Приложение №1

к муниципальному контракту

 № 1/2024 от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Техническое задание**

на оказание услуг по организации и обеспечению питанием детей.

1. **Наименование оказываемых услуг:** организация и обеспечение питанием детей.

В лагерях с дневным пребывание детей, организованных образовательными организациями на территории городского округа Чапаевск Самарской области, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время 2024 года.

**Количество детей:** 725 человек.

1. **Объем оказания услуг**: 1 условная единица

Расчет стоимости услуг:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Бюджет | Кол-во дней в смене | Кол-во детей | Стоимость 1дня с 2-разовым питанием (руб.) | Объем средств на продукты питания (2-х раз), тыс.руб. | ФОТ работников кухни, тыс.руб. | Накладные расходы (1%), тыс.руб. | ИТОГО, тыс.руб. |
| Средства бюджета Самарской области | 18 | 725 | 170 | 2218,500 | 326,31868 | 22,185 | 2567,00368 |

1. **Место оказания услуг:** 446100,РФ, Самарская область, г. Чапаевск, столовые государственных бюджетных общеобразовательных учреждений.

3.1. Образовательное учреждение, расположенное по адресу: ул. Ярославская, д.6

3.2. Образовательное учреждение, расположенное по адресу: ул. Карла Маркса .12

3.3. Образовательное учреждение, расположенное по адресу: ул. Советская, д.56

3.4. Образовательное учреждение, расположенное по адресу: ул. Чкалова, д.2

3.5. Образовательное учреждение, расположенное по адресу: ул. Котовского, д.10

3.6. Образовательное учреждение, расположенное по адресу: ул. Радищева, д.28

3.7. Образовательное учреждение, расположенное по адресу: ул. Крымская, д.1

3.8. Образовательное учреждение, расположенное по адресу: ул. Сергея Лазо, д.34а

3.9. Образовательное учреждение, расположенное по адресу: ул. Жуковского,35

3.10. Образовательное учреждение, расположенное по адресу: г.Чапаевск-11, ул.Мира, д.7.

**4. Срок (период) оказания услуг:** в соответствии с графиком работы лагерей с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями, расположенными на территории городского округа Чапаевск Самарской области (Приложение №1.1 к Техническому заданию).

**5. Условия оказания услуг:** в соответствии с примерным 10-дневным меню (Приложение №1.2 к Техническому заданию).

**6. Услуга должна быть оказана в соответствии с:**

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 г.);

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001г. №36);

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 98 от 22 мая 2003 г.);

- ГОСТ 34307-2017; ГОСТ 31498-2012; 31743-2017; ГОСТ Р 51809-2001; ГОСТ 7176-2017; ГОСТ 34112-2017; ГОСТ 12028-2014; ГОСТ 572-2016; ГОСТ 6292-93; ГОСТ 17594-81; ГОСТ 1723-86; ГОСТ 34306-2017; ГОСТ 1129-2013; ГОСТ 32252-2013; ГОСТ 32099-2013; ГОСТ 26574-2017; ГОСТ 32366-2013; ГОСТ 32285-2013; ГОСТ Р 51574-2018; ГОСТ 34298-2017; ГОСТ 32896-2014; ГОСТ 34314-2017; ГОСТ 31654-2012; ГОСТ 31802-2012; ГОСТ 32573-2013; ГОСТ 33222-2015; ГОСТ 32677-2014; ГОСТ 33932-2016; ГОСТ 34120-2017; ГОСТ 32284-2013; ГОСТ 3343-2017; ГОСТ 32261-2013; ГОСТ 18488-2000; ГОСТ 31453-2013; ГОСТ 33921-2016; ГОСТ 32260-2013; ГОСТ 108-2014; ГОСТ 32103-2013; ГОСТ 31981-2013; ГОСТ 14031-2014; ГОСТ 33491-2015; ГОСТ 31690-2013; ГОСТ 31962-2013; ГОСТ 5550-2021; ГОСТ 6201-2020; ГОСТ 7022-2019; ГОСТ 5784-2022; ГОСТ 6002-2022; ГОСТ 34846-2022;

- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

Оказание услуг по Контракту должно осуществляться с учетом действующего законодательства РФ и Самарской области.

**7. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания детей:**

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в организованных оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей при образовательных организациях г. Чапаевска, в соответствии с действующими нормативными документами; обеспечивать соблюдение установленных правил, сроков хранения и реализации скоропортящейся продукции. Остаточный срок годности используемых продуктов питания должен составлять не менее 70%. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность

**8. Требования по предоставлению гарантий качества по обеспечению питанием детей:**

Меню состоит из завтрака и обеда, составлено с периодичностью на 10 рабочих дней (Приложение №1.2 к Техническому заданию).

**Место изготовления блюд:** организовывается Исполнителем в пищеблоке столовых общеобразовательных учреждений, соответствующем Санитарным нормам и Правилам.

**Изготовление блюд производится в соответствии с Санитарно-**эпидемиологическими правилами и нормативами.

**Исполнитель обязан:**

**-** организовать процесс питания детей в каникулярное время с **ежедневной** доставкой (подвозом) продуктов питания по адресам в соответствии с графиком работы лагерей с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями, расположенными на территории городского округа Чапаевск Самарской области (Приложение №1.1 к Техническому заданию).

- обеспечить содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания;

- обеспечивать соблюдение установленных санитарных правил, сроков хранения и реализации скоропортящейся Продукции;

- обеспечить своими силами охрану труда и технику безопасности при оказании услуг.

**Сбор ежедневных сведений** о количестве детей, по установленной форме осуществляет Исполнитель услуг, принимая от Заказчика до 17.00 часов ежедневно (кроме выходных и праздничных дней) заявки на следующие сутки и уточняется до 08.00 часов дня исполнения услуг.

Персонал пищеблока обязан своевременно проходить гигиеническое обучение и медицинский осмотр и иметь санитарные книжки установленного образца.

**9. Требования к транспортировке пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции**

 При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2 1324-03.

 Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна обеспечиваться в первой половине рабочего дня, остальных продуктов питания - в течение рабочего дня.

 Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

 При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

 Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

 Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

 Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

 Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

 Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

**10. Требования по приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов:**

Каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых в столовую организованных оздоровительных лагерей с дневным пребыванием детей при образовательных организациях, расположенных на территории г.о.Чапаевск, должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарный сопроводительный документ, заверенный подписью и печатью ветеринарного специалиста, накладная по форме ТОРГ- 12.

 Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

- наименование пищевой продукции;

- состав пищевой продукции;

- количество пищевой продукции;

- дату изготовления пищевой продукции;

- срок годности пищевой продукции;

- условия хранения;

- наименование и место нахождения изготовителя;

- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;

- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;

- показатели пищевой ценности пищевой продукции;

- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

- обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать.

 Расфасованные пищевые продукты должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;

- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;

- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дату и время упаковки).

 Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую.

 После приема пищевые продукты размещаются в холодильных камерах и складских помещениях с соблюдением условий хранения, указанных на этикетках и правил товарного соседства.

 Маркировочные ярлыки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

**11. Требования к приготовлению кулинарной продукции:**

 К приготовлению питания допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с законодательством Российской Федерации и согласно п.20 Приложения № 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011г. № 302н за счет «Исполнителя», а также иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Уровень профессиональной подготовки и квалификации производственного персонала должен соответствовать требованиям ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

 Все сотрудники столовой должны быть обеспечены форменной одеждой (специальной санитарной одеждой).

 Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий, итоговое количество пищевых веществ, энергетической ценности, содержания витамина С, среднее значение за период пищевых веществ, энергетической ценности, содержания витамина С, содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности.

 При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню (Приложение 1.2).

 Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (для обеспечения выполнения требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности).

 Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

 Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в тепловом шкафу или изотермической таре (термосах, термобоксах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

 Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**12. Требования к отпуску питания:**

 Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

 При раздаче готовой пищи горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60…+65°С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°С.

 После каждого приема пищи Исполнитель должен вымыть столовую посуду и произвести помещения пищеблока в соответствии с санитарными нормами.

 Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

 - меню на текущий день, утвержденное начальником лагеря, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

 - ИНН организации;

 - книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;

 - контактная информация организатора питания с телефонами.

**13. Иные требования**

 Обеспечение чистоты и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в помещениях пищеблока и в обеденном зале (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи, санитарная обработка и дезинфекция предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды моющими и чистящими средствами, приобретенными за счет «Исполнителя»).

**14.** Если в приложениях к заявке указан товарный знак, то читается со словом «эквивалент».

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик**Руководитель МКУ «Комитетсоциального развития, семьи, опеки ипопечительства администрациигородского округа Чапаевск»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / О.А. Быкова / (подпись) (расшифровка) | **Исполнитель**Генеральный директорООО "ШИК°" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /А.Р. Шамионов/ (подпись) (расшифровка) |

Приложение №1.1

к Техническому заданию

**График работы лагерей с дневным пребыванием детей,**

**организованных образовательными организациями на территории**

**городского округа Чапаевск Самарской области**

Режим работы лагерей дневного пребывания: ежедневно, кроме субботы, воскресенья и праздничных дней. 01.06.2024 – рабочий день.

Двухразовое питание (завтрак, обед):

*- завтрак – с 9 час. 00 мин. до 10 час. 00 мин.*

*- обед – с 13 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование образовательной организации, при которой организован лагерь с дневным пребыванием | Адрес пункта питания обучающихся | Количество обучающихся, получателей услуги питания с 2-х разовым питанием | Срок оказания услуги  | Количество дней в смене |
| ГБОУ СО СОШ № 3 г.о. Чапаевск Самарской области  | г. Чапаевск, ул. Ярославская, д.6  | 120 | С «01» июня 2024г.по «26» июня 2024г. | 18 |
| ГБОУ СО СОШ № 3 г.о. Чапаевск Самарской области СП ДЮСШ №2 | г. Чапаевск, ул. Ярославская, д.6  | 40 |
| ГБОУ СО СОШ № 4 г.о. Чапаевск Самарской области  | г. Чапаевск, ул. Карла Маркса, д.12  | 120 |
| ГБОУ СО СОШ № 8 г.о. Чапаевск Самарской области | г. Чапаевск, ул. Советская, д.56 | 35 |
| ГБОУ СО СОШ № 9 г.о. Чапаевск Самарской области | г. Чапаевск, ул. Чкалова, д.2 | 80 |
| ГБОУ СО СОШ № 10 им. героя Серея Анатольевича Хихина г.о. Чапаевск Самарской области | г. Чапаевск, ул. Жуковского, д.35  | 90 |
| ГБОУ СО СОШ «Центр образования» г.о. Чапаевск Самарской области | г. Чапаевск, ул.Котовского, д.10 | 50 |
| ГБОУ СО СОШ № 12 г.о. Чапаевск Самарской области | г. Чапаевск, ул. Радищева, д.28 | 40 |
| ГБОУ СО СОШ № 22 г.о. Чапаевск Самарской области | г. Чапаевск, ул. Крымская, д.1 | 90 |
| ГБОУ СО СОШ № 23 г.о. Чапаевск Самарской области | г. Чапаевск, ул.Сергея Лазо, д.34а | 40 |
| ГБОУ СО СОШ № 5 г.о. Чапаевск Самарской области | г. Чапаевск-11, ул.Мира, д.7 | 20 |
| **ИТОГО:** |  | **725** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик**Руководитель МКУ «Комитетсоциального развития, семьи, опеки ипопечительства администрациигородского округа Чапаевск»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / О.А. Быкова / (подпись) (расшифровка) | **Исполнитель**Генеральный директорООО "ШИК°" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / А.Р. Шамионов / (подпись) (расшифровка) |

Приложение №1.2

к Техническому заданию

**ПРИМЕРНОЕ 10-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Понедельник*** | ***Наименование блюда*** | ***Энерг. ценность, ккал.*** |
|  | ***1 ДЕНЬ*** |  |
| ***Завтрак:*** | Каша молочная из риса и пшена с маслом сливочным | 135,92 |
| Сыр порционно | 106,68 |
| Хлеб | 156,62 |
| Чай с сахаром и лимоном | 63,16 |
| ***Итого*** | **462,38** |
| ***Обед:*** | Суп крестьянский с рыбными консервами  | 124,5 |
|  | Сосиска отварная  | 149,0 |
|  | Макароны отварные с маслом | 147,00 |
|  | Соус томатный | 44,00 |
|  | Сок фруктовый | 88,0 |
|  | Банан | 200,0 |
|  | Хлеб пшеничный | 156,62 |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 48,52 |
|  | ***Итого*** | ***920,79*** |
| ***Всего за понедельник*** |  | ***1383,17 ккал.*** |
|  | ***2 ДЕНЬ*** |  |
| ***Вторник*** | **Наименование блюда** | **Энерг. ценность, ккал.** |
| ***Завтрак:*** | Омлет натуральный с маслом сливочным | 312,00 |
|  | Колбаса п/к порционно | 127,00 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Чай с сахаром  | 60,00 |
|  | ***Итого*** | **655,62** |
|  | Суп с макаронными изд. и картофелем на к/бул. | 96,00 |
|  | Горбуша тушеная в томате с овощами | 157,84 |
|  | Картофельное пюре | 91,31 |
|  | Компот из сухофруктов | 124,00 |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 48,52 |
|  | Хлеб  | 156,62 |
|  | Яблоко | 78 |
|  | ***Итого*** | ***752,29*** |
| ***Всего за вторник*** |  | ***1407,81 ккал.*** |
|  | ***3 ДЕНЬ*** |  |
| ***СРЕДА*** | **Наименование блюда** | **Энерг. ценность, ккал.** |
| ***Завтрак:*** | Сырники из творога с молоком сгущ. | 386,00 |
|  | Булочка домашняя | 395,23 |
|  | Чай с сахаром и лимоном | 63,16 |
|  | ***Итого*** | ***844,39*** |
| ***Обед:*** | Щи с св.капустой и картофелем на курином бульоне | 157,50 |
|  | Шницель натуральный рубленный | 224,6 |
|  | Пюре гороховое | 114,36 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 48,52 |
|  | Компот из свежих яблок | 114,56 |
|  | Банан | 200,00 |
|  | ***Итого*** | ***1016,19*** |
| ***Всего за среду*** |  | ***1860,58 ккал.*** |
|  | ***4 ДЕНЬ*** |  |
| ***ЧЕТВЕРГ*** | **Наименование блюда** | **Энерг. ценность, ккал.** |
| ***Завтрак:*** | Каша молочная из пшена с маслом | 204,00 |
|  | Яйцо вареное | 63,00 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Чай с сахаром  | 60,0 |
|  | ***Итого*** | ***483,62*** |
| ***Обед:*** | Суп картофельный с мясными фрикадельками | 150,14 |
|  | Филе куриное тушеное в сметанном соусе с томатом | 141,47 |
|  | Каша гречневая | 186,00 |
|  | Хлеб пшеничный  | 156,62 |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 48,52 |
|  | Напиток из плодов шиповника | 101,6 |
|  | Вафельный батончик | 140,00 |
|  | ***Итого*** | ***924,36*** |
| ***Всего за четверг*** |  | ***1407,97 ккал.*** |
|  | ***5 ДЕНЬ*** |  |
| ***ПЯТНИЦА*** | **Наименование блюда** | **Энерг. Ценность, ккал.** |
| ***Завтрак:*** | Плов с куриным филе | 267,00 |
|  | Помидоры свежие | 6,00 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Кофейный напиток с молоком сгущ. | 156,00 |
|  | ***Итого*** | ***585,62*** |
| ***Обед:*** | Рассольник ленинградский  | 217,55 |
|  | Гуляш из отварной говядины | 242,28 |
|  | Капуста тушеная | 77,00 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 48,52 |
|  | Компот из сухофруктов | 124,00 |
|  | ***Итого*** | ***865,97*** |
| ***Всего за пятницу*** | ***1451,59 ккал.*** |
|  ***6 ДЕНЬ*** |  |
| ***ПОНЕДЕЛЬНИК*** | **Наименование блюда** | **Энерг. ценность, ккал.** |
| ***Завтрак:*** | Каша овсяная с маслом | 161,00 |
| Сыр порционно | 72,00 |
| Хлеб | 156,62 |
| Чай с сахаром с молоком | 87,00 |
| ***Итого*** | **476,62** |
| ***Обед:*** | Суп с говядиной тушеной | 105,00 |
| Сосиска отварная | 149,00 |
| Каша гречневая | 186,00 |
| Соус оматный | 44,00 |
| Компот из св. ягод | 182,00 |
| Хлеб | 156,62 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 48,52 |
| Яблоко | 78,00 |
| ***Итого*** | ***949,14*** |
| ***Всего за понедельник*** |  | ***1425,76 ккал.*** |
|  |  |  | ***7 ДЕНЬ*** |  |  |  |  | Приложение №6 |
| ***ВТОРНИК*** | **Наименование блюда** | **Энерг. ценность, ккал.** |
| ***Завтрак:*** | Запеканка творожная со сметаной | 248,00 |
|  | Колбаса порционно | 127,00 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Чай с сахаром , лимоном | 63,16 |
|  | ***Итого*** | ***585,62*** |
| ***Обед:*** | Борщ на курином бульоне со сметаной  | 105,00 |
|  | Жаркое по-домашнему из курицы | 224,60 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 48,52 |
|  | Компот из сухофруктов | 124,00 |
|  | Банан | 200,00 |
|  | ***Итого*** | ***858,74*** |
| ***Всего за вторник*** | ***1444,36 ккал.*** |
| ***8 ДЕНЬ*** |  |
| ***СРЕДА*** | **Наименование блюда** | **Энерг. ценность, ккал.** |
| ***Завтрак:*** | Каша манная с маслом | 186,00 |
|  | Яйцо отварное | 63,00 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Чай с сахаром | 60,00 |
|  | ***Итого*** | ***465,62*** |
| ***Обед:*** | Суп гороховый на к/б | 167,00 |
|  | Биточки рыбные | 104,00 |
|  | Каша рисовая  | 163,00 |
|  | Соус томатный | 44,00 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 48,52 |
|  | Компот из св. ягод | 182,00 |
|  | Йогурт | 53,5 |
|  | ***Итого*** | ***918,64*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***ЧЕТВЕРГ*** | **Наименование блюда** | **Энерг. ценность, ккал.** |
|  | ***9 ДЕНЬ*** |  |
| ***Завтрак:*** | Омлет натуральный с маслом | 312,00 |
|  | Огурец свежий | 15,00 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Кофейный напиток с молоком сгущ. | 156,00 |
|  | ***Итого*** | ***639,62*** |
| ***Обед:*** | Щи с св.капустой и картофелем на курином бульоне | 157,50 |
|  | Котлета | 129,00 |
|  | Макароны отварные | 147,00 |
|  | Соус томатный | 44,00 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 48,52 |
|  | Напиток из шиповника | 101,60 |
|  | Вафельный тортик | 375,00 |
|  | ***Итого*** | ***1159,24*** |
| ***Всего за четверг*** | ***1798,86 ккал.*** |

 ***10 ДЕНЬ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***ПЯТНИЦА*** | **Наименование блюда** | **Энерг. ценность, ккал.** |
| ***Завтрак:*** | Каша молочная из риса и пшена с маслом  | 135,92 |
|  | Пирожок  | 395,23 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Сок разливой | 88,00 |
|  | ***Итого*** | ***585,62*** |
| ***Обед:*** | Суп картофельный с мясными фрикадельками | 150,14 |
|  | Плов из говядины | 239,00 |
|  | Хлеб | 156,62 |
|  | Хлеб ржано-пшеничный | 48,52 |
|  | Компот из св. ягод | 182,00 |
|  | Яблоко | 78,00 |
|  | ***Итого*** | ***854,28*** |
| ***Всего за пятницу*** | ***1439,90 ккал.*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик**Руководитель МКУ «Комитетсоциального развития, семьи, опеки ипопечительства администрациигородского округа Чапаевск»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / О.А. Быкова / (подпись) (расшифровка) | **Исполнитель**Генеральный директорООО "ШИК°" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / А.Р. Шамионов / (подпись) (расшифровка) |