KOHTPAKT № 01583000414240000760001

оказание услуг по организации питания воспитанников детского сада Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 8 «Мишутка»

Идентификационный код закупки № 243614600391561460100100260015629244

г. Зверево

«24» <u>анваря</u> 20<u>15</u> г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 8 «Мишутка» (МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка»), именуемое в дальнейшем — Заказчик, в лице заведующей Зайцевой Галины Борисовны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Недайвозова Юлия Андреевна, именуемая в дальнейшем - Исполнитель, в лице Недайвозовой Юлии Андреевны, действующей на основании Свидетельства, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», и каждый в отдельности — «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и иного законодательства Российской Федерации, на основании протокола подведения итогов открытого конкурса в электронной форме от «13» января 2025г. № 0158300041424000076 (среди субъектов малого предпринимательства и социально - ориентированных некоммерческих организаций),заключили настоящий контракт (далее — контракт) о нижеследующем:

1.ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

- 1.1. Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации питания воспитанников детского сада Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 8 «Мишутка» (далее услуги), в соответствии с техническим заданием Заказчика (Приложение №2) и перечнем услуг (спецификацией) (Приложение №1), на основании меню, разработанного Исполнителем с учетом требований Заказчика (Приложение №3), санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и согласованного с Заказчиком, а Заказчик обязуется создать все необходимые условия для питания, принять и оплатить оказанные услуги, в порядке и на условиях, определенных настоящим контрактом
- 1.2. Наименование услуг, единица измерения, объем и цены услуг определяются перечнем услуг (спецификацией) (Приложение №1).
 - 1.3. Место оказания услуг: Ростовская область, г. Зверево, ул. Ивановская, 38.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена контракта составляет 6 520 258,50 (шесть миллионов пятьсот двадцать тысяч двести пятьдесят восемь рублей 50 копеек), (НДС не облагается).

Источник финансирования контракта:

- средства бюджета города Зверево на иные цели (л/с 21586X61460):
- 3 144 804,81 (три миллиона сто сорок четыре тысячи восемьсот четыре рубля 81 копейка);
 - внебюджетные средства (л/с 20586Х61460):

3 375 453,69 (три миллиона триста семьдесят пять тысяч четыреста пятьдесят три рубля 69 копеек).

Цена Контракта является твердой, определена на весь срок исполнения Контракта и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных ст. 95 Федерального закона №44-Ф3.

- 2.2. Цена контракта включает в себя стоимость продуктов питания и их доставки, тары, упаковки, оплату труда работников, осуществляющих организацию питания, прохождение ими медосмотров, обеспечение моющими и дезинфекционными средствами, необходимой посудой и инвентарем, проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений, в которых осуществляется приготовление питания, в соответствии с требованиями к проведению таких мероприятий, возмещения коммунальных расходов, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также иных расходов, связанных с исполнением контракта.
- 2.3. Условия оплаты безналичный расчет. Аванс не предусмотрен. Оплата производится ежемесячно за фактически оказанные услуги, после подписания документа о приемке в соответствии с разделом 6 контракта, путем перечисления соответствующей суммы на счет Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.
- 2.4. Днем исполнения обязательств по оплате является день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.
- 2.5. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации,

связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

- 2.6. В случае уменьшения ранее утвержденных в установленном порядке Заказчику бюджетных ассигнований, Стороны согласовывают новые условия, в том числе цены и (или) сроки исполнения контракта и (или) объем услуг (в соответствии с п.5 ст.78.1 БК РФ).
- 2.7. Заказчик удерживает сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

3. КАЧЕСТВО ИСПОЛНЕНИЯ УСЛУГ

- 3.1. Услуги должны оказываться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
- 3.2. Готовые блюда, напитки, кулинарные, мучные, кондитерские, хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
- 3.3. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок собственными силами или соисполнителями продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в вышеуказанной части.
- 3.4. Ненадлежащее качество продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, может быть подтверждено экспертизой качества готовых блюд или продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

4. ИСПОЛНЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

4.1. Срок исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему контракту в полном объеме: Дата начала исполнения обязательств: 01.02.2025г.;

Дата окончания исполнения обязательств: 31.12.2025г.

Услуги оказываются в рабочие дни с учетом положений Приложения №1, Приложения №2 к настоящему контракту.

4.2. Срок действия контракта: с момента заключения контракта до полного исполнения сторонами своих финансовых обязательств.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

- 5.1. Обязанности Исполнителя:
- 5.1.1. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с графиком питания (Приложение № 4), в объеме и сроки, предусмотренные настоящим контрактом.
- 5.1.2. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов при оказании услуг по организации питания.
- 5.1.3. Обеспечить надлежащее санитарное состояние помещений, в которых осуществляется оказание услуг, и надлежащее санитарное и техническое состояние оборудования, используемое Исполнителем для оказания услуг по организации питания.
- 5.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика (Приложение №3) и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню.
- 5.1.5. Направить на согласование Заказчику Меню в течение одного дня с момента подписания настоящего контракта, в дальнейшем (в случае дополнительной потребности) не позднее 10-ти рабочих дней до предполагаемой даты питания.
- 5.1.6. Доработать Меню в случае получения письма от Заказчика, составленного в соответствии с п. 5.3.1. контракта, и направить доработанное Меню на согласование Заказчику в течение 5-ти рабочих дней после получения такого письма. При этом срок предполагаемой даты питания по вновь разработанному меню может быть продлен.

Меню считается согласованным с момента его подписания обеими сторонами. В случае дополнительной потребности в разработке нового Меню, до момента его согласования Исполнитель обязан оказывать услуги по ранее согласованному меню.

- 5.1.7. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.
- 5.1.8. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.
- 5.1.9. Представлять Заказчику акты о реализации готовых блюд и кулинарных изделий, отпускаемых по настоящему контракту, ежедневно.
- 5.1.10. Не позднее 3 рабочих дней с момента заключения настоящего контракта, но не позднее дня, предшествующему началу питания, заключить договор аренды движимого и не движимого муниципального имущества, принадлежащего Заказчику на праве оперативного управления на срок оказания услуг по организации питания. Оказание Исполнителем услуг, предусмотренных п.1.1. контракта не допускается в отсутствие выполнения Исполнителем обязательства, предусмотренное настоящим пунктом.
- 5.1.11. Возмещать стоимость услуг в размере, порядке и сроки, определенные договором аренды движимого и не движимого муниципального имущества, принадлежащего Заказчику на праве оперативного управления, указанным в п.5.1.10. контракта.
- 5.1.12. Применять пищевые продукты и продовольственное сырье при оказании услуг при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность, должна сохраняться Исполнителем услуги в течение 10 дней после окончания использования продукции.
 - 5.1.13. Обеспечить выполнение требований к персоналу Исполнителя:
- наличие у работников спецодежды и личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, со сведениями о прививках;
- -обеспечить наличие внутренней документации, определяющей функции, обязанности и ответственность работников (должностные инструкции).
- 5.1.14. Обеспечить в случае плановой или внеплановой проверки беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также представителей Заказчика на пищеблок(и), в целях осуществления контроля за соблюдением условий предоставления услуги по организации питания, а также соблюдения прав воспитанников как потребителей.
- 5.1.15. Исполнитель должен иметь возможность осуществить процесс приготовления блюд и кулинарных изделий на территории пищеблока, принадлежащего ему на праве собственности или иных законных основаниях, в случае отключения электроэнергии, водоснабжения и других технических неисправностей на территории Заказчика. Помещение пищеблока Исполнителя должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- В случае приготовления блюд и/или кулинарных изделий на территории пищеблока Исполнителя, Исполнитель ежедневно предоставляет Заказчику удостоверение качества готовой продукции с указанием времени приготовления блюд (на каждое блюдо завоза), маркированные бирки на каждый термос с указанием наименования блюд, даты и времени его приготовления, времени заполнения термоса.
- 5.1.16. Исполнитель обязан своими силами и за свой счет осуществлять доставку приготовленных блюд и/или кулинарных изделий до места приема пищи в случае их приготовления на территории пищеблока Исполнителя или в случае наличия нескольких адресов приема пищи у Заказчика.
- 5.1.17. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии, приготовленной в соответствии с меню пищевой продукции.
- 5.1.18. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря и посуды, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.
 - 5.1.19. Соблюдать требования по антитеррористической защищенности объекта.
- 5.1.20. Исполнять иные обязанности, установленные для Исполнителя контрактом, гражданским законодательством Российской Федерации и законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.
 - 5.2. Права Исполнителя:
 - 5.2.1. Получить оплату за оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

- 5.2.2. Направить в письменном виде обоснованный отказ от доработки Меню, в случае несогласия с обоснованностью отказа от согласования Меню Заказчиком.
- 5.2.3. Осуществлять иные права, предоставленные Исполнителю в соответствии с контрактом, гражданским законодательством Российской Федерации и законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.
 - 5.3. Обязанности Заказчика:
- 5.3.1. Согласовать в течение 5-ти рабочих дней после даты получения, но не позднее дня, предшествующему началу питания, разработанное Исполнителем Меню. В случае несогласия с разработанным Исполнителем меню в течение 5-ти рабочих дней после даты получения направить Исполнителю письмо с обоснованием причин отказа в согласовании Меню.
- 5.3.2. Обеспечить систематический контроль за соблюдением согласованного Меню, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания.
 - 5.3.3. Производить сверку взаиморасчетов не позднее 5-ти рабочих дней после направления акта сверки.
- 5.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, установленных п.1 ч.15 ст.95 Федерального закона №44-Ф3.
- 5.3.5. В случае отключения электричества, водоснабжения и других коммуникаций, препятствующих исполнению обязательств на территории Заказчика, незамедлительно информировать Исполнителя по телефону ____ и электронной почте ____.
- 5.3.6. Принять от Исполнителя оказанные услуги в срок, в соответствии с условиями контракта и оплатить их.
- 5.3.7. Для проверки представленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов,
- 5.3.8. Осуществлять иные обязанности в соответствии с законодательством Российской Федерации и настоящим контрактом.
 - 5.4. Права Заказчика:
 - 5.4.1. Осуществлять контроль за качеством, объемом и сроками оказания услуг по организации питания.
- 5.4.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.
- 5.4.3. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества оказываемой услуги.
- 5.4.4. Осуществлять иные права, предоставленные Заказчику в соответствии с контрактом, гражданским законодательством Российской Федерации и законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

6. ТРЕБОВАНИЯ И ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ

- 6.1. Ежедневно, одновременно с партией поставленного питания, Исполнителем предоставляются надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, в том числе: ежедневное меню для организации питания − 1 экземпляр, акт о реализации готовых блюд и кулинарных изделий по форме согласно Приложению №5 к настоящему контракту − 1 экземпляр.
- 6.2. Заказчик контролирует результат оказания услуг незамедлительно, в соответствии с графиком питания (Приложение №4). В случае соответствия предоставленного питания Меню, технического задания (Приложения №2) и перечня услуг (спецификации) (Приложение №1), Заказчик подписывает предоставленные Исполнителем одновременно с партией питания, сопроводительные документы, указанные в п.6.1 настоящего контракта. В случае выявления несоответствия, Заказчик требует от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных нарушений.
- 6.3. Ежемесячно, по факту оказания услуг, Сторонами на основании подписанных Заказчиком документов, указанных в п.6.1 контракта, осуществляется приемка услуг.
- 6.4. Исполнитель не позднее третьего числа каждого месяца, формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать информацию в соответствии с п.1 ч.13 ст.94 Федерального закона №44-ФЗ.
- 6.5. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.
- 6.6. В срок, не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с п.6.5 настоящего контракта, Заказчик осуществляет одно из следующих действий:
- а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

- б) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.
- 6.7. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документов о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.
- 6.8. В случае получения в соответствии с п.6.6, п.6.7 настоящего контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом контракта.
- 6.9. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 7.1. Сторона, не исполнившая или исполнившая ненадлежащим образом контрактные обязательства, несет ответственность в соответствии со ст. 34 Федерального закона №44-ФЗ и постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042:
- 7.1.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта, но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.
- 7.1.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:
 - а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
 - б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).
- 7.1.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.
- 7.1.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:
 - а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
 - б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).
- 7.1.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.
- 7.1.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплату пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.
- 7.1.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.
- 7.2. Сторона, не исполнившая или исполнившая ненадлежащим образом контрактные обязательства, обязана возместить убытки, возникшие по ее вине в полном объеме.
- 7.3. Уплата пени и штрафных санкций не освобождает Стороны от исполнения предусмотренных данным контрактом обязательств или устранения нарушений.
- 7.4. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

- 8.1. Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения контракта в форме независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет на сумму, эквивалентную 5 % цены контракта
- 8.2. В случае, если Исполнителем в качестве способа обеспечения исполнения контракта избрано предоставление независимой гарантии, срок действия независимой гарантии определяется в соответствии с требованиями Федерального закона №44-ФЗ Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со ст.95 Федерального закона №44-ФЗ.
- 8.3. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены п.8.4 и п.8.5 настоящего контракта.
- 8.4. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный ст. 103 Федерального закона №44-ФЗ. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя, ему возвращаются Заказчиком в установленный в соответствии с п.8.6. настоящего контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.
- 8.5. Предусмотренное п.8.3. настоящего контракта уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ.
- 8.6. Заказчик возвращает Исполнителю денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется), в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с пунктами 8.3 8.5 настоящего контракта, в течение 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.
- 8.7. В случае отзыва, в соответствии с законодательством Российской Федерации, у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 8.4, 8.5 настоящего контракта. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с п. 7.1.3. контракта.
- 8.8. В случае ненадлежащего выполнения или невыполнения Исполнителем обязательств, если обеспечение исполнения контракта предоставлено Заказчику в форме независимой гарантии, Заказчик вправе предъявить в установленном порядке требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, в размере цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему фактически исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных Заказчиком, но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта.

9. ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. В случае наступления обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор) стороны руководствуются в своих действиях действующим законодательством Российской Федерации.

- 9.2. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, гололед и гололедица, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые стороны не могли предвидеть или предотвратить. Не являются обстоятельством непреодолимой силы действия третьих лиц, не выполняющих какие-либо обязательства перед стороной, если данное обстоятельство (действие, бездействие третьих лиц) влияет на исполнение обязательств одной Стороны перед другой.
- 9.3. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.
- 9.4. В случае, когда обязательства действия непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех сторон альтернативных способов исполнения контракта.
- 9.5. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют непрерывно на протяжении 3-х месяцев и не обнаруживают признаков прекращения, настоящий контракт может быть расторгнут сторонами путём направления уведомления другой стороне.
- 9.6. Сторона, которая не исполняет своего обязательства в связи с наступлением обстоятельств непреодолимой силы, должна дать извещение другой стороне о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по контракту.

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

- 10.1. Все споры или разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего контракта, будут решаться путём переговоров между сторонами.
- 10.2. В случае обмена документами при применении мер ответственности в совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы в сфере закупок (ЕИС) путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием ЕИС, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя и размещаются в ЕИС без размещения на официальной сайте.
- 10.3. Споры, не разрешенные в претензионном порядке, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Ростовской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 10.4. Во всем, что не предусмотрено контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

- 11.1. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде.
- 11.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 №44-Ф3.
- 11.3. 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.
- 11.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в следующих случаях:
- 11.4.1. неоднократного нарушения Исполнителем сроков оказания услуг (времени исполнения услуги) (более 2-х раз), в соответствии с графиком питания (Приложение №4), более чем на 10 (десять) минут.
 - 11.4.2. нарушения Исполнителем сроков устранения нарушений, выявленных в ходе оказания услуг.
- 11.4.3. несоблюдения Исполнителем качества оказываемых услуг и непредоставления Исполнителем документов, подтверждающих качество товара, происхождение товара, а также иных документов на товар, используемый при оказании услуг.
- 11.4.4. невыполнения Исполнителем предписаний, указаний, требований и поручений Заказчика, относящихся к исполнению обязательств по контракту;
 - 11.4.5. невыполнения Исполнителем существенных условий настоящего контракта.
 - 11.4.6. невыполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 5.1.10 контракта.
 - 11.4.7. невыполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного п.5.1.11. контракта.
- 11.4.8. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг будут подтверждены нарушения условия

контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

- 11.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.
- 11.6. Расторжение настоящего контракта в одностороннем порядке осуществляется в соответствии с требованиями и в порядке, предусмотренном статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-Ф3.
- 11.7. При расторжении контракта виновная сторона возмещает другой стороне убытки, возникшие у нее в связи с расторжением контракта.

12. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА.

- 12.1. Стороны контракта обязуются принимать меры по предупреждению коррупции, указанные в статье 13.3 Федерального закона от 25.12.2008г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».
- 12.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей работникам Сторон для оказания влияния на действия или решения этих лиц в целях получения каких-либо неправомерных преимуществ или достижения иных неправомерных целей.
- 12.3. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту Стороны не осуществляют действия, квалифицируемые как коррупция в соответствии с пунктом 1 статьи 1 Федерального закона от 25.12.2008г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции».

13. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ, ЯВЛЯЮЩИХСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ КОНТРАКТА.

- 13.1. Приложение №1 «Перечень услуг (спецификация)».
- 13.2. Приложение №2 «Техническое задание»
- 13.3. Приложение №3 «Требования Заказчика к составлению меню».
- 13.4. Приложение №4 «График питания».

14. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 8 «Мишутка»

346312, Ростовская область, г. Зверево,

ул. Ивановская,38. ИНН: 6146003915 КПП: 614601001

Получатель: ФИНАНСОВЫЙ ОТДЕЛ АДМИНИСТРАЦИИ Г. ЗВЕРЕВО (МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка», π/c 20586X61460, π/c 21586X61460)

Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ РОСТОВ-НА- ДОНУ БАНКА РОССИИ//УФК по Ростовской

области, г. Ростов-на-Дону

БИК: 016015102

р/с: 03234643607180005800 к/с: 40102810845370000050 Тел: 8(863-55) 4-33-03

E-mail: mdou8- zverevo@mail.ru

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Индивидуальный предприниматель Недайвозова Юлия Андреевна

Юридический адрес: 346622, Россия, Ростовская область, Багаевский район, х. Ажинов, улица Буденовская,31 кв 2 Фактический адрес: 346622, Россия, Ростовская область Багаевский район, х. Ажинов, улица Заярного,4 ИНН 616483431817/ КПП 0 БИК 044525104 Расчетный счет: 40802810601500909909 Кор.счет 30101810745374525104

Кор.счет 30101810745374525104 Наименование банка : ООО «Банк Точка»

ОГРН 323619600131070

Заведующая МБДОУ	Индивидуальный предприниматель
	Недайвозова Юлия Андреевна

	Прил	ожение М	<u>0</u> 1
к контракту У	№ 01583	300041424	10000760001
	OT «	»	2025Γ

ПЕРЕЧЕНЬ УСЛУГ (СПЕЦИФИКАЦИЯ)

Сроки оказания услуг	Наименование услуг	Количество дето-дней	Количество учащихся	Сумма на 1 ребенка в день (руб.)	Общая сумма, (руб.)
с 01.02.2025 по 31.12.2025	Организация горячего питания детей от 1 года до 3 лет	147	31	171,50	781 525,50
с 01.02.2025 по 31.12.2025	Организация горячего питания детей от 3 до 7 лет	147	169	231,00	5 738 733,00
итого:			1	•	6 520 258,50

Заказчик	Исполнитель
Заведующая МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка»	Индивидуальный предприниматель Недайвозова Юлия Андреевна
ГБ Зайнева	Ю А Нелайвозова

Прилоя	кение	e № 2
к контракту № 015830	00041	4240000760001
OT «	>>	2025г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Требования к качеству услуги:

- Питание детей осуществляется в специально установленное время по согласованию с Заказчиком, в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы.
- Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности.
- Соблюдение физиологически обоснованных норм питания детей (в граммах на 1 (одного) ребенка в день) и обеспечение рациона питания в соответствии с примерным

10-ти дневным меню, включая: приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, их хранение и доставку, разгрузку, обработку и технологический процесс приготовления пищи, ее раздачу, уборку и мытье посуды и помещений с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

- Качество оказываемых услуг должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов в сфере оказания услуг общественного питания, а также хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Качество предоставляемых услуг должно соответствовать требованиям:

- Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Иные действующие государственные стандарты и технологические нормативы, технические условия, действующие правила и нормы пожарной безопасности и производственной санитарии, требования СанПиН, требования охраны труда и другие правила и нормативные документы, предъявляющие требования к данной категории услуг.

Требования к пищевому рациону:

- Приготавливаемые блюда (рацион меню) должны соответствовать их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, удовлетворять потребностям в основных пищевых ингредиентах и быть сбалансированным по белкам, жирам, углеводам.
- Исполнитель обязан обеспечить соблюдение натуральных норм питания детей (в граммах на 1 ребенка) и рациона питания детей согласно разработанному им десятидневному меню.

Исполнитель обязан соблюдать следующие требования к безопасности оказываемых услуг:

- Осуществлять производство готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии со Сборником технологических нормативов и технологическими картами.
- Производить входной контроль поступающих продуктов питания, результаты которого регистрируются в

журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

- В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, в соответствии с Законом РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» осуществлять производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику.
- Осуществлять ежедневный контроль и бракераж готовых блюд с участием ответственного сотрудника Заказчика в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, результаты которого регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.
- Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы ответственным лицом, назначенным Исполнителем. Контроль за исполнением данного мероприятия проводится ответственным лицом, назначенным Заказчиком.

Требования по объему представления гарантий качества услуги:

- Соблюдение установленных норм и графика питания, правил приготовления пищи и технологии приготовления блюд все блюда (кулинарная продукция) должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания (ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»).
- Соблюдение правил приемки поступающего продовольственного сырья. Поступающие пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов, маркировочные ярлыки (или их копии) должных сохраняться Исполнителем до окончания реализации продукции.
- Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна соответствовать технологическим нормативам и технико-технологическим картам (сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания).

Требования к продукции:

- Исполнитель обязан обеспечивать соответствие пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, установленным СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Требования к объему услуг:

В период с 01 февраля 2025 года по 31 декабря 2025 года включительно, за исключением выходных и праздничных дней, необходимо предоставить в день по одному завтраку, второму завтраку, обеду, полднику, ужину.

2.6. Исполнитель обязан соблюдать следующие требования к срокам и условиям хранения:

- Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.
- Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который

хранится в течение года.

Требования к транспортировке продуктов:

- Исполнитель обязан производить доставку продуктов питания специализированным транспортом, имеющим специальную санитарную обработку, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки, их сохранность и качество и обеспечивающих раздельное размещение сырых и готовых пищевых продуктов.
- Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметкой о прохождении медицинских осмотров.
- Исполнитель обязан осуществлять погрузочно-разгрузочные работы своими силами и за свой счет.

Исполнитель обязан соблюдать следующие требования к персоналу пищеблока:

- Укомплектовать пищеблок работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном законодательством порядке, профессиональную подготовку и аттестацию.
- Обеспечить прохождение персоналом пищеблоков гигиенического обучения с аттестацией.
- Обеспечить наличие у работников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении периодических медицинских осмотров и необходимых обследований в соответствии с требованиями СанПиНов, с отметками о профилактических прививках.
- Обеспечить ежедневный осмотр медработником учреждения работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица не прошедшие осмотр к работе не допускаются

Взаимодействие Исполнителя с ответственными лицами по питанию в учреждении в целях приготовления необходимых объемов блюд.

- На основании примерного 10-дневного меню, ответственное лицо Исполнителя ежедневно составляет меню-требование. Изменение в меню согласовывать не менее чем за 3 дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.
- Режим питания детей устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения, режимом дня каждой возрастной группы и согласовывается с Исполнителем.

Требования к санитарному содержанию помещений, мытью и обработке оборудования, инвентаря и посуды:

- Исполнитель обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных и складских помещениях пищеблока.
- Обеспечивает помещения пищеблока необходимым хозяйственным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми для осуществления обработки кухонного инвентаря, столовой посуды, приборов и уборки помещений.
- Обеспечивает маркировку оборудования, посуды, инвентаря.
- Обеспечивает ежедневное мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников помещений пищеблока.
- Проводит генеральную уборку помещения пищеблока в соответствии с нормативными требованиями.
- Обслуживающий персонал должен иметь санитарные книжки, спецодежду, пройти вакцинацию против брюшного тифа, дизентерии Зонне и вирусного гепатита А.
- Заказчик предоставляет помещение, технологическое оборудование и посуду (на первоначальном этапе)

для организации питания детей.

Исполнитель должен обеспечить надлежащее содержание и сохранность помещений, оборудования, других материальных ценностей, безвозмездно переданных ему Заказчиком, в рабочее время и соблюдение сотрудниками столовой всех предупредительных мер по окончании рабочего дня (закрытие окон, дверей, отключение оборудования и т.д.), соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности.

- Заказчик обязан передать представителю Исполнителя, имеющему доверенность, по акту приемапередачи необходимые производственные и складские помещения, исправное технологическое, холодильное оборудование, мебель, столовую посуду, столовые приборы и другое имущество.
- Исполнитель обязан принять от Заказчика по соответствующему Акту приема-передачи помещения пищеблока, технологическое, холодильное оборудование, мебель, столовую посуду и столовые приборы, другое имущество.
- Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования и другого имущества. Осуществлять за свой счет текущий ремонт технологического и холодильного оборудования, весоизмерительных приборов и другого имущества, переданного Исполнителю по акту приема-передачи.
- Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество исключительно для выполнения данного договора, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.
- Исполнитель обязан обеспечивать доступность проверки представителями Заказчика соблюдения условий организации питания, хранения продуктов и технологического процесса приготовления пищи.
- Исполнитель обязан заключить договор на безвозмездное пользование имуществом, который должен быть заключен между Заказчиком и Исполнителем в течении 3 дней после подписания ими Договора на организацию питания воспитанников.

Заказчик	Исполнитель
Заведующая МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка»	Индивидуальный предприниматель Недайвозова Юлия Андреевна
Г.Б. Зайнева	Ю А. Нелайвозова

	Приложен	ие №3
к контракту № 01583	000414240000	760001
OT «	>>	2025г.

ТРЕБОВАНИЯ ЗАКАЗЧИКА К СОСТАВЛЕНИЮ МЕНЮ

- 1. Меню должно быть разработано исполнителем на период не менее двух недель с учетом перечня услуг, для воспитанников возрастной группы от 1 до 3 лет, воспитанников возрастной группы от 3 лет до 7 лет.
- 2. Меню для каждой категории воспитанников разрабатывается Исполнителем на основании примерного меню, указанного в таблице 1, таблице 2, «Требований заказчика к составлению меню».
- 3. Разработка меню осуществляется путем возможного комбинирования дней недели с соблюдением следующих условий:
- 3.1. в меню не допускается включать повторно одни и те же блюда и кулинарные изделия в течение одного дня и двух последующих дней;
- 3.2. в меню должны быть блюда:
- с говядиной не реже 1 раза в 10 дней;
- со свининой не реже 1 раза в 10 дней;
- с курицей не реже 1 раза в 10 дней;
- с творогом не реже 1 раза в 10 дней;
- с субпродуктами не реже 1 раза в 10 дней;
- с рыбой не реже 1 раза в 10 дней.
- 4. Меню должно соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям.
- 5. При необходимости меню должно включать индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 6. Меню должно быть согласованно с руководителем образовательной организации.
- 7. С учетом сезонности овощей и фруктов Исполнитель разрабатывает и применяет при организации питания детей меню для летне-осеннего периода времени и меню для зимне-весеннего периода времени
- 8. Меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ.
- 9. Фактический рацион питания должен соответствовать меню, в исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

ТАБЛИЦА 1

ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

для организации питания воспитанников МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка» для воспитанников возрастной группы от 1 года до 3 лет

Настоящее примерное 10-дневное меню разработано в соответствии с Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 года, регистрационный N 60833). При формировании данного меню учтены среднесуточные

наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет, форма составления примерного меню приготовляемых блюд, среднесуточные наборы пищевой продукции, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей до 7-ми лет с учетом их возраста, массы порций блюд (в граммах) для воспитанников возрастной группы от 1 года до 3 лет

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Рацион: МБД	ОУ детский сад № 8 «Мишутка»1-3 лет 2025г.	Неделя 1			День:	понедельник	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещес			Энергетическая	Nº
•		блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептурь
Завтрак				-			
	Омлет натуральный 130 гр.	130	14	21	3	253	284
	Свекла отварная 30 гр.	30			3	13	26
	Молоко кипяченое 170 гр.	170	5	5	8	102	467
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
Итого за Завт	трак трак трак трак трак трак трак трак	360	21	34	24	486	
Завтрак 2-й						1	
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завт	∣ грак 2-й	100			10	47	
Обед							
	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом 200/13 гр.	200	3	8	6	111	120
	Печень, тушеная в соусе сметанном 90 гр.	90	17	10	8	207	357
	Макаронные изделия отварные 110 гр.	110	4	3	27	153	255
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 30 гр	30			2	8	145
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
	Хлеб ржаной обогащенный 40 гр.	40	2		18	84	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обе,	 Д	670	28	21	79	643	
Полдник							
	Булочка с изюмом 100 гр	100	8	7	53	306	135
	Ряженка 150 гр.	150	4	4	6	81	468

Итого за Пол	ідник	250	12	11	59	387	
Ужин		<u> </u>		I	1		<u> </u>
	Творожно-морковный пудинг 170 гр.	170	9	6	15	153	222
	Чай с сахаром_М	212			15	60	376
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Ужи	402 11	11	6	40	260		
Итого за ден	ь	1 782	72	72	212	1823	
Рацион: МБД	ДОУ детский сад № 8 «Мишутка» 1-3 лет 2025 г.	Неделя 1			День:	вторник	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
присм пищи	наимспование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептурь
Завтрак							
	Каша молочная рисовая 150 гр.	150	5	7	22	169	153
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Какао с молоком 200 гр.	200	3	3	28	155	461
Итого за Зав [.]	трак	385	14	12	60	409	
Завтрак 2-й		<u> </u>			1		<u> </u>
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Зав	трак 2-й	100			10	47	
Обед							
	Суп картофельный с лапшой домашней на курином бульоне 200 гр.	200	2	3	16	100	139
	Котлета рубленая из птицы 80 гр.	80	8	11	9	164	460
	Картофель отварной 110 гр.	110	8	19	36	466	8006
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 30 гр	30			1	7	145
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	83	498
	Хлеб ржаной обогащенный 40 гр.	40	2		18	84	13002
Итого за Обе	. РД	640	21	33	98	904	

	Булочка домашняя 60 гр.	60	5	9	35	241	539
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
Итого за Пол	і ідник	260	11	15	44	361	
/жин		I		I.			
	Рыба, тушеная в томате с овощами 100 гр.	100	12	5	20	294	298
	Капуста тушеная 120 гр.	120	3	4	12	102	377
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
1того за Ужи	IH	420	17	9	50	476	
1того за ден	ь	1 805	63	69	262	2197	
Рацион: МБД	QOУ детский сад № 8 «Мишутка» 1-3 лет 2025 г.	Неделя 1			День:	среда	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещест	тва		Энергетическая	Nº
трисм пищи	паименование опода	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Вавтрак							
	Суп молочный рисовый 150 гр.	150	4	5	15	126	162
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
1того за Зав	трак	375	14	12	46	362	
Вавтрак 2-й				l			
	Сок яблочный 150 гр.	150			17	69	498
1того за Зав	трак 2-й	150			17	69	
Обед							
	Суп картофельный с фрикадельками 200 гр.	200	5	7	45	157	121
	Рагу мяса и овощей 180 гр.	180	13	31	35	395	79
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 30 гр	30			2	8	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			10	38	171
	T. Control of the con	1			I	1	

	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
1того за Обе	e A	660	22	39	126	762	
Т олдник							<u> </u>
	Пирожок печеный с картофелем 100 гр.	100	7	4	45	241	406
	Кефир 150 гр.	150	4	4	6	75	468
1того за Пол	лдник	250	11	8	51	316	
Ужин							
	Вареники ленивые 130 гр.	130	20	15	20	293	288
	Кисель из свежих яблок 200 гр.	200			23	95	350
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Ужи	1H	430	20	15	53	435	
Итого за ден	Ь	1 865	67	74	293	1944	
Рацион: МБД	ДОУ детский сад № 8 «Мишутка» 1-3 лет 2025 г.	Неделя 1			День:	четверг	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
присм пищи	палиснование опода	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептур
Завтрак		<u> </u>		I			
	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Яйцо отварное 50 гр. Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр.	50	6 8	6	7	79 204	5003 806
					7		
	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр.	130	8	16		204	806
	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	130	8 2	16		204	806 13002
Итого за Зав	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	130 30 15	8 2 4	16 1 2	16	204 80 38	806 13002 72
Итого за Зав Завтрак 2-й	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	130 30 15 180	8 2 4 4	16 1 2 4	16	204 80 38 118	806 13002 72
	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	130 30 15 180	8 2 4 4	16 1 2 4	16	204 80 38 118	806 13002 72
	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	130 30 15 180 405	8 2 4 4	16 1 2 4	16 15 38	204 80 38 118 519	806 13002 72 157
Завтрак 2-й	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	130 30 15 180 405	8 2 4 4	16 1 2 4	16 15 38	204 80 38 118 519	806 13002 72 157
Завтрак 2-й Итого за Зав	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	130 30 15 180 405	8 2 4 4	16 1 2 4	16 15 38	204 80 38 118 519	806 13002 72 157

	Пюре картофельное 110 гр.	130	3	5	19	131	149
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 30 гр	30			1	7	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			10	38	171
	Хлеб ржаной обогащенный 40 гр.	40	2		18	84	13002
1 того за Обе	Эд	740	16	30	77	581	
Т олдник							
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
	Ватрушка с творогом 80 гр.	80	11	6	33	228	695
Итого за Пол	лдник	230	15	10	40	308	
Ужин					<u> </u>		
	Запеканка рисовая с творогом 180 гр.	180	11	9	52	331	265
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Итого за Ужи	 1H	410	13	10	78	452	
Итого за ден	Ib	1 935	68	79	250	1929	
Рацион: МБД	ДОУ детский сад № 8 «Мишутка»1-3 лет 2025 г.	Неделя 1			День:	пятница	
	Llaurenapaura Strana	Bec	Пищевые веще	ства		Энергетическая	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептур
Вавтрак					1		
	Каша манная молочная 150 гр.	150	6	8	23	193	151
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Ko # o ž. v.	180	4	4	15	118	157
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	1					
	хофеиный напиток с молоком 180 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
1 того за Зав	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.		2 16	1 15	16 54	80 429	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30					13002
Итого за Зав Завтрак 2-й	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30					13002

	Свекольник с мясом 200/13 гр.	213	4	8	11	126	164
	Макаронные изделия отварные 130 гр.	130	5	8	61	181	255
	Гуляш из свинины 70 гр.	70	12	7	3	137	326
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 30 гр	30			2	8	145
	Кисель из свежих яблок 200 гр.	200			23	95	350
	Хлеб ржаной обогащенный 40 гр.	40	2		18	84	13002
Итого за Обе	D.A.	683	23	23	118	631	
Полдник							
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
	Печенье 50 гр.	50	4	5	35	198	ПТ
Итого за Пол	Ідник	200	8	9	42	278	
Ужин							
	Рыба, тушеная в томате с овощами 80 гр.	80	14	12	11	277	298
	Икра свекольная 130 гр.	130	2	9	11	139	75
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Итого за Ужи	IH	440	18	22	48	537	
Итого за дені	ь	1 848	65	69	279	1944	
Рацион: МБД	ДОУ детский сад № 8 «Мишутка» 1-3 лет 2025 г.	Неделя	2		День:	понедельник	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
Присм пищи	наименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Завтрак				l	<u> </u>		<u> </u>
	Омлет натуральный 130 гр.	130	14	21	3	253	284
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Икра свекольная 30 гр.	30	3	7	11	60	53
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
Итого за Завт	⊥ трак	380	23	41	45	582	

сок яблочный 150 гр. к 2- й	150			17	69	498
к 2-й				.,	09	490
	150			17	69	
орщ украинский с мясом 200 гр.	200	4	8	12	137	42
Ілов с мясом (свинина) 150 гр.	150	13	9	31	263	TP
вощи сезонные (порциями) Помидоры 30 гр	30			1	7	145
ай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
леб ржаной обогащенный 40 гр.	40	2		18	84	13002
	600	19	17	70	524	
улочка домашняя 60 гр.	60	5	9	35	241	539
ефир 150 гр.	150	4	4	6	75	468
ıĸ	210	9	13	41	316	
апеканка рисовая с творогом со сметаной 200/20 гр.	220	11	9	42	331	265
ай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
леб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	450	13	10	68	452	
	1 790	64	81	241	1943	
детский сад № 8 «Мишутка»1-3 лет 2025 г.	Неделя	2		День:	вторник	
Hamana Garage	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
паименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
			1			
аша "Дружба" со сливочным маслом 150/5 гр.	150	4	5	20	152	Таб.2
леб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
1acло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
акао с молоком 180 гр.	180	3	3	19	116	642
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ай с сахаром 180 гр. леб ржаной обогащенный 40 гр. улочка домашняя 60 гр. ефир 150 гр. ай с сахаром 200 гр. леб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. Детский сад № 8 «Мишутка»1-3 лет 2025 г. Наименование блюда аша "Дружба" со сливочным маслом 150/5 гр. леб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	ай с сахаром 180 гр. 180 леб ржаной обогащенный 40 гр. 40 улочка домашняя 60 гр. 60 ефир 150 гр. 150 апеканка рисовая с творогом со сметаной 200/20 гр. 220 ай с сахаром 200 гр. 200 леб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. 30 Детский сад № 8 «Мишутка»1-3 лет 2025 г. Неделя Наименование блюда Вес блюда аша "Дружба" со сливочным маслом 150/5 гр. 150 леб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. 30 Васло сливочное (порциями) 10 гр. 10	ай с сахаром 180 гр. леб ржаной обогащенный 40 гр. 40 2 600 19 улочка домашняя 60 гр. вфир 150 гр. 150 4 210 9 апеканка рисовая с творогом со сметаной 200/20 гр. ай с сахаром 200 гр. леб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. 450 13 1 790 64 Детский сад № 8 «Мишутка»1-3 лет 2025 г. Неделя Вес блюда Вес блюда Белки Вес блюда Белки Вес блюда Белки 150 4 150 4 150 4 150 4 150 4 150 150	ай с сахаром 180 гр. леб ржаной обогащенный 40 гр. 180 2 600 19 17 улочка домашняя 60 гр. 60 5 9 ефир 150 гр. 150 4 4 4 4 13 апеканка рисовая с творогом со сметаной 200/20 гр. 210 20 11 200 леб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. 200 11 200 120 13 10 1790 64 81 Детский сад № 8 «Мишутка»1-3 лет 2025 г. Неделя 2 Наименование блюда Вес блюда Белки Жиры Пищевые вещества Белки Жиры Васто сливочное (порциями) 10 гр. 150 4 5 13 10 10 1790 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	ай с сахаром 180 гр. ай с ржаной обогащенный 40 гр. 40 2 18 600 19 17 70 70 70 70 70 70 70 70 70	ай с сахаром 180 гр. 180 2 18 8 33 леб ржаной обогащенный 40 гр. 40 2 18 84 600 19 17 70 524 улочка домашняя 60 гр. 60 5 9 35 241 афир 150 гр. 150 4 4 6 75 амир 150 гр. 150 9 13 41 316 апеканка рисовая с творогом со сметаной 200/20 гр. 220 11 9 42 331 ай с сахаром 200 гр. 10 41 10 41 11 6 80 13 10 68 452 17 790 64 81 241 1943 детский сад № 8 «Мишутказ 1-3 лет 2025 г. Ноделя 2 Наименование блюда Вес блюда Белки Жиры Углеводы Вес блюда Белки Жиры Углеводы Тищевые вещества Белки Жиры Углеводы Засло сливочным маслом 150/5 гр. 150 4 5 20 152 леб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр. 30 2 1 1 16 80 30 2 1 1 16 80 450 13 10 68 452 450 13 10 68 452 450 13 10 68 452 450 13 10 68 452 450 13 10 68 452 450 13 10 68 452 450 13 10 68 452 450 15 20 152 150 150 150 150 150 150 150 150 150 150

того за Завт	трак	370	9	17	55	419	
Завтрак 2-й					<u>'</u>		
	Фрукты свежие (Яблоко) 150 гр.	150	1	1	15	71	79
Итого за Завт	трак 2-й	150	1	1	15	71	
Обед							
	Суп картофельный с клецками 200 гр.	200	6	7	12	132	167
	Птица в соусе с томатом 80 гр.	80	9	12	3	161	364
	Пюре картофельное 110 гр.	130	3	5	19	131	149
	Овощи натуральные сезонные (огурцы) 30 гр.	30		-		3	71
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180		-	10	38	171
	Хлеб ржаной обогащенный 40 гр.	40	2	-	18	84	13002
Итого за Обе,		660	20	24	62	549	
Полдник							
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
	Пряник 50 гр.	50	2	10	29	168	ПТ
Итого за Пол,	 ідник	200	6	14	36	248	
Ужин	T						
	Рыба припущенная с маслом 50 гр.	50	9	1		44	303
	Рис отварной 110 гр.	110	3	4	29	168	384
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 30 гр	30			1	7	145
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Чай с сахаром 200 гр.	200		-	10	41	458
Итого за Ужи		420	14	6	56	340	
Итого за день	íb	1 800	50	62	224	1627	
Рацион: МБД	ДОУ детский сад № 8 «Мишутка» 1-3 лет 2025 г.	Неделя	2		День:	среда	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
шисм пы па ы	і Тайімепование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептурь
Завтрак	+						

Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
	ОУ детский сад № 8 «Мишутка»_1-3 лет 2025 г.	Неделя	2		День:	четверг	
Итого за ден		1 855	74	74	248	1971	
1того за Ужи	н	405	18	13	54	485	
	Сок яблочный 200 гр.	200	1		20	92	498
	Лапшевник с творогом со сметаной 190/15 гр.	205	17	13	34	393	278
/жин		1		1	•		
1того за Пол	дник	200	6	19	37	352	
	Ряженка 150 гр.	150	4	4	6	81	468
	Вафли 50 гр.	50	2	15	31	271	ПТ
Полдник							
Итого за Обе	д	740	37	22	109	721	
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Хлеб ржаной обогащенный 40 гр.	40	2		18	84	13002
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			9	36	171
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 40 гр	40			2	10	145
	Каша пшеничная рассыпчатая 130 гр.	130	6	5	34	116	378
	Печень, тушеная в соусе сметанном 90 гр.	90	17	10	8	207	357
	Суп гороховый с гренками и мясом птицы 220 гр.	220	10	7	28	221	87
Обед				·			
1 того за Зав	трак 2-й	150	1	1	15	71	
	Фрукты свежие (Яблоко) 150 гр.	150	1	1	15	71	79
Завтрак 2-й							
Итого за Зав	трак	360	12	19	33	342	
	Молоко кипяченое 180 гр.	180	5	5	9	96	467
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Суп молочный с гречневой крупой 150 гр.	150	5	6	14	128	162

		блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептурь
Завтрак				I	l		
	Сельдь с луком 50 гр.	50	5	8	2	109	76
	Пюре картофельное 110 гр.	130	3	5	19	131	149
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Кофейный напиток с молоком 150 гр.	150	2	2	16	95	464
Итого за З	автрак	370	12	24	53	486	
Завтрак 2-	й						
	Фрукты свежие (Яблоко) 150 гр.	150	1	1	15	71	79
Итого за З	автрак 2-й	150	1	1	15	71	
Обед							
	Суп картофельный с пшеном на мясном бульоне 200 гр.	200	2	2	15	88	136
	Голубцы слоеные с мясом, рисом 180 гр.	180	13	13	49	394	90
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 30 гр	30			2	8	145
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 40 гр.	40	2		18	84	13002
Итого за О	бед	650	17	15	93	610	
Полдник				<u> </u>			
	Ватрушка с творогом 100 гр.	100	14	7	41	285	695
	Сок яблочный 150 гр.	150			17	69	498
Итого за П	олдник	250	14	7	58	354	
Ужин							
	Каша манная молочная жидкая 220 гр.	220	11	9	35	247	226
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
Итого за У	жин	400	17	14	58	407	
Итого за д	ень	1 820	61	61	277	1928	

Рацион: МБД	ОУ детский сад № 8 «Мишутка» 1-3 лет 2025 г.	Неделя	2		День:	пятница	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
		блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Завтрак		'		'	1		
	Суп молочный вермишелевый 150 гр.	150	5	5	16	134	161
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Итого за Завт	грак — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	390	7	14	42	326	
Завтрак 2-й				I			
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Завт	грак 2-й	100			10	47	
Обед		I					
	Борщ вегитарианский с мясом 200/14 гр.	200	6	8	26	165	56
	Гуляш из свинины 70/70 гр.	140	12	7	3	137	83
	Пюре картофельное 110 гр.	130	3	5	19	131	149
	Горошек зеленый консервированный 30 гр.	30	1		2	12	38
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 40 гр.	40	2		18	84	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
Итого за Обе	д	770	26	21	93	645	
Полдник		l					
	Молоко кипяченое 150 гр.	150	4	4	7	80	467
	Печенье 50 гр.	50	4	5	35	198	ПТ
Итого за Пол	⊥ дник	200	8	9	42	278	
Ужин		1	1		I		
	Оладьи со сметаной 200 гр.	200	12	15	47	460	1046
	Кисель из свежих яблок 200 гр.	200			23	95	350

Итого за Ужин	400	12	15	70	555	
Итого за день	1 860	53	59	257	1851	
Итого за период	18 360	637	700	2543	19157	
Среднее значение за период		63,7	70	254,3	1915,7	
соотношение:		1,0	1,1	4,0		

- 1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2- х частях под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г. Электронная версия.
- 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко; Москва "ЛАДА" 2011. Электронная версия.
- 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Тутельян В.А., 2015 г. Электронная версия.
- 4. Покупные товары.
- 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2011. 584 с. Электронная версия.
- 6. Снигур М.И., Корешкова З.Т. Питание детей Киев: Радяньска школа, 1988. 702 с. ISBN 5-330-00231-1. Электронная версия.
- 7. Алексеева А. С. и др. Организация питания детей в дошкольных учреждениях: Пособие для воспитателя дет. сада/ А. С. Алексеева, Л. В. Дружинина, К. С. Ладодо -М.: Просвещение. 1990.-280 с. Электронная версия.
- 8. Сборник технологических нормативов Сборник рецептур блюд и кулинарных изделийдля предприятий общественного питания, 1962-1983 гг. Под редакцией Марчука Ф. Л., 1994 год. Электронная версия.
- 9. Единый сборник технологический нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, Издание электронное 5-е, доп.- Пермь, Уральский региональный центр питания, 2018 год, Авторы-составители: Перевалов А. Я., Коровка Л. С., Тапешкина Н. В., Лебедева А. Г. Электронная версия.

ТАБЛИЦА 2

ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

для организации питания воспитанников МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка» возрастной группы от 3 лет до 7 лет

Настоящее примерное 10-дневное меню разработано в соответствии с Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 года, регистрационный N 60833).

При формировании данного меню учтены среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет, форма составления примерного меню приготовляемых блюд, среднесуточные наборы пищевой продукции, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей до 7-ми лет с учетом их возраста, массы порций блюд (в граммах) для воспитанников возрастной группы от 3 лет до 7 лет.

Меню приготавливаемых блюд

Рацион: МБД	ОУ детский сад № 8 «Мишутка»_3-7 лет 2025 г.	Неделя	1		День:	понедельник	
Прием пищи Наименование блюда		Bec	Пищевые вещества		Энергетическая	Nº	
'	·	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры

Завтрак		_					
	Омлет натуральный 150 гр.	150	14	21	29	261	267
	Свекла отварная 50 гр.	50	1		4	21	26
	Молоко кипяченое 180 гр.	180	5	5	9	96	467
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
Итого за Заг		420	22	35	58	529	-
		420		33	30	323	
Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за За	втрак 2-й	100			10	47	
Обед						I	
	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом 200/13 гр.	200	3	8	6	111	120
	Печень, тушеная в соусе сметанном 160 гр.	160	22	21	84	250	408
	Макаронные изделия отварные 130 гр.	130	5	8	61	181	255
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 50 гр	50			1	7	145
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Об	ед	790	35	37	192	734	
Полдник							
	Булочка с изюмом 100 гр	100	8	7	53	306	135
	Ряженка 180 гр.	180	5	4	7	92	468
Итого за По	лдник	280	13	11	60	398	
Ужин				I			
	Творожно-морковный пудинг 240 гр.	240	29	17	61	376	181
	Чай с сахаром_М	212			15	60	376
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
Итого за Уж	и н	482	31	18	92	516	

Итого за ден	Ь	2 072	101	101	412	2224	
Рацион: МБД	IOУ детский сад № 8 «Мишутка»_3-7 лет 2025 г.	Неделя	1		День:	вторник	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
трисм пищи	Travinio resultine estroga	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	- ценность	рецептуры
Завтрак				· ·	1		
	Каша молочная рисовая 180 гр.	180	6	8	27	202	153
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Какао с молоком 200 гр.	200	3	3	28	155	461
Итого за Зав	 трак	445	17	13	80	513	
Завтрак 2-й					<u> </u>		
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
Итого за Зав	│ трак 2-й	100			10	47	
Обед			<u> </u>				
	Суп картофельный с лапшой домашней на курином бульоне 200 гр.	200	2	3	16	100	139
	Котлета рубленая из птицы 80 гр.	80	8	11	9	164	460
	Картофель отварной 130 гр.	130	3	4	21	134	470
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 50 гр	50	1		2	12	145
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	83	498
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
Итого за Обе	 Д	690	18	18	88	598	
Полдник			<u> </u>				
	Булочка домашняя 100 гр.	100	8	14	58	388	539
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
Итого за Пол	 	300	14	20	67	508	
Ужин	T						
	Рыба, тушеная в томате с овощами 150 гр.	150	12	7	16	128	309
	Капуста тушеная 130 гр.	130	3	5	13	111	377

	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
Итого за Ужи	IH	480	17	12	47	319	
Итого за ден	Ь	2 015	66	63	292	1985	
Рацион: МБД	ДОУ детский сад № 8 «Мишутка»_3-7 лет 2025 г.	Неделя	1		День:	среда	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
т трисм тищи	палменование опода	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Завтрак				I			
	Суп молочный рисовый 180 гр.	180	5	5	19	143	162
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
Итого за Зав	трак	425	17	11	59	417	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 150 гр.	150			17	69	498
Итого за Зав	:трак 2-й	150			17	69	
Обед							
	Суп картофельный с фрикадельками 200 гр.	200	5	7	45	157	121
	Рагу мяса и овощей 180 гр.	180	13	31	35	395	79
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 50 гр	50			1	7	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			10	38	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
Итого за Обе	 ₽Д	690	23	39	129	782	
Полдник							
	Пирожок печеный с картофелем 100 гр.	100	7	4	45	241	406
	Кефир 180 гр.	180	5	6	7	104	468
Итого за Пол	 лдник	280	12	10	52	345	

Ужин							
	Вареники ленивые 150 гр.	150	23	17	23	338	288
	Кисель из свежих яблок 200 гр.	200			23	95	350
	Фрукты свежие (Яблоко) 150 гр.	150	1	1	15	71	79
Итого за Ужи	 	500	24	18	61	504	
Итого за ден	ь	2 045	76	78	318	2117	
Рацион: МБД	ДОУ детский сад № 8 «Мишутка»_3-7 лет 2025 г.	Неделя	1		День:	четверг	
		Bec	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Завтрак							
	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Капуста тушеная с мясным фаршем (свинина) 130 гр.	130	8	16	7	204	806
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
Итого за Зав	трак	425	26	28	47	557	
Завтрак 2-й	· 						
·	Сок яблочный 150 гр.	150			17	69	498
Итого за Зав	· ·	150			17	69	
Обед		100			1,		
ООЕД	Суп картофельный с рыбными консервами 250/20 гр.	270	6	7	23	121	131
	Тефтели с томатным соусом 150 гр.	150	9	28	11	334	423
	Пюре картофельное 130 гр.	130	3	6	20	145	149
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 50 гр	50	1		2	12	145
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			10	38	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
Итого за Обе		830	22	41	88	755	

	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
	Ватрушка с творогом 80 гр.	80	11	6	33	228	695
Итого за Пол		280	17	12	42	348	
Ужин	·· 						
	2000/201/20 DUGODOG O TRODOGOM 190 FD	180		9	5 2	224	265
	Запеканка рисовая с творогом 180 гр.				52	331	
	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
1того за Ужи	н	460	19	16	78	531	
1того за дені	ь	2 145	84	97	272	2260	
Рацион: МБД	ОУ детский сад № 8 «Мишутка»_3-7 лет 2025 г.	Неделя 1			День:	пятница	
Приом пиши	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещест	ва		Энергетическая	Nº
Прием пищи	паименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Вавтрак							
	Каша манная молочная 200 гр.	200	8	11	31	258	151
	Сыр сычужный твердый (порциями) 15 гр.	15	4	2		38	72
	Кофейный напиток с молоком 180 гр.	180	4	4	15	118	157
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
Итого за Зав ⁻	 трак	425	18	18	62	494	
Завтрак 2-й							
	Сок яблочный 150 гр.	150			17	69	498
Итого за Зав ^а	│ трак 2-й	150			17	69	
Обед							
	Свекольник с мясом 200/13 гр.	213	4	8	11	126	164
	Макаронные изделия отварные 130 гр.	130	5	8	61	181	255
	Гуляш из свинины 70 гр.	70	12	7	3	137	326
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 50 гр	50			1	7	145
	Кисель из свежих яблок 200 гр.	200			23	95	350
							300

	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
Итого за Обе	PA	713	24	23	121	651	
Полдник						ı	
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
	Печенье 50 гр.	50	4	5	35	198	ПТ
Итого за Пол	лдник	250	10	11	44	318	
Ужин							<u> </u>
	Рыба, тушеная в томате с овощами 80 гр.	80	14	12	11	277	298
	Икра свекольная 150 гр.	150	3	11	13	160	75
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Итого за Ужи	1H	480	21	23	59	596	
Итого за дені	ь	2 018	73	75	303	2128	
Рацион: МБД	ДОУ детский сад № 8 «Мишутка»_3-7 лет 2025 г.	Неделя 2			День:	понедельник	
		Bec	Пищевые вещества		Энергетическая	Nº	
Прием пиши	Наименование блюда						
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
	Наименование блюда		Белки	Жиры	Углеводы		
	Наименование блюда Омлет натуральный 150 гр.		Белки 14	Жиры	Углеводы 29		
		блюда				ценность	рецептуры
	Омлет натуральный 150 гр.	блюда	14		29	ценность	рецептуры
	Омлет натуральный 150 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	блюда 150 50	14	21	29 25	261	рецептуры 267 13002
	Омлет натуральный 150 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр. Икра свекольная 60 гр.	блюда 150 50 60	14	21	29 25	261 118 119	267 13002 53
Завтрак	Омлет натуральный 150 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр. Икра свекольная 60 гр. Масло сливочное (порциями) 10 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	50 60 10	14 4 5	21 14 8	29 25 23	261 118 119 71	267 13002 53 76
Завтрак Итого за Зав	Омлет натуральный 150 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр. Икра свекольная 60 гр. Масло сливочное (порциями) 10 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	блюда 150 50 60 10 180	14 4 5	21 14 8 4	29 25 23	261 118 119 71 118	267 13002 53 76
Завтрак Итого за Зав	Омлет натуральный 150 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр. Икра свекольная 60 гр. Масло сливочное (порциями) 10 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	блюда 150 50 60 10 180	14 4 5	21 14 8 4	29 25 23	261 118 119 71 118	267 13002 53 76
Прием пищи Завтрак Итого за Завт Завтрак 2-й Итого за Завт	Омлет натуральный 150 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр. Икра свекольная 60 гр. Масло сливочное (порциями) 10 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	блюда 150 50 60 10 180 450	14 4 5	21 14 8 4	29 25 23 15 92	261 118 119 71 118 687	267 13002 53 76 157
Завтрак Итого за Зав Завтрак 2-й	Омлет натуральный 150 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр. Икра свекольная 60 гр. Масло сливочное (порциями) 10 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	блюда 150 50 60 10 180 450	14 4 5	21 14 8 4	29 25 23 15 92	261 118 119 71 118 687	267 13002 53 76 157
Завтрак Итого за Зав Завтрак 2-й Итого за Зав	Омлет натуральный 150 гр. Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр. Икра свекольная 60 гр. Масло сливочное (порциями) 10 гр. Кофейный напиток с молоком 180 гр.	блюда 150 50 60 10 180 450	14 4 5	21 14 8 4	29 25 23 15 92	261 118 119 71 118 687	267 13002 53 76 157

	Плов с мясом (свинина) 200 гр.	200	17	13	40	320	166
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 50 гр	50	1		2	12	145
	Чай с сахаром 180 гр.	180			8	33	151
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
1 того за Обе	PA	680	25	21	84	607	
Т олдник				I		I	
	Булочка домашняя 60 гр.	60	5	9	35	241	539
	Кефир 200 гр.	200	6	6	8	116	468
Итого за Пол	лдник	260	11	15	43	357	
Ужин						I.	
	Запеканка рисовая с творогом со сметаной 200/20 гр.	220	11	9	42	331	265
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
Итого за Ужи	1H	450	13	10	68	452	
Итого за ден	ь	1 990	76	93	304	2172	
Рацион: МБД	ДОУ детский сад №8 «Мишутка» 3-7 лет 2025 г.	Неделя	2		День:	вторник	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещества		Энергетическая	Nº	
присм пищи	палменование опода	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептурі
Завтрак				I	1		
	Каша "Дружба" со сливочным маслом 200/6,7 гр.	200	6	6	36	151	Таб.2
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Какао с молоком 200 гр.	200	3	3	28	155	461
	трак	460	13	17	89	495	
Итого за Зав		1					
		·					
Итого за Зав Завтрак 2-й	Фрукты свежие (Яблоко) 150 гр.	150	1	1	15	71	79

Итого за Зав	трак	430	15	21	48	432	
	Молоко кипяченое 180 гр.	180	5	5	9	96	467
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 40 гр.	40	3		20	94	13002
	Суп молочный с гречневой крупой 200 гр.	200	7	8	19	171	162
Завтрак							
0		отпода	Белки	Жиры	Углеводы	4000.2	P = 45 } P =
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества	Morni	\/	Энергетическая ценность	№ рецептурь
Рацион: МБД	ДОУ детский сад № 8 «Мишутка» 3-7 лет 2025 г.	Неделя	2		День:	среда	
Итого за ден	ь	2 120	77	78	273	1986	
Итого за Ужи	н	490	21	7	63	401	
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 50 гр	50	1		2	12	145
	Рис отварной 130 гр.	130	3	5	35	198	384
	Рыба припущенная с маслом 80 гр.	80	15	1		70	303
Ужин		l		I			
Итого за Пол	дник	250	8	16	38	288	
	Пряник 50 гр.	50	2	10	29	168	ПТ
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
Полдник		I					
Итого за Обе	PA	770	34	37	68	731	
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Компот из смеси сухофруктов 180 гр.	180			10	38	171
	Овощи натуральные сезонные (огурцы) 50 гр.	50				6	71
	Пюре картофельное 130 гр.	130	3	6	20	145	149
	Птица в соусе с томатом 160 гр.	160	22	24	4	305	444
	Суп картофельный с клецками 200 гр.	200	6	7	12	132	167

Завтрак 2-й							
	Фрукты свежие (Яблоко) 150 гр.	150	1	1	15	71	79
Итого за Зав	трак 2-й	150	1	1	15	71	
Обед					1		
	Суп гороховый с гренками и мясом птицы 220 гр.	220	10	7	28	221	87
	Печень, тушеная в соусе сметанном 160 гр.	160	22	21	84	250	408
	Каша пшеничная рассыпчатая 130 гр.	130	6	5	34	116	378
	Овощи сезонные (порциями) Помидоры 50 гр	50	1		2	12	145
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 20 гр.	20	2		10	47	13002
Итого за Обе	 Д	830	44	33	189	787	
Полдник							
	Вафли 50 гр.	50	2	15	31	271	ПТ
	Ряженка 200 гр.	200	6	5	8	108	468
Итого за Пол		250	8	20	39	379	
Ужин							
	Лапшевник с творогом со сметаной 230/20 гр.	250	21	19	42	479	278
	Сок яблочный 200 гр.	200	1		20	92	498
Итого за Ужи	HH	450	22	19	62	571	
Итого за ден	ь	2 110	90	94	353	2240	
Рацион: МБД	QОУ детский сад № 8 «Мишутка»3-7 лет 2025 г.	Неделя	2		День:	четверг	
Прием пищи	Наименование блюда	Bec	Пищевые вещества		Энергетическая	№рецептуры	
прием пищи	таименование отнода	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	п≊рецептуры
Завтрак					1		
	Сельдь с луком 70 гр.	70	6	13	2	153	76
	Пюре картофельное 130 гр.	130	3	6	20	145	149
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002

Jabipak	Яйцо отварное 50 гр.	50	6	6		79	5003
Завтрак		олюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	роцоптурь
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептурь
Рацион: МБД	ДОУ детский сад № 8 «Мишутка»3-7 лет 2025 г.	Неделя	2		День:	пятница	
Итого за ден		2 040	70	99	309	2173	
Итого за Ужи		450	19	16	60	447	
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
	Каша манная молочная жидкая 220 гр.	220	11	9	35	247	226
Ужин							
Итого за Пол	дник	280	15	7	59	368	
	Сок яблочный 180 гр.	180	1		18	83	498
	Ватрушка с творогом 100 гр.	100	14	7	41	285	695
Полдник						,	
Итого за Обе	ед	700	19	45	107	673	
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			9	36	171
	Овощи сезонные (порциями) Огурцы 50 гр	50			1	7	145
	Голубцы слоеные с мясом, рисом 200 гр.	200	14	43	60	437	90
	Суп картофельный с пшеном на мясном бульоне 200 гр.	200	2	2	15	88	136
Обед							
Итого за Зав	трак 2-й	150	1	1	15	71	
	Фрукты свежие (Яблоко) 150 гр.	150	1	1	15	71	79
Завтрак 2-й							
Итого за Зав	трак	460	16	30	68	614	
	Кофейный напиток с молоком 200 гр.	200	3	3	21	127	464
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76

	Суп молочный вермишелевый 150 гр.	150	5	5	16	134	161
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 50 гр.	50	4		25	118	13002
	Масло сливочное (порциями) 10 гр.	10		8		71	76
	Чай с сахаром 200 гр.	200			10	41	458
Ітого за За	автрак 	460	15	19	51	443	
автрак 2-	й						
	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100			10	47	79
того за За	автрак 2-й	100			10	47	
бед							
	Борщ вегитарианский с мясом 200/14 гр.	200	6	8	26	165	56
	Гуляш из свинины 70/70 гр.	140	12	7	3	137	83
	Пюре картофельное 130 гр.	130	3	6	20	145	149
	Горошек зеленый консервированный 50 гр.	50	2		3	20	38
	Компот из смеси сухофруктов 200 гр.	200			9	36	171
	Хлеб ржаной обогащенный 50 гр.	50	3		22	105	13002
	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	2	1	16	80	13002
того за О	 бед	800	28	22	99	688	
Іолдник							
	Молоко кипяченое 200 гр.	200	6	6	9	120	467
	Печенье 50 гр.	50	4	5	35	198	ПТ
того за П	 олдник	250	10	11	44	318	
жин							
	Оладьи со сметаной 250 гр.	250	14	24	55	586	1046
	Кисель из свежих яблок 200 гр.	200			23	95	350
того за Ух	 жин	450	14	24	78	681	
того за д	ень	2 060	67	76	282	2177	
того за п	ериод	20 615	780	854	3118	21462	
DOTHOD 21	начение за период		78	85,4	311,8	2146,2	

Соотношение:	1	1,1	4,0	

- 1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г. Электронная версия.
- 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко; Москва "ЛАДА" 2011. Электронная версия.
- 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Тутельян В.А.. 2015 г. Электронная версия.
- 4. Покупные товары.
- 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2011. 584 с. Электронная версия.
- 6. Снигур М.И., Корешкова З.Т. Питание детей Киев: Радяньска школа, 1988. 702 с. ISBN 5-330-00231-1. Электронная версия.
- 7. Алексеева А. С. и др. Организация питания детей в дошкольных учреждениях: Пособие для воспитателя дет. сада/ А. С. Алексеева, Л. В. Дружинина, К. С. Ладодо -М.: Просвещение. 1990.-280 с. Электронная версия.
- 8. Сборник технологических нормативов Сборник рецептур блюд и кулинарных изделийдля предприятий общественного питания, 1962-1983 гг. Под редакцией Марчука Ф. Л., 1994 год. Электронная версия.
- 9. Единый сборник технологический нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, Издание электронное 5-е, доп.- Пермь, Уральский региональный центр питания, 2018 год, Авторы-составители: Перевалов А. Я., Коровка Л. С., Тапешкина Н. В., Лебедева А. Г. Электронная версия.

	Прило	жение №4
к контракту № 01583	000414240	000760001
от «	>>	2025г.

ГРАФИК ПИТАНИЯ

Наименование поставки	Время поста	вки/передачи
	возрастная группа 1-3 года	возрастная группа 3-7 лет
Завтрак	8-20	8-25
Второй завтрак	10-10	10-20
Обед	11-50	12-15
Полдник	15-20	15-25
Ужин	18-00	18-15

Заказчик	Исполнитель
Заведующая МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка»	Индивидуальный предприниматель Недайвозова Юлия Андреевна
Г.Б. Зайцева	Ю.А. Недайвозова

Документ подписан электронной подписью

Поставщик:

Дата подписания: 14.01.2025

Организация: НЕДАЙВОЗОВА ЮЛИЯ АНДРЕЕВНА ФИО: НЕДАЙВОЗОВА ЮЛИЯ АНДРЕЕВНА

Должность: **Сертификат ЭП**

 Дата выдачи:
 23-8-2024 10:00:08 UTC

 Действителен до:
 23-11-2025 10:10:08 UTC

Серийный номер сертификата ЭП: 020C94A700D5B1FA8C4620D769C727ADE1

Заказчик:

Дата подписания: 24.01.2025

Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 8

"МИШУТКА"

ФИО: Зайцева Галина Борисовна

Должность: Заведующая

Сертификат ЭП

Дата выдачи:13-5-2024 06:16:21 UTCДействителен до:6-8-2025 06:16:21 UTC

Серийный номер сертификата ЭП: 0BA05A2BB12361802C49065046F6EF38