

ДОГОВОР

г. Псков

«02» ноября 2020 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Социально-экономический лицей № 21 имени Героя России С.В. Самойлова», именуемое в дальнейшем – «ЗАКАЗЧИК», в лице директора Быстровой В.В., действующего на основании Устава с одной стороны, и ООО «СЕРВИС-КОМПЛЕКС», именуемое в дальнейшем – «ИСПОЛНИТЕЛЬ», в лице директора Ивановой А.М., действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

Предметом настоящего Договора является предоставление услуги общественного питания для учащихся **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Социально-экономический лицей № 21 имени Героя России С.В. Самойлова»**, расположенного по адресу г. Псков, ул. Сиреневый бульвар, д.15, на основе ряда законодательных и нормативных документов: Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 г. № 2300-1; «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ; правил оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.97 г. № 1036, с 02 ноября 2020 года в течении 15 учебных дней 2020 года.

2. Требования заказчика к качеству предоставляемых услуг

2.1. Требования заказчика к качеству предоставляемых услуг:

- кулинарная продукция должна соответствовать требованиям стандартов отрасли, сборников рецептур и кулинарных изделий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания;
- предоставление услуг общественного питания из продуктов соответствующих ГОСТам, ТУ, принятым для данного вида продуктов питания и снабженных соответствующими сертификатами, качественными удостоверениями, ветеринарными справками надлежащим образом подтверждающими качество и безопасность продуктов;
- бесперебойное предоставление услуг согласно режима (графику), согласованному с Заказчиком в течение всего периода предоставления услуг;
- санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10.
- Качество и безопасность пищевых продуктов должны соответствовать Федеральному закону №29-ФЗ от 02.01.2000 года "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

3. СТОИМОСТЬ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Сумма договора составляет **562 077,28 (Пятьсот шестьдесят две тысячи семьдесят семь рублей 28 копеек) рублей.**

Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора.

3.2. Цена Договора включает расходы на приобретение продуктов питания, на приготовление питания, в том числе расходы на производственный инвентарь, посуду, спецодежду, моющие и дезинфицирующие средства, производственный контроль, оплату периодических медицинских осмотров и гигиенического обучения персонала, накладные расходы, транспортные расходы.

3.3. Источник финансирования заказа: за счет средств мероприятий по организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях в рамках подпрограммы «Развитие муниципальной

системы образования города Пскова» муниципальной программы «Развитие образования и повышение эффективности реализации молодежной политики» и средств от приносящей доход деятельности.

3.4. Порядок и срок оплаты услуги: оплата производится на основании счета (счета-фактуры) по безналичному расчету за фактический объем оказанных услуг в течение 15 рабочих дней с даты подписания акта об оказании услуг.

3.5 Порядок и срок осуществления заказчиком приемки оказанной услуги в части соответствия их количества, комплектности, объема требованиям, установленным контрактом, порядок и срок оформления результатов такой приемки:

3.5.1. Заказчик осуществляет приемку оказанных услуг по организации питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45), другими нормативными актами.

3.5.2. Заказчик осуществляет ежедневный контроль путем бракеража готовой продукции. Проверка и приемка готовой продукции осуществляется Заказчиком, в дни оказания услуг. Продукцию общественного питания принимают (оценивают) по органолептическим показателям качества (по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху, вкусу). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. В случае поставки готового питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан по требованию Заказчика в течение одного часа заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям Заказчика. При отсутствии замечаний уполномоченные представители сторон подписывают накладную на предоставленное питание в количестве двух экземпляров, по одной для каждой из сторон с приложением текущего меню. Срок оформления накладных составляет один рабочий день.

3.5.3. Заказчик осуществляет периодический контроль:

- наличие и правильность хранения суточных проб;
- периодическая проверка наличия документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- периодическая проверка даты выработки, сроков и условий хранения продукции;
- периодическая проверка соблюдения Исполнителем и его работниками санитарных правил и нормативов, правил личной гигиены.

3.5.4. По окончании очередного календарного месяца (до 3 числа месяца, следующего за отчетным) сторонами составляется двусторонний акт оказанных услуг за месяц.

3.5.5. Исполнитель предоставляет Заказчику результат оказанных услуг до 3 числа месяца, следующего за отчетным.

3.5.6. Заказчик в течение двух рабочих дней после предоставления счета, акта выполненных работ, подписанных Исполнителем, производит сверку расчетов с фактической посещаемостью детей, приступает к проверке и приемке результата услуг за отчетный месяц.

При отсутствии расхождений подписывает акт выполненных работ в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из сторон.

3.5.7. При наличии у Заказчика замечаний к оказанным услугам и неустранение их в течение 5-и календарных дней Заказчик вправе отказаться от подписания акта выполненных работ.

3.5.8. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных Договором, проводится Заказчиком своими силами, при этом Заказчик вправе принять решение о проведении экспертизы результатов оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. При проведении лабораторных и инструментальных исследований качества школьного питания по физико-химическим, микробиологическим показателям, объем и номенклатура исследований определяется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

3.5.9. При обнаружении Заказчиком в ходе проведения экспертизы недостатков в оказанных услугах, составляется рекламационный акт, в котором фиксируется перечень недостатков и сроки их устранения Исполнителем. Указанный рекламационный акт в тот же день направляется Заказчиком в адрес Исполнителя, при этом Заказчиком составляется мотивированный отказ от подписания акта выполненных работ.

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

3.5.11. После устранения Исполнителем обнаруженных недостатков Заказчик проводит повторную экспертизу результатов оказанных услуг.

3.5.12. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов оказанных услуг в случае выявления несоответствия этих результатов условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке результатов оказанных услуг и устранению такого несоответствия Исполнителем в течение 5 рабочих дней с момента уведомления Заказчиком.

3.5.13. По окончании приемки результатов оказанных услуг Заказчик подписывает акт приемки оказанных услуг, со дня подписания которого результаты услуг, оказанные Исполнителем по договору (в том числе за прошедший месяц), считаются принятыми Заказчиком.

3.6. Производится уменьшение суммы, подлежащей уплате физическому лицу, на размер налоговых платежей, связанных с оплатой Договора (в случае, если Договор заключается с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного занимающегося частной практикой лица).

4. Права и обязанности

Заказчик обязан:

4.1. Создать условия для предоставления услуг.

4.1.1. Оплатить коммунальные услуги.

4.1.2. Предоставить оборудование для приготовления и раздачи питания.

4.2. Обеспечить посещаемость детей.

4.3. Обеспечить учет и расчеты за оказанные Исполнителем услуги согласно настоящему Договору.

4.4. Осуществлять контроль за количеством, качеством и объемом оказываемых услуг и проверять их на соответствие требованиям настоящего Договора. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору.

Исполнитель обязан:

4.5. Обеспечить бесперебойное производство завтраков, обедов и питания ежедневно, кроме субботы и воскресенья и праздничных дней, согласно меню, указанному в Приложении.

4.6. Самостоятельно обеспечивать себя необходимыми продовольственными товарами, а также обеспечить требуемые санитарные условия для доставки, хранения и кулинарной обработки продуктов питания.

4.7. Обеспечивать содержание предоставляемых для объектов питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекцией, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования.

4.8. Обеспечить пищеблоку столовой посудой, кухонным инвентарем, санспецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормативами.

4.9. Обеспечить пищеблоку столовых обслуживающим персоналом, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию и прошедшим гигиеническую подготовку. Следить за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров.

4.10. Обеспечить совместно с Заказчиком периодический контроль за качеством организации питания учащихся.

5. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

5.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Договора, будут, по возможности, разрешаться Сторонами путем переговоров.

5.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров Стороны после реализации предусмотренной законодательством РФ процедуры досудебного урегулирования разногласий передают их на рассмотрение в суд.

6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

6.1. Срок действия договора устанавливается с 02 ноября 2020 года в течении 15 учебных дней 2020 года..

6.2. Договор может быть расторгнут по инициативе одной из сторон с обязательным письменным уведомлением другой стороны не менее, чем за 7 дней до момента расторжения.

7.ПРИЛОЖЕНИЯ

7.1. Приложение №1-Техническое задание на предоставление услуги общественного питания Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению «Социально-экономический лицей № 21 имени Героя России С.В. Самойлова» .

8.Юридические адреса, платежные реквизиты и подписи сторон

Подрядчик:

ООО «СЕРВИС-КОМПЛЕКС»
180000, г.Псков, ул.Советская, 60А
ИНН 6027138737
КПП 602701001
р/сч. 40702810500000003003
в Филиал АО "ЭКСИ-Банк" Псковский
БИК 045805722
к/сч. 30101810400000000722

Заказчик:

**МБОУ «Социально-экономический лицей
№ 21 имени Героя России С.В. Самойлова»**
180019, г.Псков, Сиреневый бульвар д.15
ИНН 6027012893 КПП 602701001
УФК по Псковской области
(МБОУ «Социально – экономический
лицей №21 имени Героя России С.В.
Самойлова»
л/с 20576024730,2156024730)
р/с 40701810840301009003
в Отделении Псков г. Псков
БИК 045805001

Директор:

Иванова А.М.



Директор:



В.В. Быстрова

МЕНЮ

2-х недельное цикличное меню

для учащихся 5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции, гр.	Технический нормативный документ, ГОСТ
I неделя			
1 день			
1	Мучное кондитерское изделие в индивидуальной упаковке 1 шт.	не менее 28	ГОСТ Р 53041-2008
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.р. 2004 г*.
2 день			
1	Булочка домашняя	75	№ 769 сб.р. 2004 г*
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.р. 2004 г*.
3 день			
1	Бутерброд с сыром (батон нарезной, российский/голландский)	20/20	№ 3 сб.р. 2004 г*.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.р. 2004 г*.
4 день			
1	Колобок песочный	75	№ 800 сб.р. 2004 г*.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.р. 2004 г*.
5 день			
1	Булочка с маком	75	№ 772 сб.р. 2004 г*.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.р. 2004 г*.
II неделя			
1 день			
1	Мучное кондитерское изделие в индивидуальной упаковке 1 шт.	не менее 28	ГОСТ Р 53041-2008
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.р. 2004 г*.
2 день			
1	Булочка домашняя	75	№ 769 сб.р. 2004 г*

2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
3 день			
1	Бутерброд с колбасой (батон нарезной, колбаса полукопченая)	20/20	№6 сб.п. 2004
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
4 день			
1	Колобок песочный	75	№ 800 сб.п. 2004 г*.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
5 день			
1	Колбаса вареная (молочная/ докторская/детская) запеченная в тесте	30/50	№ 747 сб.п. 2004 г*.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб. п. 2004 г*.

двухнедельное цикличное меню горячих завтраков

для учащихся начальной школы (1-4 класс)

№ п/п	Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции, гр	Технический нормативный документ, ГОСТ
I неделя			
1 день			
1	Колбаса варено-копченая порционная	15	№ 99 сб.п.2004г.
2	Каша молочная с маслом сливочным	155	№ 311 сб.п.2004г.
3	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
4	Выпечка дрожжевая/печенье/пряники	50/30	№ 769/772 сб.п. 2004г.
5	Батон нарезной	20	ГОСТ 31805-2018
2 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	60	№20/43/45/50/71/17 сб.п. 2004г.
2	Котлета / биточки рыбные	80	№ 388 сб.п.2004 г.
3	Пюре картофельное с маслом сливочным	155	№ 520 сб.п. 2004г.
4	Сок /нектар фруктовый (яблочный, виноградный, персиковый, абрикосовый, мультифрут)	200	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
3 день			

1	Сыр порционный	15	№ 97сб.п. 2004г.
2	Запеканка из творога с повидлом	150/20	№ 366 сб.п. 2004г.
3	Какао с молоком	200	№ 693/694/695 сб.п.2004г.
4	Батон нарезной	20	ГОСТ 31805-2018
4 день			
1	Овощи свежие / соленые	50	
2	Гуляш / поджарка	50/50 75/25	№ 437/424 сб.п.2004г.
3	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	155	№ 516 сб.п. 2004г.
4	Компот из сухофруктов/св.фруктов, ягод	200	№ 631/639 сб.п. 2004г
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
5 день			
1	Кукуруза / зеленый горошек отварной консервированный / овощи порционные	25/50	ГОСТ 34114-2017, ГОСТ 34112-2017
2	Котлета из птицы	80	№ 499 сб.п. 2004г.
3	Пюре картофельное с маслом сливочным / каша гречневая	155	№ 520,508 сб.п. 2004г.
4	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
II неделя			
1 день			
1	Сыр порционный / Колбаса варено-копченая порционная	15	№ 97, 99 сб.п. 2004г.
2	Каша молочная с маслом сливочным	155	№ 311 сб.п.2004г.
3	Кофейный напиток с молоком	200	№ 692 сб.п. 2004г.
4	Батон нарезной	20	ГОСТ 31805-2018
2 день			
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	
2	Тефтели мясные с соусом основным, каша гречневая, рассыпчатая	60/50/150	№ 461,462,516 сб.п. 2004г.
3	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
3 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	60	№20/43/45/50/71/17 сб.п. 2004г.
2	Плов из цыпленка	150	№ 492 сб.п. 2004г.

3	Компот из сухофруктов/св.фруктов, ягод	200	№ 631/639 сб.р. 2004г
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 26983-2015
4 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	60	№ 20/43/45/50/71/17 сб.р. 2004г.
2	Котлета по-хлыновски, пюре картофельное с маслом сливочным	80/150/5	№ 454/ 520 сб.р. 2004г
3	Сок /нектар фруктовый (яблочный, виноградный, персиковый, абрикосовый, мультифрут)	200	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
5 день			
1	Сыр порционный	15	№ 97сб.р. 2004г.
2	Запеканка из творога с повидлом	150/20	№ 366 сб.р. 2004г.
3	Какао с молоком	200	№ 693/694/695 сб.р.2004г.
4	Батон нарезной	20	ГОСТ 31805-2018

**двухнедельное цикличное меню обедов
для учащихся начальной школы (1-4 класс)**

№ п/п	Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции, гр	Технический нормативный документ, ГОСТ
I неделя			
1 день			
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	
2	Суп картофельный гороховый	250	№139 сб.р.2004г.
3	Печень по-строгановски	50/50	№431 сб.р.2004г.
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	№508 сб.р.2004г.
5	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.р. 2004г.
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 31805-2018
2 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	60	№20/43/45/50/71/17 сб.р. 2004г.
2	Рассольник ленинградский со сметаной	250	№ 132 сб.р. 2004г.
3	Котлета / биточки рыбные	80	№ 388 сб.р.2004 г.
4	Пюре картофельное с маслом сливочным	155	№ 520 сб.р. 2004г.

5	Компот из сухофруктов/св.фруктов, ягод	200	№ 631/639 сб.п. 2004г
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
3 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	60	№17,20,43,45,50,71 сб.п.2004г.
2	Суп картофельный на бульоне из птицы	250	№107,138,140 сб.п.2004г.
3	Цыпленок отварной	80	№487 сб.п.2004г.
4	Рис отварной с маслом	155	№511 сб.п.2004г.
5	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	
4 день			
1	Овощи свежие / соленые	50	
2	Щи из свежей/квашеной капусты со сметаной	250	№ 124,125 сб.п. 2004г.
3	Гуляш / поджарка	50/50 75/25	№ 437/424 сб.п.2004г.
4	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	155	№ 516 сб.п. 2004г
5	Компот из сухофруктов/св.фруктов, ягод	200	№ 631/639 сб.п. 2004г
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 26983-2015
5 день			
1	Кукуруза / зеленый горошек отварной консервированный / овощи порционные	25/50	ГОСТ 34114-2017, ГОСТ 34112-2017
2	Борщ из свежей/квашеной капусты со сметаной	250	№ 110 сб.п. 2004г
3	Котлета из цыпленка	80	№ 499 сб.п. 2004г
4	Пюре картофельное с маслом сливочным / каша гречневая	155	№ 520,508 сб.п. 2004г.
5	Компот из сухофруктов/св.фруктов, ягод	200	№ 631/639 сб.п. 2004г
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 26983-2015
II неделя			
1 день			
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	
2	Суп картофельный с крупой	250	№138 сб.п.2004г.
3	Поджарка из цыпленка	75/25	№424 сб.п.2004г.
4	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	155	№ 516 сб.п. 2004г
5	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 26983-2015

2 день			
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	
2	Рассольник ленинградский со сметаной	250	№132 сб.п.2004г.
3	Тефтели мясные, каша гречневая, рассыпчатая	60/50/150	№ 461,462,516 сб.п. 2004г.
4	Компот из сухофруктов/св.фруктов, ягод	200	№631,639 сб.п.2004г.
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 26983-2015
3 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	60	№17,20,43,45,50,71 сб.п.2004г.
2	Щи из свежей/квашеной капусты со сметаной	250	№ 124,125 сб.п. 2004г.
3	Плов из цыпленка	150	№492 сб.п.2004г.
4	Компот из сухофруктов/св.ягод/ягод	200	№631,639 сб.п. 2004г.
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 26983-2015
4 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	60	№ 17,20,43,45,50,71 сб.п. 2004г.
2	Борщ из свежей/квашеной капусты со сметаной	250	№ 110 сб.п. 2004г
3	Котлета по-хлыновски, пюре картофельное с маслом сливочным	80/150/5	№ 454/ 520 сб.п. 2004г
4	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 26983-2015
5 день			
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	.
2	Суп картофельный с макаронами	250	№ 140 сб.п.2004г.
3	Голубцы с рисом, мясом и маслом	175	№ 485 сб.п.2004г.
4	Компот из сухофруктов/св.фруктов/ягод	200	№ 631,639 сб.п.2004г.
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 26983-2015

двухнедельное цикличное меню горячих завтраков

для учащихся 5 классов

№ п/п	Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции, гр	Технический нормативный документ, ГОСТ
I неделя			
I день			
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	
2	Печень по-строгановски	50/50	№431 сб.п.2004г.
3	Каша гречневая рассыпчатая	150	№508 сб.п.2004г.

4	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 31805-2018
	2 день		
1	Салат из свежих/отварных овощей	60	№20/43/45/50/71/17 сб.п. 2004г.
2	Котлета / биточки рыбные	80	№ 388 сб.п.2004 г.
3	Пюре картофельное с маслом сливочным	155	№ 520 сб.п. 2004г.
4	Сок /нектар фруктовый (яблочный, виноградный, персиковый, абрикосовый, мультифрут)	200	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
	3 день		
1	Сыр порционный	15	№ 97сб.п. 2004г.
2	Запеканка из творога с повидлом	150/20	№ 366 сб.п. 2004г.
3	Какао с молоком	200	№ 693/694/695 сб.п.2004г.
4	Батон нарезной	20	ГОСТ 31805-2018
	4 день		
1	Овощи свежие / соленые	50	
2	Гуляш / поджарка	50/50 75/25	№ 437/424 сб.п.2004г.
3	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	155	№ 516 сб.п. 2004г.
4	Компот из сухофруктов/св.фруктов, ягод	200	№ 631/639 сб.п. 2004г
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
	5 день		
1	Кукуруза / зеленый горошек отварной консервированный / овощи порционные	25/50	ГОСТ 34114-2017, ГОСТ 34112-2017
2	Котлета из птицы	80	№ 499 сб.п. 2004г.
3	Пюре картофельное с маслом сливочным / каша гречневая	155	№ 520,508 сб.п. 2004г.
4	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
	II неделя		
	I день		
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	

2	Поджарка из цыпленка	75/25	№424 сб.р.2004г.
3	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	155	№ 516 сб.р. 2004г
4	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.р. 2004г.
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 26983-2015
2 день			
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	
2	Тефтели мясные с соусом основным, каша гречневая, рассыпчатая	60/50/150	№ 461,462,516 сб.р. 2004г.
3	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.р. 2004г.
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
3 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	60	№20/43/45/50/71/17 сб.р. 2004г.
2	Плов из цыпленка	150	№ 492 сб.р. 2004г.
3	Компот из сухофруктов/св.фруктов, ягод	200	№ 631/639 сб.р. 2004г
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 26983-2015
4 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	60	№ 20/43/45/50/71/17 сб.р. 2004г.
2	Котлета по-хлыновски, пюре картофельное с маслом сливочным	80/150/5	№ 454/ 520 сб.р. 2004г
3	Сок /нектар фруктовый (яблочный, виноградный, персиковый, абрикосовый, мультифрут)	200	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
5 день			
1	Сыр порционный	15	№ 97сб.р. 2004г.
2	Запеканка из творога с повидлом	150/20	№ 366 сб.р. 2004г.
3	Какао с молоком	200	№ 693/694/695 сб.р.2004г.
4	Батон нарезной	20	ГОСТ 31805-2018

двухнедельное цикличное меню горячих завтраков

для учащихся 6-11 классов

№ п/п	Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции, гр	Технический нормативный документ, ГОСТ
-------	--------------------	------------------------------------	--

I неделя			
1 день			
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	
2	Печень по-строгановски	50/50	№431 сб.р.2004г.
3	Каша гречневая рассыпчатая	180	№508 сб.р.2004г.
4	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.р. 2004г.
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 31805-2018
2 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	100	№20/43/45/50/71/17 сб.р. 2004г.
2	Котлета / биточки рыбные	100	№ 388 сб.р.2004 г.
3	Пюре картофельное с маслом сливочным	185	№ 520 сб.р. 2004г.
4	Сок /нектар фруктовый (яблочный, виноградный, персиковый, абрикосовый, мультифрут)	200	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
3 день			
1	Сыр порционный	15	№ 97сб.р. 2004г.
2	Запеканка из творога с повидлом	200/20	№ 366 сб.р. 2004г.
3	Какао с молоком	200	№ 693/694/695 сб.р.2004г.
4	Батон нарезной	20	ГОСТ 31805-2018
4 день			
1	Овощи свежие / соленые	50	
2	Гуляш / поджарка	50/50 75/25	№ 437/424 сб.р.2004г.
3	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	185	№ 516 сб.р. 2004г.
4	Компот из сухофруктов/св.фруктов, ягод	200	№ 631/639 сб.р. 2004г
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
5 день			
1	Кукуруза / зеленый горошек отварной консервированный / овощи порционные	25/50	ГОСТ 34114-2017, ГОСТ 34112-2017
2	Котлета из птицы	100	№ 499 сб.р. 2004г.
3	Пюре картофельное с маслом сливочным / каша гречневая	185	№ 520,508 сб.р. 2004г.

4	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
II неделя			
1 день			
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	
2	Поджарка из цыпленка	75/25	№424 сб.п.2004г.
3	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	185	№ 516 сб.п. 2004г
4	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
5	Хлеб ржано-пшеничный	40	ГОСТ 26983-2015
2 день			
1	Овощи свежие/соленые порционные	50	
2	Тефтели мясные с соусом основным, каша гречневая, рассыпчатая	60/50/180	№ 461,462,516 сб.п. 2004г.
3	Чай с сахаром	200	№ 685 сб.п. 2004г.
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
3 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	100	№20/43/45/50/71/17 сб.п. 2004г.
2	Плов из цыпленка	225	№ 492 сб.п. 2004г.
3	Компот из сухофруктов/св.фруктов, ягод	200	№ 631/639 сб.п. 2004г
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 26983-2015
4 день			
1	Салат из свежих/отварных овощей	100	№ 20/43/45/50/71/17 сб.п. 2004г.
2	Котлета по-хлыновски, пюре картофельное с маслом сливочным	100/180/5	№ 454/ 520 сб.п. 2004г
3	Сок /нектар фруктовый (яблочный, виноградный, персиковый, абрикосовый, мультифрут)	200	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31805-2018
5 день			
1	Сыр порционный	15	№ 97сб.п. 2004г.
2	Запеканка из творога с повидлом	200/20	№ 366 сб.п. 2004г.
3	Какао с молоком	200	№ 693/694/695 сб.п.2004г.
4	Батон нарезной	20	ГОСТ 31805-2018

двухнедельное цикличное меню льготного питания

для учащихся 1- 4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции, гр.	Технический нормативный документ, ГОСТ
I неделя			
1 день			
1	Колбаса (молочная/докторская детская) отварная, макароны отварные с маслом сливочным	80/150/5	№413,516 сб.п. 2004г.
2	Чай черный сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
2 день			
1	Плов из цыпленка	150	№ 492 сб.п. 2004г.
2	Чай черный сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Кондитерское изделие (печенье/вафли/пряник)	30	ГОСТ Р 53041-2008
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
3 день			
1	Жаркое из цыпленка	150	№ 489 сб.п. 2004г.
2	Сок/нектар фруктовый (яблочный, виноградный, персиковый, абрикосовый, мультифрут)	200	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
4 день			
1	Каша молочная (рисовая/манная/геркулесовая/пшенная) с маслом сливочным	150/10	№ 311 сб.п. 2004г*
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Бутерброд с сыром (сыр российский/голландский, батон нарезной)	15/20	№3 сб.п. 2004
5 день			
1	Макароны отварные с сыром (российский/голландский) и маслом сливочным	150/30/5	№ 333 сб.п. 2004г.

2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Кондитерское изделие (печенье/вафли/пряник)	30	ГОСТ Р 53041-2008
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
II неделя			
1 день			
1	Плов из цыпленка	150	№ 492 сб.п. 2004г.
2	Чай черный сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
2 день			
1	Запеканка из творога с повидлом	150/15	№ 366 сб.п. 2004г.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Кондитерское изделие (печенье/вафли/пряник)	30	ГОСТ Р 53041-2008
3 день			
1	Блинчики с начинкой	120	№ 728 сб.п.2004г.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Бутерброд с колбасой (батон нарезной, колбаса полукопченая)	15/20	№6 сб.п. 2004
4 день			
1	Макароны отварные с сыром (российский/ голландский) и маслом сливочным	150/30/5	№ 333 сб.п. 2004г.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Кондитерское изделие (печенье/вафли/пряник)	30	ГОСТ Р 53041-2008
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
5 день			
1	Каша молочная (рисовая/манная/ геркулесовая/пшениная) с маслом сливочным	150/10	№ 311 сб.п. 2004г*
2	Сок/нектар фруктовый (яблочный, виноградный, персиковый, абрикосовый, мультифрут)	200	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
3	Батон нарезной	20	ГОСТ 31807-2012

двухнедельное цикличное меню льготного питания для учащихся 5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции, гр.	Технический нормативный документ, ГОСТ
I неделя			
1 день			
1	Мучное кондитерское изделие в индивидуальной упаковке 1 шт.	не менее 28	ГОСТ Р 53041-2008
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
2 день			
1	Колбаса (молочная/докторская детская) отварная, макароны отварные с маслом сливочным	100/180/5	№413,516 сб.п. 2004г.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
3 день			
1	Булочка домашняя	75	№ 769 сб.п. 2004 г*
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
4 день			
1	Плов из цыпленка	180	№ 492 сб.п. 2004г.
2	Чай черный сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
5 день			
1	Бутерброд с сыром (батон нарезной, российский/ голландский)	20/20	№ 3 сб.п. 2004 г*.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
6 день			
1	Жаркое из цыпленка	180	№ 489 сб.п. 2004г.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
7 день			
1	Колобок песочный	75	№ 800 сб.п. 2004 г*.

2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
1	Каша молочная (рисовая/манная/геркулесовая/пшенная) с маслом сливочным	200/10	№ 311 сб.п. 2004г*
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Батон нарезной	20	ГОСТ 31807-2012
5 день			
1	Булочка с маком	75	№ 772 сб.п. 2004 г*.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
1	Макароньы отварные с сыром (российский/голландский) и маслом сливочным	180/30/5	№ 333 сб.п. 2004г.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
II неделя			
1 день			
1	Мучное кондитерское изделие в индивидуальной упаковке 1 шт.	не менее 28	ГОСТ Р 53041-2008
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
1	Плов из цыпленка	180	№ 492 сб.п. 2004г.
2	Чай черный сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
2 день			
1	Булочка домашняя	75	№ 769 сб.п. 2004 г*
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
1	Запеканка из творога с повидлом	200/15	№ 366 сб.п. 2004г.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.

	3 день		
1	Бутерброд с колбасой (батон нарезной, колбаса полукопченая)	20/20	№6 сб.п. 2004
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
1	Блинчики с начинкой	120	№ 728 сб.п.2004г.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
	4 день		
1	Колобок песочный	75	№ 800 сб.п. 2004 г*.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
1	Макароны отварные с сыром (российский/ голландский) и маслом сливочным	180/30/5	№ 333 сб.п. 2004г.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	ГОСТ 31807-2012
	5 день		
1	Колбаса вареная (молочная/ докторская/детская) запеченная в тесте	30/50	№ 747 сб.п. 2004 г*.
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб. п. 2004 г*.
1	Каша молочная (рисовая/манная/ геркулесовая/пшеничная) с маслом сливочным	200/10	№ 311 сб.п. 2004г*
2	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004г.
3	Батон нарезной	20	ГОСТ 31807-2012

двухнедельное цикличное меню платное питание – обеды.

№ п/п	Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции, гр.	Технический нормативный документ, ГОСТ
	I неделя		
	1 день		
1	Суп картофельный гороховый	250	№ 139 сб.п. 2004 г*.

2	Тефтели с соусом красным основным, рис отварной порционированные овощи соленые/свежие	60/50/150 15	№ 461,511 сб.п. 2004 г*.
3	Компот из свежих фруктов (яблоко)/ Компот из смеси сухофруктов (яблоки,груши,курага,изюм,чернослив)	200	№ 631/639 сб.п. 2004 г*.
4	Хлеб ржано-пшеничный	60	ГОСТ 31807-2012
	2 день		
1	Рассольник ленинградский со сметаной	250	№132 сб.п.2004г.
2	Цыпленок отварной, каша гречневая с маслом сливочным порционированные овощи соленые/свежие	80/150/5 15	№ 431,508 сб.п. 2004 г*.
3	Чай черный сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
4	Булочка с маком	50	№ 772 сб.п.2004 г*.
5	Хлеб ржано-пшеничный	60	ГОСТ 31807-2012
	3 день		
1	Суп картофельный на бульоне из птицы	250	№107,138,140 сб.п.2004г.
2	Колбаса (молочная/ докторская/детская) отварная, картофельное пюре с маслом сливочным	80/150/5	№ 413,520 сб.п. 2004 г*.
3	Салат из овощей с маслом растительным	60	№20,43,45,50,71,17 сб.п. 2004 г*.
4	Кисель из концентрата на плодовых, плодово-ягодных, ягодных экстрактах (абрикосовый, вишневый, клюквенный, клубничный, лесная ягода, красносмородиновый)	200	№ 648 сб.п. 2004г. *
5	Хлеб ржано-пшеничный	60	ГОСТ 31807-2012
	4 день		
1	Щи из свежей/квашеной капусты со сметаной	250	№ 124,125 сб.п. 2004г.
2	Колобок особый макароны отварные с маслом сливочным порционированные овощи соленые/свежие	80/150/5 15	№ 461,516 сб.п. 2004 г*.
3	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
4	Блинчики с начинкой	60	№ 728,733 сб.п.2004 г*.
5	Хлеб ржано-пшеничный	60	ГОСТ 31807-2012
	5 день		
1	Борщ из свежей/квашеной капусты со сметаной	250	№ 110 сб.п. 2004г
2	Плов из цыпленка порционированные овощи соленые/свежие	150 15	№ 485 сб. 2004 г*.
3	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.

	Пирожок печеный с повидлом	60	№ 738 сб.п. 2004 г*.
4	Хлеб ржано-пшеничный	60	ГОСТ 31807-2012
	II неделя		
	1 день		
1	Суп картофельный с крупой	250	№138 сб.п.2004г.
2	Котлета из цыпленка, картофельное пюре с маслом сливочным порционированные овощи соленые/свежие	80/150/5 15	№ 496,520 сб.п. 2004 г*.
3	Кисель из концентрата на плодовых, плодово-ягодных, ягодных экстрактах (абрикосовый, вишневый, клюквенный, клубничный, лесная ягода, красносмородиновый)	200	№ 648 сб.п. 2004г. *
4	Хлеб ржано-пшеничный	60	ГОСТ 31807-2012
	2 день		
1	Рассольник ленинградский со сметаной	250	№132 сб.п.2004г.
2	Котлета мясная, макароны отварные с маслом сливочным порционированные овощи соленые/свежие	80/150/5 15	№451,516 сб.п. 2004 г*.
3	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
4	Блинчик с начинкой	60	№ 728,733 сб.п. 2004 г*
5	Хлеб ржано-пшеничный	60	ГОСТ 31807-2012
	3 день		
1	Щи из свежей/квашеной капусты со сметаной	250	№ 124,125 сб.п. 2004г.
2	Жаркое по-домашнему порционированные овощи соленые/свежие	150 15	№ 631* сб.п. 2015г.
3	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
4	Хлеб ржано-пшеничный	60	ГОСТ 31807-2012
5	Булочка домашняя	50	№ 769 сб.п. 2004 г*.
	4 день		
1	Борщ из свежей/квашеной капусты со сметаной	250	№ 110 сб.п. 2004г
2	Плов из цыпленка порционированные овощи соленые/свежие	150 15	№ 485 сб. 2004 г*.
3	Чай черный с сахаром	200/15	№ 685 сб.п. 2004 г*.
4	Сметанник	50	№ 769 сб.п. 2004 г
5	Хлеб ржано-пшеничный	60	ГОСТ 31807-2012
	5 день		
1	Суп картофельный с макаронами	250	№ 140 сб.п.2004г.
2	Колбаса (молочная/ докторская/детская) отварная,	80/150/5	№ 413,520 сб.п.2004 г*.

	картофельное пюре с маслом сливочным		
3	Компот из свежих фруктов (яблоко)/ Компот из смеси сухофруктов (яблоки,груши,курага,изюм,чернослив)	200	№ 631/639 сб.р. 2004 г*.
4	Салат из овощей с маслом растительным	60	№20,43,45,50,71,17 сб.р. 2004 г*.
5	Хлеб ржано-пшеничный	30	ГОСТ 31807-2012

Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации. Сборник технических нормативов» Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах». /Под общей редакцией В.Т. Лапшиной, М.: изд. «Хлебпродинформ», 2004г.* Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. – Москва: ДеЛи принт, 2015 год.

Заказчик:
МБОУ «Социально-экономический лицей № 21 имени Героя России С.В. Самойлова»

Исполнитель:
ООО «СЕРВИС-КОМПЛЕКС»

Директор:  В.В. Быстрова



Директор:  А.М. Иванова

