеничный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>		<b>23,3</b>	<b>21,5</b>	<b>106,8</b>	<b>719,0</b>	<b>15,16</b>	<b>41,54</b>	<b>52,77</b>	<b>2,00</b>	<b>803,19</b>	<b>462,91</b>	<b>133,56</b>	<b>6,46</b>			
<b>Вариант 8</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	150/5	7,0	13,0	33,0	288,0	2,60	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20			
2	Сыр латвийский	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80			
3	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	24,68	5,32	0,45	№97			
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60			
	<b>Итого</b>		<b>12,2</b>	<b>16,0</b>	<b>79,7</b>	<b>517,0</b>	<b>2,73</b>	<b>4,00</b>	<b>0,07</b>	<b>2,25</b>	<b>208,50</b>	<b>253,68</b>	<b>43,32</b>	<b>2,05</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные соленные, свежие	30	0,7	0,1	3,3	15,0	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	14,00	0,60	№110			
2	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	2,0	5,2	13,1	106,0	99,00	8,20	0,14	0,30	26,00	74,00	10,00	3,26			
3	Тефтели из печени с рисом	80/80	10,3	11,8	17,5	217,0	0,15	7,48	31,89	0,48	67,50	203,20	23,00	4,80			
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	7,7	42,5	278,0	0,12	0,00	20,00	0,00	15,90	210,10	140,00	0,80			
5	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80			
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пшеничный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>		<b>25,6</b>	<b>25,7</b>	<b>117,1</b>	<b>805,0</b>	<b>113,37</b>	<b>17,92</b>	<b>52,04</b>	<b>2,00</b>	<b>825,40</b>	<b>605,70</b>	<b>183,80</b>	<b>10,96</b>			





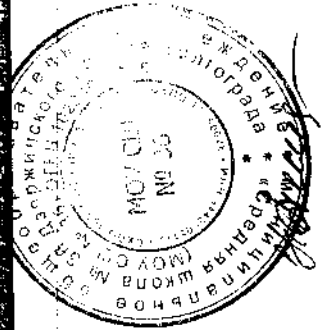
12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным завтраком двух возрастных групп (коррекционных) классов возрастной группы 7-11 лет в МОУ Волгограда (горячие завтраки и обеды)

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)				Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Вариант 9</b>																
<b>Завтрак</b>																
1	Каша молочная пшеница вязкая с маслом	150/5	5,7	8,3	30,0	211,0	7,30	1,20	0,07	0,40	118,00	107,00	18,00	0,20	№302	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	63,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45		
3	Масло сливочное	5	0,0	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96	
4	Чай с сахаром и лимон	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686	
	<b>Итого</b>		<b>8,0</b>	<b>13,1</b>	<b>57,4</b>	<b>374,5</b>	<b>7,35</b>	<b>3,40</b>	<b>0,11</b>	<b>0,85</b>	<b>143,90</b>	<b>139,69</b>	<b>29,37</b>	<b>1,47</b>		
<b>Обед</b>																
1	Овощи отварные, соевые, свежие	30	0,7	0,1	3,3	15,0	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60		
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,9	5,3	21,0	121,0	0,07	0,00	0,01	0,60	10,10	49,10	17,83	0,79	№140	
3	Голубцы ленивые с маслом сливочным	80/5	9,9	7,7	7,5	142,0	0,42	0,00	0,14	0,71	13,57	100,00	19,00	1,29		
4	Картофель отварной с маслом	150	3,2	6,8	21,9	163,0	0,20	6,70	0,01	0,20	48,00	100,80	36,00	1,20	№520	
5	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,6	31,4	124,0	0,15	2,70	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№639	
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60		
7	Хлеб пеклеваный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60		
	<b>Итого</b>		<b>21,1</b>	<b>20,8</b>	<b>110,8</b>	<b>696,0</b>	<b>14,94</b>	<b>9,41</b>	<b>0,17</b>	<b>11,21</b>	<b>124,67</b>	<b>365,70</b>	<b>124,03</b>	<b>7,38</b>		
<b>Вариант 10</b>																
<b>Завтрак</b>																
1	Каша молочная манная жидкая с маслом	150/5	4,7	15,2	30,8	112,0	0,05	0,00	0,03	0,00	32,25	0,62	0,62	0,25	№311	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45		
3	Сыр поршья	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97	
4	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685	
	<b>Итого</b>		<b>9,5</b>	<b>18,2</b>	<b>61,1</b>	<b>275,0</b>	<b>0,18</b>	<b>2,20</b>	<b>0,03</b>	<b>1,65</b>	<b>191,75</b>	<b>205,30</b>	<b>35,94</b>	<b>2,30</b>		
<b>Обед</b>																
1	Овощи отварные, соевые, свежие	30	0,7	0,1	3,3	15,0	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60		
2	Суп из овощей	200	2,5	3,0	18,3	113,0	0,08	6,83	0,01	0,00	44,40	87,60	28,40	1,55	№135	
3	Котлеты или биточки рыбные	80	10,5	9,0	15,0	184,0	0,06	0,86	20,64	0,80	50,20	146,60	34,64	1,34	№234/2011	
4	Рис припущенный с томатом	150	3,9	5,7	40,0	233,0	0,04	6,70	0,01	0,20	48,00	100,80	36,00	1,20	№513	
5	Кисель из концентрата	200	0,0	0,0	30,6	118,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№648	
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60		
7	Хлеб пеклеваный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60		
	<b>Итого</b>		<b>21,4</b>	<b>18,7</b>	<b>137,9</b>	<b>794,0</b>	<b>14,28</b>	<b>17,23</b>	<b>20,67</b>	<b>2,50</b>	<b>203,60</b>	<b>452,80</b>	<b>131,24</b>	<b>6,49</b>		



12-ти дневное меню для обеспечения безопасным двухразовым питанием обучающихся специальных (коррекционных) классов возрастной группы 7-11 лет в МОУ Волгограда (горячие завтраки и обеды)

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)				Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мкг				Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У	С		А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
<b>Завтрак 11</b>																
<b>Завтрак</b>																
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом	150/5	6,1	11,2	43,5	0,10	0,96	54,80	61,70	133,68	156,72	37,22	0,84	№175/2011		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Масло сливочное	5	0,0	4,2	0,1	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96		
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685		
	<b>Итого</b>		<b>8,4</b>	<b>15,8</b>	<b>70,9</b>	<b>0,15</b>	<b>3,16</b>	<b>54,84</b>	<b>62,15</b>	<b>159,58</b>	<b>189,41</b>	<b>48,59</b>	<b>2,11</b>			
<b>Обед</b>																
1	Овощи отварные, соевые, свежие	30	0,7	0,1	3,3	15,0	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60			
2	Шницель из свежей капусты с картофелем	200	2,0	4,3	6,9	73,0	14,11	0,01	0,00	8,80	43,90	19,70	0,74	№123		
3	Рагу из птицы	200	14,4	13,3	17,4	248,0	0,08	12,93	16,68	42,05	123,65	44,22	2,19	№289/2011		
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,00	2,80	0,00	18,00	10,00	4,00	0,60	№659		
5	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,50	10,00	32,90	7,10	0,60			
6	Хлеб пеклеваный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>		<b>21,5</b>	<b>18,6</b>	<b>84,7</b>	<b>591,0</b>	<b>16,75</b>	<b>29,88</b>	<b>16,70</b>	<b>111,85</b>	<b>285,35</b>	<b>96,12</b>	<b>5,33</b>			
<b>Вариант 12</b>																
<b>Завтрак</b>																
1	Запеканка рисовая с творогом с молоком ступеням	150/10	24,9	22,2	17,1	372,0	0,03	0,16	0,05	1,20	37,10	101,10	10,30	№315		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	4,45	7,50	24,68	5,32	0,45		
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	№97		
4	Компот из яблок	200	0,4	0,0	27,4	106,0	0,00	2,80	0,00	18,00	10,00	4,00	0,60	№638		
	<b>Итого</b>		<b>29,9</b>	<b>25,2</b>	<b>59,8</b>	<b>583,0</b>	<b>0,16</b>	<b>2,96</b>	<b>0,05</b>	<b>3,05</b>	<b>127,60</b>	<b>247,78</b>	<b>35,62</b>	<b>2,23</b>		
<b>Обед</b>																
1	Овощи отварные, соевые, свежие	30	0,7	0,1	3,3	15,0	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60			
2	Рассольник Ленинградский	200	3,0	4,5	20,1	135,0	0,00	4,70	0,00	0,30	18,00	77,00	15,00	№132		
3	Колеты рубленые с белокожанной капустой	80	12,0	8,1	12,9	209,0	0,06	0,00	0,00	0,00	10,80	139,20	20,80	№455		
4	Каша пшенная рассыпчатая	150	6,8	0,0	39,1	234,0	0,20	0,00	20,00	0,20	17,80	138,60	48,80	№508		
5	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	№685		
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пеклеваный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,06	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого:</b>		<b>26,5</b>	<b>13,6</b>	<b>116,1</b>	<b>782,0</b>	<b>14,26</b>	<b>6,94</b>	<b>20,01</b>	<b>1,80</b>	<b>176,60</b>	<b>530,60</b>	<b>124,80</b>	<b>6,84</b>		



Составлено  
Руководитель управления  
Роспотребнадзора  
по Волгоградской области

А.В. Зленко

12-ти дневное меню для обеспечения беспроблемным питанием обучающихся специальных (коррекционных) классов возрастной группы 12-18 лет в МОУ Волынского (короче завтрак и обед)

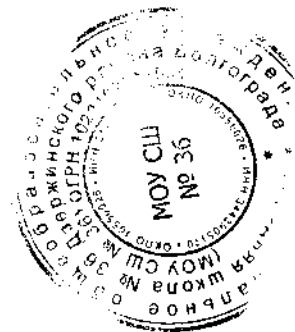
№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность	Витамины, мкг					Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
<b>Вариант 1</b>																	
1	Капша молочная геркулесовая вязкая с маслом	200/5	8,8	17,7	44,4	382,9	3,30	1,60	0,08	0,48	157,62	142,08	24,42	0,27	№302		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	№96		
3	Ябло вареное с сахаром	1шт	5,3	4,6	0,3	63,0	0,02	0,00	0,00	0,00	19,40	66,80	4,80	0,90	№685		
4	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80			
	<b>Итого</b>		<b>16,1</b>	<b>22,7</b>	<b>71,8</b>	<b>568,9</b>	<b>3,37</b>	<b>3,80</b>	<b>0,14</b>	<b>0,93</b>	<b>271,52</b>	<b>301,56</b>	<b>48,54</b>	<b>2,42</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Суп овощной с курицей, картофель, морковь	50	1,2	0,2	5,5	25,0	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№149		
2	Суп картофельный с бобовыми	250	7,5	7,0	27,8	208,7	0,15	10,00	0,01	0,00	700,00	155,00	46,25	2,50	№439		
3	Печенье, тушеная в соусе	100	12,6	8,8	3,8	159,0	0,24	36,10	69,26	0,60	32,00	279,10	18,50	3,90	№511		
4	Рис отварной	180	3,8	8,2	23,4	196,0	0,23	8,00	0,01	0,24	57,60	120,96	43,20	1,44	№639		
5	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,15	2,70	0,00	0,00	10,00	8,00	23,00	2,30			
6	Хлеб пшеничный	40	2,0	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пшеничный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>		<b>29,5</b>	<b>25,0</b>	<b>117,6</b>	<b>843,7</b>	<b>24,17</b>	<b>56,87</b>	<b>69,30</b>	<b>11,21</b>	<b>857,93</b>	<b>698,86</b>	<b>168,48</b>	<b>14,34</b>			
<b>Вариант 2</b>																	
1	Капша молочная вязкая с маслом	200/5	12,2	18,9	64,4	468,4	9,99	1,59	0,08	0,48	157,62	142,08	24,42	0,27	№302		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	№96		
3	Маело сливочное	100г	0,6	0,0	31,4	124,0	0,15	2,70	0,00	0,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639		
4	Компот из сухофруктов	180	3,8	8,2	23,4	196,0	0,23	8,00	0,01	0,24	57,60	120,96	43,20	1,44			
	<b>Итого</b>		<b>14,8</b>	<b>23,4</b>	<b>107,9</b>	<b>695,9</b>	<b>10,19</b>	<b>4,29</b>	<b>0,12</b>	<b>9,93</b>	<b>187,72</b>	<b>174,74</b>	<b>72,52</b>	<b>3,04</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные, соевые, свежие	1,2	0,2	5,5	25,0	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№149			
2	Щи из свежей капусты с картофелем	5,0	5,0	8,6	91,3	3,38	17,50	0,01	0,00	0,00	41,00	54,88	25,00	0,93	№123		
3	Зразы рыбные рубленые	10,3	16,3	15,3	248,0	0,06	0,71	43,37	21,25	0,00	59,50	104,60	22,55	0,83	№237/2011		
4	Рис отварной	4,1	9,2	19,2	175,0	0,15	2,70	0,00	0,00	0,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639		
	<b>Итого</b>		<b>4,1</b>	<b>9,2</b>	<b>19,2</b>	<b>175,0</b>	<b>0,36</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>10,00</b>	<b>14,40</b>	<b>86,40</b>	<b>58,80</b>	№541		

Волгоградская область  
Муниципальное образование  
Волынский район  
Муниципальное образование  
Волынский район  
И.В. Зленко

Волгоградская область  
Муниципальное образование  
Волынский район  
Муниципальное образование  
Волынский район  
И.В. Зленко

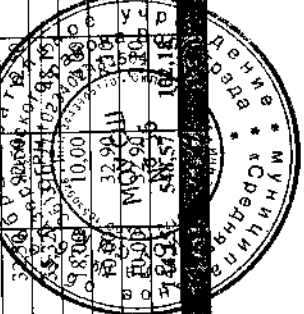
12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным здоровым питанием обучающихся специальными (коррекционными) классов возрастной группы 12-18 лет в МОУ Волгоград (горячие завтраки и обеды)

№ п/п	Наименование б. п.о.з	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Помер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
5	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685	
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,09	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пеклеварный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
Итого			22,2	31,6	89,5	730,3	31,25	20,84	43,40	22,62	126,33	317,68	177,48	63,56			
			17,1	25,0	10,5	17,6	1,44	3,11	43,51	1,55	303,85	97,45	20,27	8,69			



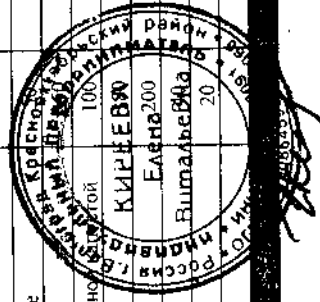
12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся специальных (коррекционных) классов возрастной группы 12-18 лет в МОУ Волгограда (горячие завтраки и обеды)

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
<b>Вариант 3</b>																
<b>Завтрак</b>																
1	Каша молочная манная жидкая с маслом	200/5	6,2	20,2	40,9	149,1	0,06	0,00	0,04	0,00	0,82	0,82	0,33	№311		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	24,68	5,32	0,45	№97		
3	Сыр порци	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	16,00	0,80	№686		
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	0,80	№686		
<b>Итого</b>			<b>11,1</b>	<b>23,2</b>	<b>71,4</b>	<b>314,1</b>	<b>0,19</b>	<b>2,20</b>	<b>0,04</b>	<b>1,65</b>	<b>131,45</b>	<b>145,50</b>	<b>28,14</b>	<b>2,38</b>		
<b>Обед</b>																
1	Овощи отварные, соленные, свежие	50	1,2	0,2	5,5	25,0	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00		
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,8	6,3	26,2	151,3	0,09	0,00	0,01	0,00	12,50	61,25	22,50	0,99		
3	Голубцы капустные с маслом сливочным	100/5	12,4	9,6	9,4	178,0	0,52	0,00	0,17	0,88	16,96	125,00	23,75	1,61		
4	Бобовые отварные	180	17,0	8,5	40,0	306,0	0,00	3,40	0,00	0,24	21,60	11,99	4,80	0,72		
5	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,15	2,70	0,60	9,00	10,00	8,00	23,00	№659		
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60		
7	Хлеб пеклеваный	30	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60		
<b>Итого</b>			<b>38,8</b>	<b>25,5</b>	<b>138,2</b>	<b>915,3</b>	<b>24,16</b>	<b>6,17</b>	<b>0,20</b>	<b>11,49</b>	<b>119,39</b>	<b>342,04</b>	<b>111,58</b>	<b>7,82</b>		
<b>Всего</b>			<b>49,9</b>	<b>48,7</b>	<b>210,6</b>	<b>1229,4</b>	<b>24,35</b>	<b>8,37</b>	<b>0,24</b>	<b>12,14</b>	<b>258,74</b>	<b>687,54</b>	<b>239,72</b>	<b>10,20</b>		
<b>Вариант 4</b>																
<b>Завтрак</b>																
1	Каша гречневая молочная вязкая с маслом	200/5	11,8	12,8	66,5	426,2	0,27	0,00	33,16	46,62	35,52	280,16	187,15	6,66		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45		
3	Масло сливочное	5	0,0	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02		
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,15	2,70	0,60	9,00	10,00	8,00	23,00	№639		
<b>Итого</b>			<b>14,4</b>	<b>17,3</b>	<b>110,0</b>	<b>653,7</b>	<b>0,47</b>	<b>2,70</b>	<b>53,20</b>	<b>56,07</b>	<b>55,42</b>	<b>312,85</b>	<b>215,52</b>	<b>9,43</b>		
<b>Обед</b>																
1	Овощи отварные, соленные, свежие	50	1,2	0,2	5,5	25,0	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00		
2	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,5	6,2	16,3	137,5	123,75	10,00	0,18	0,38	3,36	6,92	0,72	0,38		
3	Макароник с мясом или печенью	32,3	29,3	37,5	498,0	0,15	0,00	36,20	0,54	35,53	33,00	102,45	161,42	4,20		
4	Кисель из концентрата	0,0	0,0	30,6	118,0	0,00	2,80	0,00	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00	№618		
5	Хлеб пшеничный	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
6	Хлеб пеклеваный	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
<b>Итого</b>			<b>39,8</b>	<b>37,1</b>	<b>115,6</b>	<b>904,5</b>	<b>147,50</b>	<b>12,87</b>	<b>36,40</b>	<b>2,49</b>	<b>74,63</b>	<b>54,57</b>	<b>102,18</b>	<b>7,38</b>		



12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухуровневым питанием обучающихся специальных (коррекционных) классов возрастной группы 12-18 лет в МОУ Волгограда (горячие завтраки и обеды)

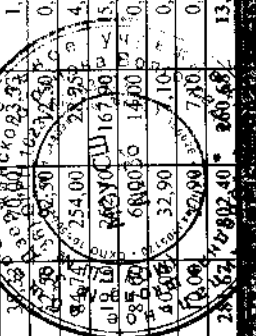
№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
<b>Вариант 5</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом	200/5	7,7	14,4	57,7	399,6	0,13	1,67	73,26	82,14	177,60	208,68	49,95	1,11	№175/2011		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-		
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97		
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685		
	<b>Итого</b>		<b>12,6</b>	<b>17,4</b>	<b>88,2</b>	<b>564,6</b>	<b>0,26</b>	<b>3,87</b>	<b>73,26</b>	<b>83,79</b>	<b>266,10</b>	<b>353,36</b>	<b>77,27</b>	<b>3,16</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные, соленные, свежие	50	1,2	0,2	5,5	25,0	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00			
2	Шти из свежей капусты с картофелем	250	2,5	5,0	8,6	91,3	3,38	17,50	0,01	0,00	11,00	54,88	25,00	0,93	№123		
3	Соуска отварная	100	11,0	24,0	1,6	265,0	0,02	0,00	0,00	0,25	15,00	87,50	10,00	1,13	№413		
4	Пюре из бобовых(горох)	180	17,0	8,5	40,0	306,0	0,00	3,40	0,00	0,24	21,60	11,99	4,80	0,72	№199/2011		
5	Чай с сахаром в лимон	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686		
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пеклеваный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого</b>		<b>35,8</b>	<b>38,6</b>	<b>96,6</b>	<b>878,3</b>	<b>26,80</b>	<b>23,17</b>	<b>0,03</b>	<b>1,86</b>	<b>121,93</b>	<b>298,17</b>	<b>83,33</b>	<b>5,78</b>			
<b>Вариант 6</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Запеканка рисовая с творогом с мясом	200/20	33,3	29,9	29,9	530,6	0,03	0,18	0,05	1,33	41,07	112,11	11,10	0,42	№315		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-		
3	Ябло варенье вертуню	1шт	5,1	4,6	0,3	63,0	0,02	0,00	0,06	0,00	19,40	66,80	4,80	0,90	№696		
4	Кисель из концентрата	200	0,0	0,0	30,6	118,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№648		
	<b>Итого</b>		<b>40,4</b>	<b>34,9</b>	<b>72,9</b>	<b>776,6</b>	<b>0,10</b>	<b>2,98</b>	<b>0,11</b>	<b>1,98</b>	<b>85,97</b>	<b>213,59</b>	<b>25,22</b>	<b>2,37</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные, соленные, свежие	12	1,2	0,2	5,5	25,0	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00			
2	Рассольник Ленинградский	37	3,7	5,6	25,0	168,7	0,00	5,88	0,00	0,38	0,00	19,00	7,40	0,50	№132		
3	Котлеты рубленные с блокозанно	100	15,0	10,1	16,1	261,0	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,75	№455		
4	Макарона отварные	6,3	7,3	42,2	263,0	0,18	3,24	0,24	1,88	0,00	9,60	19,20	2,75	№516			
5	Компот из сухофруктов	0,6	0,0	31,4	124,0	0,15	2,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,30	№639			
6	Хлеб пшеничный	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пеклеваный	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
	<b>Итого:</b>		<b>30,6</b>	<b>24,1</b>	<b>145,9</b>	<b>972,7</b>	<b>23,71</b>	<b>11,89</b>	<b>0,26</b>	<b>11,86</b>	<b>114,44</b>	<b>423,68</b>	<b>878,98</b>	<b>10,50</b>			



*Handwritten signature*

12-ти дневное меню для обеспечения безопасным двухразовым питанием обучающихся специальных (коррекционных) классов возрастной группы 12-18 лет в МБОУ Волгограда (горячие завтраки и обеды)

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пашевые вещества (гр.)			Энерг. ценность	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
<b>Вариант 7</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Каша гречневая молочная вязкая с маслом	200/5	11,8	12,8	66,5	426,2	0,27	0,00	53,16	46,62	35,52	280,16	187,15	6,66	№302		
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45			
3	Масло сливочное	5	0,0	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96		
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685		
<b>Итого</b>			<b>14,1</b>	<b>17,3</b>	<b>93,8</b>	<b>589,7</b>	<b>0,32</b>	<b>2,20</b>	<b>53,20</b>	<b>47,07</b>	<b>61,42</b>	<b>312,85</b>	<b>198,52</b>	<b>7,93</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные, соленные, свежие	50	1,2	0,2	5,5	25,0	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00			
2	Суп картофельный с бобовыми	250	7,5	7,0	27,8	208,7	0,15	10,00	0,01	0,00	700,00	155,00	46,25	2,50	№159		
3	Фрикадельки рыбные	100	10,8	7,9	7,5	143,8	0,90	0,50	53,25	0,38	39,03	147,50	32,50	0,89	№240/2011		
4	Совы сметанный с томатом	30	0,5	1,5	2,1	24,0	0,01	0,40	10,14	0,20	8,77	8,81	2,93	0,12	№531/2011		
5	Картофель отварной с маслом	180	3,8	8,1	26,3	196,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№520		
6	Компот из свежих яблок	200	0,3	0,3	25,4	104,0	0,01	26,40	0,00	0,00	112,00	3,80	3,13	0,83	№631		
7	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
8	Хлеб пеклецовый	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
<b>Итого</b>			<b>27,9</b>	<b>25,9</b>	<b>120,3</b>	<b>832,5</b>	<b>24,47</b>	<b>40,17</b>	<b>63,42</b>	<b>2,14</b>	<b>936,13</b>	<b>460,71</b>	<b>126,34</b>	<b>7,14</b>			
<b>Всего</b>			<b>42,0</b>	<b>43,2</b>	<b>214,1</b>	<b>1422,2</b>	<b>48,79</b>	<b>42,37</b>	<b>116,62</b>	<b>49,21</b>	<b>1552,26</b>	<b>773,46</b>	<b>224,86</b>	<b>15,07</b>			
<b>Вариант 8</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	200/5	8,8	17,7	44,4	382,9	3,30	1,60	0,08	0,48	157,62	142,08	24,42	0,27	№302		
2	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97		
3	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45			
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№639		
<b>Итого</b>			<b>14,0</b>	<b>20,7</b>	<b>91,1</b>	<b>611,9</b>	<b>3,43</b>	<b>4,40</b>	<b>0,08</b>	<b>2,33</b>	<b>248,12</b>	<b>288,76</b>	<b>49,74</b>	<b>2,12</b>			
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные, соленные, свежие	50	1,2	0,2	5,5	25,0	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00			
2	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	7,5	7,0	27,8	208,7	0,15	10,00	0,01	0,00	700,00	155,00	46,25	2,50	№110		
3	Тефтели из печени с рисом	100/80	12,8	14,8	21,9	271,0	0,19	9,55	39,86	0,60	84,75	254,00	28,25	4,70	№284/2011		
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,0	9,2	50,9	333,0	0,14	0,00	23,90	0,00	119,10	167,90	15,80	0,80	№508		
5	Чай с сахаром	200	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685		
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пеклецовый	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
<b>Итого</b>			<b>31,3</b>	<b>30,8</b>	<b>135,3</b>	<b>950,6</b>	<b>147,48</b>	<b>21,62</b>	<b>63,96</b>	<b>2,35</b>	<b>288,82</b>	<b>780,40</b>	<b>260,88</b>	<b>13,88</b>			



*Handwritten signature*



12-ти дневное меню для обеспечения бесп. питаниям двухразовым питанием обучающихся специальными (коррекционными) классов возрастной группы 12-18 лет в МОУ Волгограда (горные завтраки и обеды)

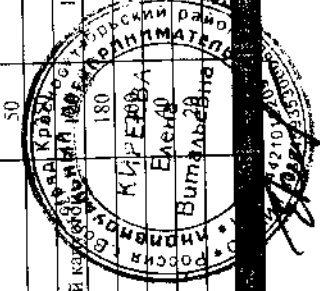
№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
<b>Вариант 9</b>																
<b>Завтрак</b>																
1	Каша молочная пшеничная вязкая с маслом	200/5	7,7	11,1	39,9	280,8	9,90	1,60	0,09	0,89	157,62	142,08	24,42	0,27	№302	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-		
3	Масло сливочное	5	0,0	4,2	0,1	38,5	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№96	
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№686	
<b>Итого</b>		<b>10,0</b>	<b>15,7</b>	<b>67,3</b>	<b>444,3</b>	<b>9,95</b>	<b>3,80</b>	<b>0,13</b>	<b>1,34</b>	<b>183,52</b>	<b>174,77</b>	<b>35,79</b>	<b>1,54</b>			
<b>Обед</b>																
1	Овощи отварные, соленные, свежие	50	1,2	0,2	5,5	25,0	23,30	0,07	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00			
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,8	6,3	26,2	151,3	0,09	0,00	0,00	12,50	61,25	22,50	0,99	№140		
3	Полушки рыбные с маслом сливочным	100/5	12,4	9,6	9,4	178,0	0,52	0,00	0,17	0,88	16,96	125,00	23,75	1,61		
4	Картофельное пюре с маслом	180	3,8	8,1	26,3	196,0	0,00	2,80	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№520		
5	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	124,0	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	2,50	№639	
6	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пеклеваемый	20	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
<b>Итого</b>		<b>25,6</b>	<b>25,1</b>	<b>124,5</b>	<b>805,3</b>	<b>24,16</b>	<b>5,57</b>	<b>0,20</b>	<b>11,45</b>	<b>115,79</b>	<b>340,05</b>	<b>110,78</b>	<b>7,70</b>			
<b>Вариант 10</b>																
<b>Завтрак</b>																
1	Каша молочная манная жидкая с маслом	200/5	6,2	20,2	40,9	149,1	0,06	0,00	0,04	0,00	42,95	0,82	0,82	0,33	№311	
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	65,0	0,05	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	-		
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	40,0	0,08	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№97		
4	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58,0	0,00	2,20	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685		
<b>Итого</b>		<b>11,0</b>	<b>23,2</b>	<b>71,2</b>	<b>312,1</b>	<b>0,19</b>	<b>2,20</b>	<b>0,04</b>	<b>1,65</b>	<b>202,45</b>	<b>205,50</b>	<b>36,14</b>	<b>2,38</b>			
<b>Обед</b>																
1	Овощи отварные, соленные, свежие	50	1,2	0,2	5,5	25,0	23,30	0,07	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00			
2	Суп из овощей	250	3,7	3,7	22,5	141,3	0,10	8,75	0,01	0,00	55,00	110,00	1,88	1,88	№135	
3	Котлеты или биточки рыбные	100	13,1	11,2	18,8	230,0	0,08	1,08	25,80	0,01	62,80	10,00	1,68	№234/2011		
4	Рис припущенный с томатом	180	4,7	6,8	47,7	279,0	0,04	6,70	0,20	48,00	10,00	4,00	0,40	№513		
5	Кисель из концентрата	0,0	0,0	30,6	118,0	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	0,00	4,00	0,60	№648		
6	Хлеб пшеничный	2,7	0,7	16,3	87,0	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
7	Хлеб пеклеваемый	1,1	0,2	9,4	44,0	0,04	0,00	0,60	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60			
<b>Итого</b>		<b>26,5</b>	<b>22,8</b>	<b>150,8</b>	<b>924,3</b>	<b>23,62</b>	<b>19,40</b>	<b>25,84</b>	<b>2,77</b>	<b>242,14</b>	<b>55,95</b>	<b>15,83</b>	<b>2,86</b>			





12-ти дневное меню для обеспечения беспроблемным обучением учащихся специальных (коррекционных) классов возрастной группы 12-18 лет в МОУ «Волгоград (торжаче завтрак и обеды)

№ п/п	Наименование блюда	Выход (в гр.)	Ишшевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
<b>Вариант 11</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба с маслом	200/5	7,7	14,4	57,7	0,13	1,67	73,26	82,14	177,60	208,68	49,95	1,11	№175/2011			
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	№96			
3	Масло сливочное	5	0,0	4,2	0,1	0,00	0,00	0,04	0,00	2,40	0,01	0,05	0,02	№685			
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0,0	15,2	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80	№685			
	<b>Итого</b>		<b>10,0</b>	<b>19,0</b>	<b>85,1</b>	<b>0,18</b>	<b>3,87</b>	<b>73,30</b>	<b>82,59</b>	<b>203,50</b>	<b>241,37</b>	<b>61,32</b>	<b>2,38</b>				
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные, соленные, свежие	50	1,2	0,2	5,5	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№123			
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,5	5,0	8,6	3,38	17,50	0,01	0,00	11,00	54,88	25,00	0,93	№289/2011			
3	Рагу из птицы	250	18,0	16,6	21,8	0,10	16,16	20,85	0,38	52,36	134,56	55,28	2,73	№639			
4	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,0	31,4	0,00	2,80	0,00	0,60	10,00	10,00	4,00	0,60				
5	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,7	16,3	0,06	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60				
6	Хлеб пеклеваный	20	1,1	0,2	9,4	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60				
	<b>Итого</b>		<b>26,1</b>	<b>22,7</b>	<b>93,0</b>	<b>26,88</b>	<b>36,53</b>	<b>20,88</b>	<b>1,94</b>	<b>139,89</b>	<b>355,24</b>	<b>121,81</b>	<b>6,46</b>				
<b>Итого</b>																	
			<b>36,1</b>	<b>41,7</b>	<b>178,1</b>	<b>27,06</b>	<b>40,40</b>	<b>94,18</b>	<b>3,11</b>	<b>243,39</b>	<b>602,61</b>	<b>183,13</b>	<b>8,84</b>				
<b>Вариант 12</b>																	
<b>Завтрак</b>																	
1	Запеканка рисовая с творогом с яблоком сушеным	200/20	33,3	29,9	29,9	0,05	0,05	0,18	0,05	41,07	112,11	11,10	0,42	№315			
2	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45	№97			
3	Сыр порция	10	2,6	2,6	3,2	0,08	0,00	0,00	1,20	65,00	112,00	16,00	0,80	№638			
4	Компот из яблок	200	0,4	0,0	27,4	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60				
	<b>Итого</b>		<b>38,3</b>	<b>32,9</b>	<b>72,6</b>	<b>0,16</b>	<b>2,98</b>	<b>0,18</b>	<b>0,65</b>	<b>131,57</b>	<b>258,79</b>	<b>36,42</b>	<b>2,27</b>				
<b>Обед</b>																	
1	Овощи отварные, соленные, свежие	50	1,2	0,2	5,5	23,30	0,07	0,02	0,17	38,33	70,00	23,33	1,00	№132			
2	Рассольник Ленинградский	30	3,7	5,6	25,0	0,00	0,00	3,88	0,00	22,50	96,00	23,25	0,50	№455			
3	Котлеты рубленные с белочанной кашей	180	15,0	10,1	16,1	261,0	0,08	0,00	0,00	13,50	74,60	26,80	0,75	№308			
4	Каша пшеница рассыпчатая	180	8,2	0,0	46,9	280,0	0,24	0,00	23,90	21,40	66,33	14,00	0,80	№685			
5	Чай с сахаром	10	0,2	0,0	15,0	58,0	0,00	2,20	0,00	87,00	58,50	14,00	0,80				
6	Хлеб пшеничный	30	2,0	0,4	12,1	0,05	0,00	0,00	0,45	7,50	24,68	5,32	0,45				
7	Хлеб пеклеваный	20	1,1	0,2	9,4	0,04	0,00	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60				
	<b>Итого:</b>		<b>42,1</b>	<b>16,9</b>	<b>134,2</b>	<b>923,7</b>	<b>23,62</b>	<b>8,15</b>	<b>23,92</b>	<b>202,17</b>	<b>538,37</b>	<b>175,28</b>	<b>6,21</b>				



Расчет объема заказа и цены услуг общественного питания на базе муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 36 Дзержинского района Волгограда» на учебный период 2016 - 2017 года.

Заказчик - № 2 МОУ СШ № 36

№ п/п	Наименование МОУ	Наименование услуги	Численность обучающихся по категориям, человек		Среднерасчетное количество дней функционирования МОУ, дней	Сумма расходов на обеспечение бесплатным питанием обучающихся с учетом учета источника финансирования, рублей	Объем заказа за счет средств бюджета Волгограда, рублей	Объем заказа за счет средств субсидии из областного бюджета, полученных в форме субвенции из областного фонда компенсаций, рублей	Расчет начальной (максимальной) цены контракта, рублей (гр.4 х гр.6 х на соответствующую строку гр.8+ гр.5 х гр.7 х на соответствующую строку гр.8)	
			при 5-ти дневной неделе	при 6-ти дневной неделе						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I	МОУ СШ № 36	обучающиеся в 1-11 классах из малообеспеченных семей или состоящих на учете у фтизиатра	71	61	165	199	20	477 080,00		834 890,00
	<b>Итого в МОУ СШ № 36</b>		<b>71</b>	<b>61</b>	<b>165</b>	<b>199</b>		<b>477 080,00</b>	<b>357 810,00</b>	<b>834 890,00</b>

