

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### Оказание услуг по организации питания для учащихся общеобразовательной организации

Настоящее техническое задание определяет технические и организационные требования к услугам по организации питания для учащихся общеобразовательной организации.

Сроки (периоды) оказания услуг: с 16.04.2018 г. по 26.04.2018 г.

Услуги по организации горячего питания (завтрак + обед) обучающихся возрастной группы от 7 до 10 лет осуществляются согласно примерного десятидневного меню:

МЕНЮ первый день	
ЗАВТРАК	
Объем порций (гр.)	Наименование блюда
120	Омлет натуральный запеченный
30	Колбаса вареная «Детская»
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Салат из соленых огурцов / Огурец свежий (сезонный)
208	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
230	Плов с мясом
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржаной
МЕНЮ второй день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша «Дружба» молочная
200	Кофейный напиток с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Икра кабачковая
200	Суп картофельный с бобовыми с гренками
80	Котлета рыбная запеченная
150	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ третий день	
ЗАВТРАК	
10	Сыр порционный
200	Каша геркулесовая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	

60	Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным
208	Рассольник на курином бульоне со сметаной
80	Шницель рубленый куриный
50	Соус сметанный с томатом
150	Каша гречневая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ четвертый день</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>	
5	Масло сливочное
200	Каша гречневая молочная
200	Какао с молоком
30	Хлеб пшеничный
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из свеклы с сыром и чесноком
200	Суп куриный с макаронными изделиями
80	Курица отварная
50	Соус молочный
150	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из сухофруктов (курага)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ пятый день</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>	
150	Макароны отварные с сыром запеченные
5	Масло сливочное
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий
208	Борщ вегетарианский со сметаной
80	Котлета мясная рубленая
150	Картофель, тушеный с овощами в соусе
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ шестой день</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>	
5	Масло сливочное
200	Каша рисовая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
<b>ОБЕД</b>	
60	Икра кабачковая
200	Суп рыбный
80	Печень по-строгановски

150	Макаронные изделия отварные
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ седьмой день</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>	
5	Масло сливочное
150	Омлет натуральный запеченный
30	Зеленый горошек консервированный
200	Какао с молоком
30	Хлеб пшеничный
<b>ОБЕД</b>	
200	Суп картофельный с пшеном с курицей
60	Сосиска отварная
150	Капуста тушеная
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ восьмой день</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>	
5	Масло сливочное
200	Каша гречневая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из свеклы с маслом растительным
208	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной
80	Курица отварная
50	Соус молочный
150	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ девятый день</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>	
5	Масло сливочное
200	Каша манная молочная
200	Кофейный напиток с молоком
30	Хлеб пшеничный
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий
200	Суп вермишелевый с курицей
80	Биточки куриные запеченные
150	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ десятый день</b>	

ЗАВТРАК	
130/20	Запеканка из творога с повидлом
5	Масло сливочное
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Огурец соленый/ Помидор свежий
208	Свекольник на мясном бульоне со сметаной
80	Гуляш из отварного мяса
150	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный

Услуги по организации горячего питания (завтрак + обед) обучающихся возрастной группы от 11 лет и старше осуществляются согласно примерного десятидневного меню:

МЕНЮ первый день	
ЗАВТРАК	
Объём порций (гр.)	Наименование блюда
160	Омлет натуральный запеченный
40	Колбаса вареная «Детская»
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Салат из соленых огурцов/ Огурец свежий
258	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
280	Плов с мясом
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ второй день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша «Дружба» молочная
200	Кофейный напиток с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Икра кабачковая
250	Суп картофельный с бобовыми с гренками
100	Котлета рыбная запеченная
180	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ третий день	
ЗАВТРАК	
10	Сыр порционный

200	Каша геркулесовая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным
258	Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной
100	Шницель рубленый куриный
50	Соус сметанный с томатом
180	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ четвертый день</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>	
5	Масло сливочное
200	Каша гречневая молочная
200	Какао с молоком
30	Хлеб пшеничный
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из свеклы с сыром и чесноком
250	Суп куриный с макаронными изделиями
100	Курица отварная
50	Соус молочный
180	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из сухофруктов (курага)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ пятый день</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>	
200	Макароны отварные с сыром запеченные
5	Масло сливочное
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий
258	Борщ вегетарианский со сметаной
100	Котлета мясная рубленая
220	Картофель, тушеный с овощами в соусе
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ шестой день</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>	
5	Масло сливочное
200	Каша рисовая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный

ОБЕД	
100	Икра кабачковая
250	Суп рыбный
100	Печень по-строгановски
180	Макаронные изделия отварные
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ седьмой день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Омлет натуральный запеченный
50	Зеленый горошек консервированный
200	Какао с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
250	Суп картофельный с пшеном с курицей
100	Сосиска отварная
180	Капуста тушеная
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ восьмой день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша гречневая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Свекла из свеклы с маслом растительным
258	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной
100	Курица отварная
50	Соус молочный
180	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ девятый день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
170/30	Запеканка из творога с повидлом
200	Кофейный напиток с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий
250	Суп вермишелевый на курином бульоне
100	Биточки куриные запеченные
180	Картофельное пюре

200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ десятый день</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>	
200	Каша манная молочная
10	Сыр порционный
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
<b>ОБЕД</b>	
100	Огурец соленый/ Помидор свежий
258	Свекольник на мясном бульоне со сметаной
100	Гуляш из отварного мяса
180	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный

Услуги по организации горячего питания (обед + полдник) обучающихся возрастной группы от 7 до 10 лет осуществляются согласно примерного десятидневного меню:

<b>МЕНЮ первый день</b>	
Объём порций (гр.)	Наименование блюда
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из соленых огурцов / Огурец свежий (сезонный)
208	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
230	Плов с мясом
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржаной
<b>ПОЛДНИК</b>	
100	Фрукты свежие
40	Кондитерские изделия
200	Напиток из шиповника
<b>МЕНЮ второй день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
60	Икра кабачковая
200	Суп картофельный с бобовыми с гречками
80	Котлета рыбная запеченная
150	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
100	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (Плюшка «Московская»)
200	Чай с сахаром

<b>МЕНЮ третий день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным
208	Рассольник на курином бульоне со сметаной
80	Шницель рубленный куриный
50	Соус сметанный с томатом
150	Каша гречневая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
100	Фрукты свежие
200	Кисель
75	Хлебобулочное изделие (конверт с повидлом)
<b>МЕНЮ четвертый день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из свеклы с сыром и чесноком
200	Суп куриный с макаронными изделиями
80	Курица отварная
50	Соус молочный
150	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из сухофруктов (курага)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
100	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (кекс)
200	Чай с сахаром
<b>МЕНЮ пятый день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий
208	Борщ вегетарианский со сметаной
80	Котлета мясная рубленая
150	Картофель, тушеный с овощами в соусе
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
100	Фрукты свежие
40	Кондитерские изделия
200	Сок фруктовый
<b>МЕНЮ шестой день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
60	Икра кабачковая
200	Суп рыбный
80	Печень по-строгановски
150	Макаронные изделия отварные



200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
100	Булочка калорийная
100	Фрукты свежие
200	Напиток из шиповника
<b>МЕНЮ седьмой день</b>	
ОБЕД	
200	Суп картофельный с пшеном с курицей
60	Сосиска отварная
150	Капуста тушеная
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
80	Хлебобулочное изделие (булочка с изюмом "Любава")
100	Фрукты свежие
200	Сок
<b>МЕНЮ восьмой день</b>	
ОБЕД	
60	Салат из свеклы с маслом растительным
208	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной
80	Курица отварная
50	Соус молочный
150	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
40	Кондитерское изделие (печенье)
100	Фрукты свежие
200	Кисель
<b>МЕНЮ девятый день</b>	
ОБЕД	
60	Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий
200	Суп вермишелевый с курицей
80	Биточки куриные запеченные
150	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
100	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (Слойка фруктовая)
200	Чай с сахаром
<b>МЕНЮ десятый день</b>	
ОБЕД	

60	Огурец соленый/ Помидор свежий
208	Свекольник на мясном бульоне со сметаной
80	Гуляш из отварного мяса
150	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
40	Кондитерское изделие
100	Фрукты свежие
200	Сок

Услуги по организации горячего питания (обед + полдник) обучающихся возрастной группы от 11 лет и старше осуществляются согласно примерного десятидневного меню:

<b>МЕНЮ первый день</b>	
Объём порций (гр.)	Наименование блюда
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из соленых огурцов/ Огурец свежий
258	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
280	Плов с мясом
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
200	Напиток из шиповника
120	Фрукты свежие
40	Кондитерские изделия
<b>МЕНЮ второй день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Икра кабачковая
250	Суп картофельный с бобовыми с гренками
100	Котлета рыбная запеченная
180	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
200	Чай с сахаром
120	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (Плюшка «Московская»)
<b>МЕНЮ третий день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным
258	Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной
100	Шницель рубленный куриный
50	Соус сметанный с томатом

180	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
120	Фрукты свежие
200	Кисель
75	Хлебобулочное изделие (конверт с повидлом)
<b>МЕНЮ четвертый день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из свеклы с сыром и чесноком
250	Суп куриный с макаронными изделиями
100	Курица отварная
50	Соус молочный
180	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из сухофруктов (курага)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
120	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (кекс)
200	Чай с сахаром
<b>МЕНЮ пятый день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий
258	Борщ вегетарианский со сметаной
100	Котлета мясная рубленая
220	Картофель, тушеный с овощами в соусе
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
120	Фрукты свежие
40	Кондитерские изделия
200	Сок фруктовый
<b>МЕНЮ шестой день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Икра кабачковая
250	Суп рыбный
100	Печень по-строгановски
180	Макаронные изделия отварные
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
100	Булочка калорийная
120	Фрукты свежие
200	Напиток из плодов шиповника

<b>МЕНЮ седьмой день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
250	Суп картофельный с пшеном с курицей
100	Сосиска отварная
180	Капуста тушеная
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
80	Хлебобулочное изделие (булочка с изюмом)
120	Фрукты свежие
200	Сок
<b>МЕНЮ восьмой день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Свекла из свеклы с маслом растительным
258	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной
100	Курица отварная
50	Соус молочный
180	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
40	Кондитерское изделие (печенье)
120	Фрукты свежие
200	Кисель
<b>МЕНЮ девятый день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий
250	Суп вермишелевый на курином бульоне
100	Биточки куриные запеченные
180	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>ПОЛДНИК</b>	
120	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (Слойка фруктовая)
200	Чай с сахаром
<b>МЕНЮ десятый день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Огурец соленый/ Помидор свежий
258	Свекольник на мясном бульоне со сметаной
100	Гуляш из отварного мяса
180	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный

ПОЛДНИК	
40	Кондитерское изделие
120	Фрукты свежие
200	Сок

Услуги по организации горячего питания (обед) обучающихся возрастной группы от 7 до 10 лет осуществляются согласно примерного десятидневного меню:

МЕНЮ первый день	
Объем порций (гр.)	Наименование блюда
ОБЕД	
60	Салат из соленых огурцов / Огурец свежий (сезонный)
208	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
230	Плов с мясом
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржаной
МЕНЮ второй день	
ОБЕД	
60	Икра кабачковая
200	Суп картофельный с бобовыми с гренками
80	Котлета рыбная запеченная
150	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ третий день	
ОБЕД	
60	Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным
208	Рассольник на курином бульоне со сметаной
80	Шницель рубленный куриный
50	Соус сметанный с томатом
150	Каша гречневая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ четвертый день	
ОБЕД	
60	Салат из свеклы с сыром и чесноком
200	Суп куриный с макаронными изделиями
80	Курица отварная
50	Соус молочный
150	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из сухофруктов (курага)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный

<b>МЕНЮ пятый день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий
208	Борщ вегетарианский со сметаной
80	Котлета мясная рубленая
150	Картофель, тушеный с овощами в соусе
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ шестой день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
60	Икра кабачковая
200	Суп рыбный
80	Печень по-строгановски
150	Макаронные изделия отварные
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ седьмой день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
200	Суп картофельный с пшеном с курицей
60	Сосиска отварная
150	Капуста тушеная
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ восьмой день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из свеклы с маслом растительным
208	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной
80	Курица отварная
50	Соус молочный
150	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ девятый день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
60	Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий
200	Суп вермишелевый с курицей
80	Биточки куриные запеченные
150	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ десятый день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
60	Огурец соленый/ Помидор свежий

208	Свекольник на мясном бульоне со сметаной
80	Гуляш из отварного мяса
150	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный

Услуги по организации горячего питания (обед) обучающихся возрастной группы от 11 лет и старше осуществляются согласно примерного десятидневного меню:

<b>МЕНЮ первый день</b>	
Объем порций (гр.)	Наименование блюда
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из соленых огурцов/ Огурец свежий
258	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
280	Плов с мясом
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ второй день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Икра кабачковая
250	Суп картофельный с бобовыми с гречками
100	Котлета рыбная запеченная
180	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ третий день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным
258	Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной
100	Шницель рубленый куриный
50	Соус сметанный с томатом
180	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ четвертый день</b>	
<b>ОБЕД</b>	
100	Салат из свеклы с сыром и чесноком
250	Суп куриный с макаронными изделиями
100	Курица отварная
50	Соус молочный
180	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из сухофруктов (курага)
25	Хлеб пшеничный

25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ пятый день</b>	
ОБЕД	
100	Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий
258	Борщ вегетарианский со сметаной
100	Котлета мясная рубленая
220	Картофель, тушенный с овощами в соусе
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ шестой день</b>	
ОБЕД	
100	Икра кабачковая
250	Суп рыбный
100	Печень по-строгановски
180	Макаронные изделия отварные
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ седьмой день</b>	
ОБЕД	
250	Суп картофельный с пшеном с курицей
100	Сосиска отварная
180	Капуста тушеная
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ восьмой день</b>	
ОБЕД	
100	Свекла из свеклы с маслом растительным
258	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной
100	Курица отварная
50	Соус молочный
180	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ девятый день</b>	
ОБЕД	
100	Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий
250	Суп вермишелевый на курином бульоне
100	Биточки куриные запеченные
180	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
<b>МЕНЮ десятый день</b>	
ОБЕД	



100	Огурец соленый/ Помидор свежий
258	Свекольник на мясном бульоне со сметаной
100	Гуляш из отварного мяса
180	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный

#### Исполнитель обязан:

- оказывать услуги в полном соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, в т.ч. в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также условиями Контракта;
- обеспечить объем предоставляемых услуг согласно заявки Заказчика;
- обеспечить у себя надлежащий бухгалтерский учет и анализ фактической стоимости оказываемых услуг по этапам;
- по запросу Заказчика, в сроки, указанные в таком запросе, предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Контракту;
- предоставить учащимся полноценное, рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, с учетом требований законодательства Российской Федерации, в том числе федеральных законов "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» \*с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18), СанПиН 2.3.2.2722-10 (№ 19), СанПиН 2.3.2.2757-10 (№ 21), СанПиН 2.3.2.2804-10 (№ 22), СанПиН 2.3.2.2868-11 (№ 23), СанПиН 2.3.2.2871-11 (№ 24), СанПиН 2.3.2.2888-11 (№ 25), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- не использовать в питании детей: ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты, пищевые добавки, за исключением разрешенных для детского питания;
- предоставить учащимся рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, с учетом требований. Готовые блюда должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать требованиям предъявляемым к пищевым продуктам в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений;
- осуществлять производственный контроль в соответствии с СП 1.1.1058-01, в том числе входной контроль, поступающих продуктов с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- принимать участие в работе бракеражной комиссии по оценке качества приготовленных блюд;
- обеспечить оказание услуг с использованием посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с действующими нормами оснащения;
- обеспечить оказание услуг с использованием помещений, холодильно-технологического оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных Заказчиком по назначению с максимальной бережливостью;
- укомплектовать столовую общеобразовательных учреждений необходимыми квалифицированными кадрами;
- безвозмездно удовлетворять требования Заказчика, связанные с несоответствием оказываемых услуг условиям настоящего Контракта, а также устранением недостатков, в течение 1 часа;
- обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблоков обязательных медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации;
- обеспечить строгое соблюдение работниками пищеблока требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также гигиенических требований, предъявляемых к продовольственному сырью, пищевым продуктам;
- обеспечить за свой счет чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;
- обеспечить соблюдение условий хранения пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, в т.ч. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- осуществлять уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями СанПиН;
- оказывать услуги собственными силами, в т.ч. осуществлять за счет собственных средств доставку продуктов и прочих товаров, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовую муниципального образовательного учреждения;

- поддерживать за свой счет санитарное состояние пищеблоков муниципального образовательного учреждения;
- соблюдать требования противопожарной безопасности;
- исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему контракту другому лицу.

При проведении Заказчиком (комиссией Заказчика) проверки качества и объема, оказываемых Исполнителем услуг присутствовать при ее проведении и не препятствовать проведению.

Заказчик обязан:

- оплатить услуги, предоставляемые ему Исполнителем в соответствии с условиями настоящего контракта;
- предоставить помещения для организации питания воспитанников, оборудование для хранения пищевых продуктов и приготовления пищи, на основании подписанного с двух сторон Акта на передачу помещения и оборудования в пользование, в соответствии с требованиями действующего законодательства, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- обеспечить доступ Исполнителю в производственные помещения для организации питания;
- предоставить Исполнителю для оказания услуги организации горячего питания в необходимом объеме холодильно-технологическое оборудование, мебель и другие материальные ценности;
- обеспечить готовность пищеблока к работе, наличие акта исправности холодильного, технологического оборудования;
- представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра предварительную заявку о количестве питающихся на следующий день и в день питания до 9-ти утра проводить ее уточнение;
- обеспечивать помещения (обеденные залы) для приема пищи необходимой мебелью;
- создать бракеражную комиссию в составе не менее 3 человек для контроля качества готовой пищи, организовать регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- осуществлять контроль за качеством, объемом и сроками оказания услуг.
- создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся, утвердить положение о комиссии, проводить проверки качества и объема оказываемых Исполнителем услуг по организации питания с периодичностью согласно утвержденному положению с последующим составлением Акта проверки качества и объема оказываемых услуг.
- осуществлять ежедневный контроль за работой холодильного оборудования, условиями хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- обеспечить пищеблок образовательного учреждения бесперебойным холодным, горячим водоснабжением, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к питьевой воде;
- обеспечить эффективную работу вентиляционной системы (в т.ч. принудительной) пищеблока образовательного учреждения;
- производить профилактическое обслуживание холодильного и технологического оборудования пищеблока;
- обеспечить уровень шума, вибрации, естественного и искусственного освещения на рабочих местах пищеблока в соответствии с гигиеническими требованиями, установленными законодательством;
- проводить, в случае необходимости, замену неисправного холодильного и технологического оборудования;
- производить своевременный ремонт помещений пищеблока, систем водопровода, канализации, вентиляции, энергоснабжения;
- осуществлять мероприятия по дезинсекции и дератизации помещений;
- согласовывать с Исполнителем режим работы столовой в соответствии с режимом работы общеобразовательного учреждения;
- в случае приостановления по просьбе Заказчика оказания услуг Исполнителем на срок более трех месяцев Заказчик оплачивает Исполнителю фактические затраты пропорционально объему оказанных услуг на момент приостановления исполнения.
- представлять Исполнителю ежедневно до 10-ти утра предварительную заявку о количестве питающихся на следующий день и в день питания до 9-ти утра проводить ее уточнение.