Приложение № 2

к контракту № 2022.724

от «_____» _____20___г.

СОГЛАСОВАНО
Исполнитель:
_____ Фалеева И.П
«___» _____ 20__г.

УТВЕРЖДАЮ
Заказчик:
_____ Ларионова Ф.М.
«___» _____ 20__г.

Примерное меню
на Оказание услуг по организации питания

Примерное 10 дневное меню для организации питания детей в дошкольных учреждениях 12 часовым пребыванием от 1-3 лет на февраль, июль, август, сентябрь 2022 г.

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ Рецептуры
			Б	Ж	У			
1 неделя								
День 1								
завтрак:	Макароны отварные с маслом сливочным и сыром	120/15/5	8,00	7,40	26,70	209,00	0,04	199
	Чай с сахаром	150	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	258
	Батон нарезной	40	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
2 завтрак:	Сок	100	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	20	0,30	1,80	1,40	23,00	1,52	43
	Суп с бобовыми (горох) и гренками со сметаной на м/к б-не	150/10/10	4,50	2,60	17,70	114,00	2,76	59
	Ленивые голубцы со сметаной	150/9	5,30	6,80	3,90	68,00	6,48	115

	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Кисель плодово - ягодный	**150**	0,00	0,00	11,50	46,40		**274**
	Кондитерское изделие	**25**	0,91	4,50	8,50	57,00	0,00	
ужин:	Кулеш из пшённой крупы	**150**	5,30	6,20	13,80	131,00	0,80	**72**
	Какао с молоком и сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Итого за 1 день		**45,14**	**36,46**	**221,14**	**1342,10**	**12,44**	
	День 2							
завтрак	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	**150/5**	6,10	7,40	26,70	198,00	0,38	**169**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Бутерброд с маслом сливочным	**40/5**	2,40	8,60	14,60	146,00	0,00	**1**
2 завтрак	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат из моркови с растительным маслом	**40**	0,40	1,80	5,80	40,00	0,69	**18**
	Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	1,30	3,00	9,30	71,00	4,02	**50**
	Треугольники	**110**	11,00	10,78	26,62	248,60	1,17	**237**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Напиток из шиповника с сахаром	**150**	0,50	0,20	20,20	83,00	60,00	**273**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
ужин:	Рыбные котлеты в сметанном соусе	**60**	9,72	6,84	8,28	134,40	27,96	**79**
	Рис рассыпчатый с маслом сливочным	**100**	1,60	4,20	17,80	116,20	0,00	**164**
	Чай с лимоном и сахаром	**150/5/5**	0,10	0,03	4,70	19,00	0,84	**260**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Итого за 2 день		**51,56**	**48,49**	**276,84**	**1750,10**	**152,21**	
	День 3							
завтрак	Каша "Дружба" (гречка + пшено) с маслом сливочным	**150/5**	4,70	6,10	25,10	174,00	0,40	**184**
	Какао с молоком с сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с сыром	**50/10**	5,00	3,00	14,50	106,00	0,07	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат из свеклы с растительным маслом	**40**	0,50	2,90	3,20	42,00	0,75	**24**
	Щи из свежей капусты со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	6,80	6,60	18,60	166,10	20,00	**49**
	Бефстроганов из говядины	**50/30**	14,80	14,00	3,10	198,00	0,18	**87**

	Каша перловая со сливочным маслом	**110**	3,38	2,64	23,25	132,00	6,22	**161**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Йогурт питьевой	**150**	4,10	4,60	6,40	82,00	0,78	
ужин:	Королевская ватрушка со сметаной	**150**	15,00	21,00	66,30	513,00	0,09	**241**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
	Итого за 3 день		**72,09**	**67,20**	**299,65**	**2097,50**	**85,72**	
День 4								
завтрак:	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	**150/5**	5,60	6,00	27,40	181,00	0,40	**182**
	Какао с молоком и сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**40/5**	2,40	8,60	14,60	146,00	0,00	**1**
2 завтрак	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат "Витаминный"	**40**	0,60	1,80	4,40	36,00	5,48	**22**
	Суп лапша домашняя на курином бульоне	**150**	1,70	2,60	7,90	62,00	0,36	**62**
	Биточки куриные в сметанном соусе	**50/20**	7,50	10,60	7,60	157,00	0,20	**125**
	Картофельное пюре	**120**	2,40	3,70	16,10	109,00	8,34	**133**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Кефир	**150**	4,10	4,20	10,00	96,00	0,42	
	Кондитерское изделие	**40**	4,80	1,50	71,10	325,00	0,00	**0**
ужин:	Рыба, запечённая в омлете	**150**	41,50	28,75	7,75	457,50	1,78	**76**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Итого за 4 день		**90,84**	**74,41**	**320,69**	**2325,00**	**74,21**	
День 5								
завтрак:	Суп молочный с вермишелью	**150**	5,60	6,80	20,70	167,00	0,70	**74**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Булочка	**50**	2,90	3,20	15,70	103,00	1,30	
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед:	Салат из свежей капусты	**40**	0,90	1,80	4,20	36,00	9,11	**5**
	Свекольник со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	1,20	3,10	8,90	68,00	4,17	**64**
	Плов из говядины	**150**	16,60	17,30	25,40	326,00	0,97	**106**

	Компот из свежих фруктов	**150**	0,10	0,10	11,80	47,00	1,20	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Молоко кипяченое	**150**	4,10	4,60	6,40	82,00	0,78	**256**
ужин:	Дучмаки с творогом	**75**	11,80	9,10	21,60	217,00	0,10	**243**
	Чай с сахаром и молоком	**150/5/5**	0,10	0,03	4,70	19,00	0,84	**260**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
		Итого за 5 день	**58,61**	**51,33**	**227,00**	**1605,80**	**76,08**	
		2 неделя						
		День 1						
завтрак:	Плов с изюмом	**140**	3,30	13,50	37,30	285,60	1,22	**191**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Батон нарезной	**40**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**20**	0,30	1,80	1,40	23,00	1,52	**43**
	Рассольник домашний со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	1,30	3,00	8,20	66,00	6,30	**53**
	Котлета говяжья	**50/5**	7,80	10,80	8,30	163,00	0,05	**92**
	Макароны отварные с маслом сливочным	**120/5**	4,30	3,40	26,70	157,00	0,00	**197**
	Компот из свежих фруктов	**150**	0,10	0,10	11,80	47,00	1,20	**269**
	Хлеб «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Молоко кипяченое	**150**	4,10	4,60	6,40	82,00	0,78	**256**
	Кондитерское изделие	**40**	4,80	1,50	71,10	325,00	0,00	
ужин:	Омлет натуральный	**120/5**	10,60	15,60	1,80	190,00	0,02	**203**
	Напиток из шиповника с сахаром	**150**	0,50	0,20	20,20	83,00	60,00	**273**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
		Итого за 1 день	**53,43**	**58,52**	**292,84**	**1919,70**	**71,09**	
		День 2						
завтрак	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	**150/5**	5,30	5,70	27,60	184,00	0,37	**171**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/10**	5,00	3,00	14,50	106,00	0,07	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат из свежей капусты	**40**	0,90	1,80	4,20	36,00	9,11	**5**
	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	**150**	1,20	1,80	8,70	56,00	3,96	**58**
	Цыплята отварные порционные	**60**	13,80	11,64	0,24	160,80	0,53	**122**

	Гороховое пюре с маслом сливочным	**100/5**	9,80	3,40	22,10	160,00	0,00	**156**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Кефир	**150**	4,10	4,20	10,00	96,00	0,42	**255**
	Кондитерское изделие	**25**	2,20	2,30	30,70	147,00	0,00	**0**
ужин:	Сырники из творога с шоколадным соусом	**80/15**	15,50	12,10	20,70	254,90	0,20	**209**
	Чай с молоком	**150**	1,10	1,10	6,20	38,00	0,19	**259**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
	Итого за 2 день		**74,91**	**52,38**	**273,14**	**1861,50**	**72,00**	
	День 3							
завтрак	Каша гречневая молочная со сл. маслом	**150/5**	6,80	6,70	27,80	200,00	0,38	**170**
	Какао с молоком с сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с маслом	**40/5**	2,40	8,60	14,60	146,00	0,00	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат из моркови с растительным маслом	**40**	0,40	1,80	5,80	40,00	0,69	**18**
	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной на м/к б-не	**150/9**	6,80	7,00	25,40	197,20	15,00	**52**
	Запеканка картофельная с мясом	**180/5**	12,20	12,70	20,20	244,80	10,30	**109**
	Компот из свежих фруктов	**150**	0,10	0,10	11,80	47,00	1,20	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Напиток из шиповника с сахаром	**150**	0,50	0,20	20,20	83,00	60,00	**273**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
ужин:	Рыба, тушенная с овощами в сметанном соусе	**60/40**	15,78	7,67	3,12	144,45	1,60	**75**
	Каша перловая с маслом сливочным	**110**	3,38	2,64	23,25	132,00	6,22	**161**
	Чай с лимоном и сахаром	**150/5/6**	0,10	0,03	4,70	19,00	0,84	**260**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Итого за 3 день		**67,90**	**54,04**	**285,51**	**1908,95**	**153,22**	
	День 4							
завтрак	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	**150/5**	5,60	6,60	26,40	187,00	0,40	**181**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/10**	5,00	3,00	14,50	106,00	0,07	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед:	Салат "Витаминный"	**40**	0,60	1,80	4,40	36,00	5,48	**22**
	Суп "Свекольник" со сметаной	**150/9**	1,20	3,10	8,90	68,00	4,17	**64**
	Вак беляш	**130**	14,82	14,56	30,94	317,20	3,62	**238**

	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Йогурт питьевой	**150**	4,10	4,60	6,40	82,00	0,78	
ужин:	Запеканка из творога с повидлом	**120/15**	21,90	15,80	27,60	341,00	0,43	**207**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
Итого за 4 день			**69,33**	**54,82**	**251,94**	**1778,00**	**72,10**	
День 5								
завтрак	Каша манная молочная с маслом сливочным	**150/5**	3,80	5,90	17,60	138,00	0,41	**177**
	Какао с молоком и сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**40/5**	2,40	8,60	14,60	1446,00	0,00	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат из свеклы с растительным маслом	**40**	0,50	2,90	3,20	42,00	0,75	**24**
	Суп картофельный с вермишелью	**150**	1,60	1,50	11,30	67,00	3,96	**55**
	Овощное рагу с говядиной	**150**	13,70	14,80	11,50	234,00	8,22	**114**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Кисель плодово - ягодный	**150**	0,00	0,00	11,50	46,40		**274**
ужин:	Тефтели рыбные в томат соусе	**75/30**	11,80	10,00	13,20	191,00	2,84	**81**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
Итого за 5 день			**54,04**	**50,36**	**236,74**	**2919,90**	**73,41**	
	Итого за весь период		**637,85**	**548,01**	**2685,49**	**19508,55**	**842,48**	
	Среднее значение за период		**63,79**	**54,80**	**268,55**	**1950,86**	**84,25**	

При составлении меню использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при дошкольных учреждениях, под редакцией ИП Поляковский Ю. И. 2011-340 стр., г. Уфа:

Примерное 10 дневное меню для организации питания детей в дошкольных учреждениях 12 часовым пребыванием от 3-7 лет на январь, февраль 2022 г.

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ Рецептуры
			Б	Ж	У			
1 неделя								
День 1								
завтрак:	Макароны отварные с маслом сливочным и сыром	**140/15/5**	9,34	8,64	31,15	243,84	0,05	**199**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Батон нарезной	**50**	3,75	1,5	24,25	125,63	0	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**30**	0,45	2,7	2,1	34,5	2,28	**43**
	Суп с бобовыми (горох) и гренками со сметаной на м/к б-не	**200/17/10**	6	3,47	23,6	152	3,68	**59**
	Ленивые голубцы со сметаной	**180/10**	6,36	8,16	4,68	81,6	7,78	**115**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кисель плодово - ягодный	**180**	0	0	13,8	55,68	0	**274**
	Кондитерское изделие	**40**	1,46	7,2	13,6	91,2	0	
ужин:	Кулеш из пшённой крупы	**180**	6,36	7,44	16,56	157,2	0,96	**72**

	Какао с молоком и сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
		Итого за 1 день	**55,23**	**79,62**	**271,78**	**1653,27**	**15,76**	
		День 2						
завтрак:	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	**200/5**	8,14	9,87	35,6	264	0,51	**169**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/7**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из моркови с растительным маслом	**60**	0,6	2,7	8,7	60	1,04	**18**
	Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне	**200/10**	1,74	4	12,4	94,67	5,36	**50**
	Треугольник	**130**	13	12,74	31,46	293,8	1,39	**237**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Напиток из шиповника с сахаром	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	**0**
ужин:	Рыбные котлеты в сметанном соусе	**70**	11,34	7,98	9,66	156,8	32,62	**79**
	Рис рассыпчатый с маслом сливочным	**120**	1,92	5,04	21,36	139,44	0	**164**
	Чай с лимоном и сахаром	**180**	0,12	0,04	5,64	22,8	1,01	**260**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
		Итого за 2 день	**62,35**	**59,9**	**333,63**	**2122,16**	**174,21**	
		День 3						
завтрак:	Каша "Дружба" (гречка + пшено) с маслом сливочным	**200/5**	6,27	8,14	33,47	232	0,06	**184**
	Какао с молоком с сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свеклы с растительным маслом	**60**	0,75	4,35	4,8	63	1,13	**24**
	Щи из свежей капусты со сметаной	**200/10**	9,07	8,8	24,8	221,47	26,67	**49**
	Бефстроганов из говядины	**70/30**	20,72	19,6	4,35	277,2	0,26	**87**
	Каша перловая со сливочным маслом	**150**	4,61	3,6	31,71	180	8,49	**161**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Йогурт питьевой	**180**	4,92	5,52	7,68	98,4	0,94	
ужин:	Королевская ватрушка со сметаной	**180/11**	18	25,2	79,56	615,6	0,11	**241**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**

	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
		Итого за 3 день	**91,4**	**119,81**	**364,5**	**2607,84**	**98,12**	
		День 4						
завтрак:	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,47	8	36,54	241,34	0,54	**182**
	Какао с молоком и сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/5**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат "Витаминный"	**60**	0,9	2,7	6,6	54	8,22	**22**
	Суп лапша домашняя на курином бульоне	**180**	2,04	3,12	9,48	74,7	0,44	**62**
	Биточки куриные в сметанном соусе	**60/20**	9	13	9,12	188,4	0,024	**125**
	Картофельное пюре	**150**	3	4,6	20,13	135,25	10,43	**133**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кефир	**180**	4,9	5,04	12	115,2	0,51	
	Кондитерское изделие	**40**	4,8	1,5	71,1	325	0	
ужин:	Рыба, запечённая в омлете	**170**	47,04	32,59	8,79	518,5	2,02	**76**
	Фрукты	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
		Итого за 4 день	**106,2**	**122,55**	**371,53**	**2717,36**	**82,554**	
		День 5						
завтрак:	Суп молочный с вермишелью	**200**	6,6	8,2	26,1	205,1	0,8	**74**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Булочка	**50**	2,9	3,2	15,7	103	1,3	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свежей капусты	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Свекольник со сметаной на м/к бульоне	**200/10**	1,6	4,14	11,87	90,67	5,56	**64**
	Плов из говядины	**180**	19,92	20,76	30,48	391,2	1,17	**106**
	Компот из свежих фруктов	**180**	0,12	0,12	14,6	56,4	1,44	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Молоко кипяченое	**180**	4,92	5,52	7,68	98,4	0,84	**256**
ужин:	Дучмаки с творогом	**100**	15,74	12,14	28,8	289,34	0,14	**243**
	Чай с сахаром с молоком	**180**	1,31	1,32	7,44	45,6	0,23	**259**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
		Итого за 5 день	**72,32**	**64,19**	**271,05**	**1950,06**	**85,14**	

2 неделя								
День 1								
завтрак:	Плов с изюмом	**160**	3,78	15,43	42,63	326,4	1,4	**191**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Батон нарезной	**50**	3,75	1,5	24,25	125,63	0	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**30**	0,81	1,53	0,78	20,1	1,8	**20**
	Рассольник домашний со сметаной	**200/10**	1,74	4	10,94	88	8,4	**53**
	Котлета говяжья	**70/7**	10,92	15,12	11,62	228,2	0,07	**92**
	Макароны отварные с маслом сливочным	**140/7**	5,02	3,97	31,15	183,17	0	**197**
	Компот из свежих фруктов	**180**	0,12	0,12	14,6	56,4	1,44	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Молоко кипяченое	**180**	4,92	5,52	7,68	98,4	0,84	**256**
	Кондитерское изделие	**40**	4,8	1,5	71,1	325	0	
ужин:	Омлет натуральный	**140/5**	12,37	18,2	2,1	221,67	0,03	**203**
	Напиток из шиповника с сахаром	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
	Итого за 1 день		**64,94**	**70,39**	**337,53**	**2249,47**	**85,98**	
День 2								
завтрак:	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,07	7,6	36,8	245,34	0,5	**171**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед	Салат из свежей капусты	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	**200**	1,6	2,4	11,6	74,67	5,28	**58**
	Цыплята отварные порционные	**70**	16,1	13,58	0,28	187,6	0,62	**122**
	Гороховое пюре с маслом сливочным	**120/5**	11,76	4,08	26,52	192	0	**156**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кефир	**180**	4,9	5,04	12	115,2	0,51	
	Кондитерское изделие	**25**	4,8	1,5	71,1	325	112,5	
ужин:	Сырники из творога с шоколадным соусом	**110/20**	21,32	16,64	28,47	350,49	0,28	**209**
	Чай с молоком	**180**	1,32	1,32	7,44	45,6	0,23	**259**

	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
		Итого за 2 день	**95,17**	**64,75**	**365,44**	**2437,15**	**193,96**	
				День 3				
завтрак:	Каша гречневая молочная со сл. маслом	**200/5**	8,16	8,04	33,36	240	0,46	**170**
	Какао с молоком с сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с маслом	**50/7**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из моркови с растительным маслом	**60**	0,6	2,7	8,7	60	1,04	**18**
	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной на м/к б-не	**200/10**	9,07	9,34	33,87	262,94	20	**52**
	Запеканка картофельная с мясом	**200/7**	13,56	14,12	22,45	272	11,45	**109**
	Компот из свежих фруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Напиток из шиповника с сахаром	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	**0**
ужин:	Рыба, тушенная с овощами в сметанном соусе	**70/50**	18,41	8,95	3,64	168,53	1,87	**75**
	Каша перловая с маслом сливочным	**150**	4,61	3,6	31,71	180	8,49	**161**
	Чай с сахаром и лимоном	**180/5/7**	0,12	0,04	5,64	22,8	1,01	**260**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	**0**
		Итого за 3 день	**82,06**	**99**	**355,86**	**2349,24**	**176,69**	
				День 4				
завтрак:	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,47	8,8	35,2	249,34	0,54	**181**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат "Витаминный"	**60**	0,9	2,7	6,6	54	8,22	**22**
	Суп "Свекольник" со сметаной	**200/10**	1,6	4,14	11,87	90,67	5,56	**64**
	Вак беляш	**150**	17,1	16,8	35,7	158,31	4,18	**238**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Йогурт питьевой	**180**	4,92	5,52	7,68	98,4	0,94	
ужин:	Запеканка из творога с повидлом	**130/20**	23,73	17,12	29,9	396,42	0,47	**207**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
		Итого за 4 день	**80,59**	**66,65**	**295,6**	**1923,99**	**73,19**	

День 5								
завтрак:	Каша манная молочная с маслом сливочным	**200/5**	4	7,87	23,47	187	0,55	**177**
	Какао с молоком и сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/5**	3	10,75	18,25	18,25	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свеклы с растительным маслом	**60**	0,75	4,35	4,8	63	1,13	**24**
	Суп картофельный с вермишелью	**200**	2,14	2	15,007	89,34	5,28	**55**
	Овощное рагу с говядиной	**200**	18,27	19,74	15,34	312	10,96	**114**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кисель плодово - ягодный	**180**	0	0	13,8	55,68	0	**274**
ужин:	Тефтели рыбные в томат соусе	**110/30**	17	14	19,36	280,13	4,16	**81**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	**0**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Итого за 5 день		**74,11**	**105**	**287,747**	**1947,39**	**82,96**	
	Итого за весь период		**784,37**	**851,86**	**3254,667**	**21957,93**	**1068,564**	
	Среднее значение за период		**78,437**	**85,186**	**325,4667**	**2195,793**	**106,8564**	

При составлении меню использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при дошкольных учреждениях, под редакцией ИП Поляковский Ю. И. 2011-340 стр., г. Уфа:

Примерное 10 дневное меню для организации питания детей в дошкольных учреждениях 10,5 часовым пребыванием от 1-3 лет на январь, февраль 2022 г.

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ Рецептур
			Б	Ж	У			
1 неделя								
День 1								
завтрак:	Макароны отварные с маслом сливочным и сыром	**120/15/5**	8	7,4	6,7	209	0,04	**199**
	Чай с сахаром	**150**	0,1	0,02	4,6	18	0	**258**
	Батон нарезной	**40**	3	1,2	19,4	100,5	0	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**20**	0,3	1,8	1,4	23	1,52	**43**
	Суп с бобовыми (горох) и гренками со сметаной на м/к бульоне	**150/10/10**	4,5	2,6	17,7	114	2,76	**59**
	Ленивые голубцы со сметаной	**150/9**	5,3	6,8	3,9	68	6,48	**115**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,7	0,04	20,6	82	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,8	1,3	41,6	208	0	
уплотненный ужин:	Кулеш из пшённой крупы	**150**	5,3	6,2	13,8	131	0,8	**72**
	Кондитерское изделие	**40**	1,46	7,2	13,6	91,2	0	
	Какао с молоком и сахаром	**150**	3,8	3,1	17,4	113,6	0,6	**264**
	Фрукты	**95**	2,41	0,7	35,6	162,3	56,39	
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,3	14,64	71,1	0	

		Итого за 1 день	**48,1**	**39,86**	**230,34**	**1492,2**	**68,83**	
День 2								
завтрак:	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	**150/5**	6,10	7,40	26,70	198,00	0,38	**169**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Бутерброд с маслом сливочным	**40/5**	2,40	8,60	14,60	146,00	0,00	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из моркови с растительным маслом	**40**	0,40	1,80	5,80	40,00	0,69	**18**
	Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	1,30	3,00	9,30	71,00	4,02	**50**
	Треугольники	**110**	11,00	10,78	26,62	248,60	1,17	**237**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
уплотненный ужин:	Рыбные котлеты в сметанном соусе	**60**	9,72	6,84	8,28	134,40	27,96	**79**
	Рис рассыпчатый с маслом сливочным	**100**	1,60	4,20	17,80	116,20	0,00	**164**
	Чай с лимоном и сахаром	**150/5/5**	0,10	0,03	4,70	19,00	0,84	**260**
	Фрукты	**95**	2,41	0,7	35,6	162,3	56,39	
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
		Итого за 2 день	**51,06**	**48,29**	**256,64**	**1667,10**	**92,21**	
День 3								
завтрак:	Каша "Дружба" (гречка + пшено) с маслом сливочным	**150/5**	4,70	6,10	25,10	174,00	0,40	**184**
	Какао с молоком с сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с сыром	**50/10**	5,00	3,00	14,50	106,00	0,07	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свеклы с растительным маслом	**40**	0,50	2,90	3,20	42,00	0,75	**24**
	Щи из свежей капусты со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	6,80	6,60	18,60	166,10	20,00	**49**
	Бефстроганов из говядины	**50/30**	14,80	14,00	3,10	198,00	0,18	**87**
	Каша перловая со сливочным маслом	**110**	3,38	2,64	23,25	132,00	6,22	**161**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
уплотненный ужин:	Королевская ватрушка со сметаной	**150**	15,00	21,00	66,30	513,00	0,09	**241**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
		Итого за 3 день	**67,99**	**62,60**	**293,25**	**2015,50**	**84,94**	
День 4								
завтрак:	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	**150/5**	5,60	6,00	27,40	181,00	0,40	**182**
	Какао с молоком и сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**

	Бутерброд с маслом сливочным	**40/5**	2,40	8,60	14,60	146,00	0,00	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат "Витаминный"	**40**	0,60	1,80	4,40	36,00	5,48	**22**
	Суп лапша домашняя на курином бульоне	**150**	1,70	2,60	7,90	62,00	0,36	**62**
	Биточки куриные в сметанном соусе	**50/20**	7,50	10,60	7,60	157,00	0,20	**125**
	Картофельное пюре	**120**	2,40	3,70	16,10	109,00	8,34	**133**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
уплотненный ужин:	Рыба, запечённая в омлете	**150**	41,50	28,75	7,75	457,50	1,78	**76**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
		Итого за 4 день	**81,94**	**68,71**	**239,59**	**1904,00**	**73,79**	
День 5								
завтрак:	Суп молочный с вермишелью	**150**	5,60	6,80	20,70	167,00	0,70	**74**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Булочка	**50**	2,90	3,20	15,70	103,00	1,30	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свежей капусты	**40**	0,90	1,80	4,20	36,00	9,11	**5**
	Свекольник со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	1,20	3,10	8,90	68,00	4,17	**64**
	Плов из говядины	**150**	16,60	17,30	25,40	326,00	0,97	**106**
	Компот из свежих фруктов	**150**	0,10	0,10	11,80	47,00	1,20	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
уплотненный ужин:	Дучмаки с творогом	**75**	11,80	9,10	21,60	217,00	0,10	**243**
	Чай с сахаром и молоком	**150/5/5**	0,10	0,03	4,70	19,00	0,84	**260**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
	Йогурт питьевой	**150**	4,1	4,6	6,4	82	0,78	
		Итого за 5 день	**58,61**	**51,33**	**227,00**	**1605,80**	**76,08**	
2 неделя								
День 1								
завтрак:	Плов с изюмом	**140**	3,30	13,50	37,30	285,60	1,22	**191**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Батон нарезной	**40**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	

обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**20**	0,30	1,80	1,40	23,00	1,52	**43**
	Рассольник домашний со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	1,30	3,00	8,20	66,00	6,30	**53**
	Котлета говяжья	**50/5**	7,80	10,80	8,30	163,00	0,05	**92**
	Макароны отварные с маслом сливочным	**120/5**	4,30	3,40	26,70	157,00	0,00	**197**
	Компот из свежих фруктов	**150**	0,10	0,10	11,80	47,00	1,20	**269**
	Хлеб «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
уплотненный ужин:	Кондитерское изделие	**40**	4,80	1,50	71,10	325,00	0,00	
	Омлет натуральный	**120/5**	10,60	15,60	1,80	190,00	0,02	**203**
	Напиток из шиповника с сахаром	**150**	0,50	0,20	20,20	83,00	60,00	**273**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
		Итого за 1 день	**49,33**	**53,92**	**286,44**	**1837,70**	**70,31**	
		День 2						
завтрак:	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	**150/5**	5,30	5,70	27,60	184,00	0,37	**171**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/10**	5,00	3,00	14,50	106,00	0,07	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свежей капусты	**40**	0,90	1,80	4,20	36,00	9,11	**5**
	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	**150**	1,20	1,80	8,70	56,00	3,96	**58**
	Цыплята отварные порционные	**60**	13,80	11,64	0,24	160,80	0,53	**122**
	Гороховое пюре с маслом сливочным	**100/5**	9,80	3,40	22,10	160,00	0,00	**156**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
уплотненный ужин:	Кондитерское изделие	**25**	2,20	2,30	30,70	147,00	0,00	**0**
	Сырники из творога с шоколадным соусом	**80/15**	15,50	12,10	20,70	254,90	0,20	**209**
	Чай с молоком	**150**	1,10	1,10	6,20	38,00	0,19	**259**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
		Итого за 2 день	**70,81**	**48,18**	**263,14**	**1765,50**	**71,58**	
		День 3						
завтрак:	Каша гречневая молочная со сл. маслом	**150/5**	6,80	6,70	27,80	200,00	0,38	**170**
	Какао с молоком с сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с маслом	**40/5**	2,40	8,60	14,60	146,00	0,00	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из моркови с растительным маслом	**40**	0,40	1,80	5,80	40,00	0,69	**18**
	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной на м/к б-не	**150/9**	6,80	7,00	25,40	197,20	15,00	**52**

	Запеканка картофельная с мясом	**180/5**	12,20	12,70	20,20	244,80	10,30	**109**
	Компот из свежих фруктов	**150**	0,10	0,10	11,80	47,00	1,20	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
уплотненный ужин:	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
	Рыба, тушенная с овощами в сметанном соусе	**60/40**	15,78	7,67	3,12	144,45	1,60	**75**
	Каша перловая с маслом сливочным	**110**	3,38	2,64	23,25	132,00	6,22	**161**
	Чай с лимоном и сахаром	**150/5/6**	0,10	0,03	4,70	19,00	0,84	**260**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Итого за 3 день		**67,40**	**53,84**	**265,31**	**1825,95**	**93,22**	
День 4								
завтрак:	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	**150/5**	5,60	6,60	26,40	187,00	0,40	**181**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/10**	5,00	3,00	14,50	106,00	0,07	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат "Витаминный"	**40**	0,60	1,80	4,40	36,00	5,48	**22**
	Суп "Свекольник" со сметаной	**150/9**	1,20	3,10	8,90	68,00	4,17	**64**
	Вак беляш	**130**	14,82	14,56	30,94	317,20	3,62	**238**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
уплотненный ужин:	Запеканка из творога с повидлом	**120/15**	21,90	15,80	27,60	341,00	0,43	**207**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
	Итого за 4 день		**65,23**	**50,22**	**245,54**	**1696,00**	**71,32**	
День 5								
завтрак:	Каша манная молочная с маслом сливочным	**150/5**	3,80	5,90	17,60	138,00	0,41	**177**
	Какао с молоком и сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**40/5**	2,40	8,60	14,60	1446,00	0,00	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свеклы с растительным маслом	**40**	0,50	2,90	3,20	42,00	0,75	**24**
	Суп картофельный с вермишелью	**150**	1,60	1,50	11,30	67,00	3,96	**55**
	Овощное рагу с говядиной	**150**	13,70	14,80	11,50	234,00	8,22	**114**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
уплотненный ужин	Тефтели рыбные в томат соусе	**75/30**	11,80	10,00	13,20	191,00	2,84	**81**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	

	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
Итого за 5 день			**54,04**	**50,36**	**225,24**	**2873,50**	**73,41**	
	Итого за весь период		**614,51**	**527,31**	**2532,49**	**18683,25**	**775,69**	
	Среднее значение за период		**61,451**	**52,731**	**253,249**	**1868,325**	**77,569**	

При составлении меню использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при дошкольных учреждениях, под редакцией ИП Поляковский Ю. И. 2011-340 стр., г. Уфа:

Примерное 10 дневное меню для организации питания детей в дошкольных учреждениях 10,5 часовым пребыванием от 3-7 лет на январь, февраль 2022 г.

Приём пищи	**Наименование блюда**	**Выход блюда**	**Пищевые вещества (г)**			**Энергетическая ценность (ккал)**	**Витамин С**	**№ Рецептур**
			Б	**Ж**	**У**			
1 неделя								
День 1								
завтрак:	Макароны отварные с маслом сливочным и сыром	**140/15/5**	9,34	8,64	31,15	243,84	0,05	**199**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Батон нарезной	**50**	3,75	1,5	24,25	125,63	0	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**30**	0,45	2,7	2,1	34,5	2,28	**43**

	Суп с бобовыми (горох) и гренками со сметаной на м/к б-не	**200/17/10**	6	3,47	23,6	152	3,68	**59**
	Ленивые голубцы со сметаной	**180/10**	6,36	8,16	4,68	81,6	7,78	**115**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
уплотнённый ужин:	Кулеш из пшённой крупы	**180**	6,36	7,44	16,56	157,2	0,96	**72**
	Какао с молоком и сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Итого за 1 день		**56,31**	**73,16**	**281,86**	**1677,24**	**75,12**	
День 2								
завтрак:	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	**200/5**	8,14	9,87	35,6	264	0,51	**169**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/7**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из моркови с растительным маслом	**60**	0,6	2,7	8,7	60	1,04	**18**
	Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне	**200/10**	1,74	4	12,4	94,67	5,36	**50**
	Треугольник	**130**	13	12,74	31,46	293,8	1,39	**237**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
уплотнённый ужин	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	**0**
	Рыбные котлеты в сметанном соусе	**70**	11,34	7,98	9,66	156,8	32,62	**79**
	Рис рассыпчатый с маслом сливочным	**120**	1,92	5,04	21,36	139,44	0	**164**
	Чай с лимоном и сахаром	**180**	0,12	0,04	5,64	22,8	1,01	**260**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
	Итого за 2 день		**61,75**	**59,66**	**309,39**	**2022,56**	**102,21**	
День 3								
завтрак:	Каша "Дружба" (гречка + пшено) с маслом сливочным	**200/5**	6,27	8,14	33,47	232	0,06	**184**
	Какао с молоком с сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свеклы с растительным маслом	**60**	0,75	4,35	4,8	63	1,13	**24**
	Щи из свежей капусты со сметаной	**200/10**	9,07	8,8	24,8	221,47	26,67	**49**

	Бефстроганов из говядины	**70/30**	20,72	19,6	4,35	277,2	0,26	**87**
	Каша перловая со сливочным маслом	**150**	4,61	3,6	31,71	180	8,49	**161**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
уплотненный ужин:	Королевская ватрушка со сметаной	**180/11**	18	25,2	79,56	615,6	0,11	**241**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Итого за 3 день		**86,48**	**114,29**	**356,82**	**2509,44**	**97,18**	
День 4								
завтрак:	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,47	8	36,54	241,34	0,54	**182**
	Какао с молоком и сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/5**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат "Витаминный"	**60**	0,9	2,7	6,6	54	8,22	**22**
	Суп лапша домашняя на курином бульоне	**180**	2,04	3,12	9,48	74,7	0,44	**62**
	Биточки куриные в сметанном соусе	**60/20**	9	13	9,12	188,4	0,024	**125**
	Картофельное пюре	**150**	3	4,6	20,13	135,25	10,43	**133**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
уплотненный ужин:	Рыба, запечённая в омлете	**170**	47,04	32,59	8,79	518,5	2,02	**76**
	Фрукты	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
	Итого за 4 день		**96,5**	**116,01**	**288,43**	**2277,16**	**82,044**	
День 5								
завтрак:	Суп молочный с вермишелью	**200**	6,6	8,2	26,1	205,1	0,8	**74**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Булочка	**50**	2,9	3,2	15,7	103	1,3	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свежей капусты	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Свекольник со сметаной на м/к бульоне	**200/10**	1,6	4,14	11,87	90,67	5,56	**64**
	Плов из говядины	**180**	19,92	20,76	30,48	391,2	1,17	**106**
	Компот из свежих фруктов	**180**	0,12	0,12	14,6	56,4	1,44	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
	Дучмаки с творогом	**100**	15,74	12,14	28,8	289,34	0,14	**243**

уплотненный ужин:	Чай с сахаром с молоком	**180**	1,31	1,32	7,44	45,6	0,23	**259**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Йогурт питьевой	**180**	4,92	5,52	7,68	98,4	0,94	
		Итого за 5 день	**72,32**	**64,19**	**271,05**	**1950,06**	**85,24**	
2 неделя								
День 1								
завтрак:	Плов с изюмом	**160**	3,78	15,43	42,63	326,4	1,4	**191**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Батон нарезной	**50**	3,75	1,5	24,25	125,63	0	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**30**	0,81	1,53	0,78	20,1	1,8	**20**
	Рассольник домашний со сметаной	**200/10**	1,74	4	10,94	88	8,4	**53**
	Котлета говяжья	**70/7**	10,92	15,12	11,62	228,2	0,07	**92**
	Макароны отварные с маслом сливочным	**140/7**	5,02	3,97	31,15	183,17	0	**197**
	Компот из свежих фруктов	**180**	0,12	0,12	14,6	56,4	1,44	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
уплотненный ужин:	Кондитерское изделие	**40**	4,8	1,5	71,1	325	0	
	Омлет натуральный	**140/5**	12,37	18,2	2,1	221,67	0,03	**203**
	Напиток из шиповника с сахаром	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
		Итого за 1 день	**60,02**	**64,87**	**329,85**	**2151,07**	**85,14**	
День 2								
завтрак	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,07	7,6	36,8	245,34	0,5	**171**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед	Салат из свежей капусты	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	**200**	1,6	2,4	11,6	74,67	5,28	**58**
	Цыплята отварные порционные	**70**	16,1	13,58	0,28	187,6	0,62	**122**
	Гороховое пюре с маслом сливочным	**120/5**	11,76	4,08	26,52	192	0	**156**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
уплотненный ужин:	Кондитерское изделие	**25**	4,8	1,5	71,1	325	112,5	
	Сырники из творога с шоколадным соусом	**110/20**	21,32	16,64	28,47	350,49	0,28	**209**

	Чай с молоком	**180**	1,32	1,32	7,44	45,6	0,23	**259**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
		Итого за 2 день	**90,27**	**59,71**	**353,44**	**2321,95**	**193,45**	
		День 3						
завтрак	Каша гречневая молочная со сл. маслом	**200/5**	8,16	8,04	33,36	240	0,46	**170**
	Какао с молоком с сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с маслом	**50/7**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед	Салат из моркови с растительным маслом	**60**	0,6	2,7	8,7	60	1,04	**18**
	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной на м/к б-не	**200/10**	9,07	9,34	33,87	262,94	20	**52**
	Запеканка картофельная с мясом	**200/7**	13,56	14,12	22,45	272	11,45	**109**
	Компот из свежих фруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
уплотненный ужин:	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	**0**
	Рыба, тушенная с овощами в сметанном соусе	**70/50**	18,41	8,95	3,64	168,53	1,87	**75**
	Каша перловая с маслом сливочным	**150**	4,61	3,6	31,71	180	8,49	**161**
	Чай с сахаром и лимоном	**180/5/7**	0,12	0,04	5,64	22,8	1,01	**260**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	**0**
		Итого за 3 день	**81,46**	**98,76**	**331,62**	**2249,64**	**104,69**	
		День 4						
завтрак	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,47	8,8	35,2	249,34	0,54	**181**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат "Витаминный"	**60**	0,9	2,7	6,6	54	8,22	**22**
	Суп "Свекольник" со сметаной	**200/10**	1,6	4,14	11,87	90,67	5,56	**64**
	Вак беляш	**150**	17,1	16,8	35,7	158,31	4,18	**238**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
уплотненный ужин:	Запеканка из творога с повидлом	**130/20**	23,73	17,12	29,9	396,42	0,47	**207**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
		Итого за 4 день	**75,67**	**61,13**	**287,92**	**1825,59**	**72,25**	
		День 5						

завтрак	Каша манная молочная с маслом сливочным	**200/5**	4	7,87	23,47	187	0,55	**177**
	Какао с молоком и сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/5**	3	10,75	18,25	18,25	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед	Салат из свеклы с растительным маслом	**60**	0,75	4,35	4,8	63	1,13	**24**
	Суп картофельный с вермишелью	**200**	2,14	2	15,007	89,34	5,28	**55**
	Овощное рагу с говядиной	**200**	18,27	19,74	15,34	312	10,96	**114**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
уплотненный ужин:	Тефтели рыбные в томат соусе	**110/30**	17	14	19,36	280,13	4,16	**81**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	**0**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
Итого за 5 день			**69,21**	**99,96**	**275,747**	**1832,19**	**82,45**	
Итого за весь период			**749,99**	**811,74**	**3086,127**	**20816,9**	**979,774**	
Среднее значение за период			**74,999**	**81,174**	**308,6127**	**2081,69**	**97,9774**	

При составлении меню использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при дошкольных учреждениях, под редакцией ИП Поляковский Ю. И. 2011-340 стр., г. Уфа:

Примерное 10 дневное меню для организации питания Аллергических детей в дошкольных учреждениях 12 часовым пребыванием от 3-7 лет на январь, февраль 2022 г.

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ Рецептуры
			Б	Ж	У			
1 неделя								
День 1								
завтрак:	Макаронные изделия отварные с сыром	**140/15/5**	9,34	8,64	31,15	243,84	0,05	**199**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
2 завтрак:	Минеральная вода без газа	**100**	0	0	0	0	0	
обед:	Салат из свеклы с растительным маслом	**60**	0,75	4,35	4,8	63	1,13	**24**
	Суп с бобовыми (горох) и гренками со сметаной на м/к б-не	**200/17/10**	6	3,47	23,6	152	3,68	**59**
	Тефтели мясные, паровые б/яйца	**35**	4,95	4,1	4,25	74	1,26	**101**
	Каша перловая со сливочным маслом	**150**	4,61	3,6	31,71	180	8,49	**161**
	Компот из сухофруктов без сахара	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кефир	**180**	4,9	5,04	12	115,2	0,51	
	Печенье сухое	**25**	1,85	2,43	17	97,5	0	
ужин:	Биточки мясные, паровые без яйца	**35**	7,7	10,64	7,63	157,5	0,04	**92**
	Каша гречневая со сл. маслом	**120**	6,72	4,32	27,68	179,2	0	**160**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
	Фрукт (груша)	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
Итого за 1 день			**79,65**	**52,31**	**378,06**	**2313,49**	**74,81**	
День 2								
завтрак:	Каша геркулесовая на воде с маслом сливочным	**200**	2,17	2,2	27,8	127	0,4	**169**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Булочка	**50**	2,9	3,2	15,7	103	1,3	**3**
2 завтрак:	Сок из зеленых яблок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свежей капусты с растительным маслом	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Суп картофельный с перловой крупой и сметаной	**200/9**	2,14	2	15,47	90,67	5,6	**57**
	Треугольник	**75**	7,5	7,35	18,15	169,5	0,81	**237**

	Компот из сухофруктов без сахара	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Напиток из шиповника без сахара	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Печенье сухое	**25**	1,85	2,43	17	97,5	0	
ужин:	Ленивые голубцы с мясом в сметане	**125/26**	1,24	1,59	0,91	15,84	1,52	**115**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Фрукт (груша)	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
	Итого за 2 день		**45,88**	**27**	**311,21**	**1649,86**	**154,95**	
День 3								
завтрак:	Каша "Дружба" (гречка, пшено) на воде с маслом сливочным	**200/5**	6,27	8,14	33,47	232	0,06	**184**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Бутерброд из "Дарницкого хлеба" с сыром	**50/15**	13,91	5,63	52	280,64	0,12	**3**
2 завтрак:	Сок из зеленых яблок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свеклы с растительным маслом	**60**	0,75	4,35	4,8	63	1,13	**24**
	Щи из свежей капусты, картофелем со сметаной	**200/10**	9,07	8,8	24,8	221,47	26,67	**49**
	Гуляш из индейки	**35**	7,58	8,61	2,73	117,74	0,56	**89**
	Каша перловая со сливочным маслом	**150**	4,61	3,6	31,71	180	8,49	**161**
	Компот из сухофруктов без сахара	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кефир	**180**	4,9	5,04	12	115,2	0,51	
	Печенье сухое	**25**	1,85	2,43	17	97,5	0	
ужин:	Биточки из индейки, паровые без яйца	**35**	7,7	10,64	7,63	157,5	0,04	**92**
	Рис отварной с топленым сливочным маслом	**150**	2,4	6,3	26,7	174,3	0	**164**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
	Итого за 3 день		**82,58**	**68,09**	**361**	**2360,25**	**37,87**	
День 4								
завтрак:	Каша пшеничная на воде с сливочным маслом	**200/5**	2,25	2,24	28,08	133,34	0,2	**182**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Булочка	**50**	2,9	3,2	15,7	103	1,3	**3**
2 завтрак:	Сок из зеленых яблок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	

обед:	Салат из свежей капусты с растительным маслом	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Суп картофельный с вермишелью	**200**	2,14	2	15,007	89,34	5,28	**55**
	Котлеты из говядины, паровые	**35**	7,7	10,64	7,63	157,5	0,04	**92**
	Картофельное пюре	**150**	3	4,6	20,13	135,25	10,43	**133**
	Компот из сухофруктов без сахара	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Напиток из шиповника б/ сахара	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Печенье сухое	**25**	1,85	2,43	17	97,5	0	
ужин:	Плов из говядины	**120/26**	3,88	4,04	5,93	76,07	0,23	**106**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
	Фрукт (груша)	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Итого за 4 день		**51,8**	**37,38**	**325,657**	**1838,35**	**162,8**	
День 5								
завтрак:	Каша "Дружба" (рис, пшено) с маслом сливочным	**200/5**	6,27	8,14	33,47	232	0,54	**183**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
2 завтрак:	Сок из зеленых яблок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свежей капусты с растительным маслом	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Свекольник со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	1,20	3,10	8,90	68,00	4,17	**64**
	Гуляш из индейки	**35**	7,58	8,61	2,73	117,74	0,56	**89**
	Каша перловая со сливочным маслом	**150**	4,61	3,6	31,71	180	8,49	**161**
	Компот из сухофруктов без сахара	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кефир	**180**	4,9	5,04	12	115,2	0,51	
	Печенье сухое	**25**	1,85	2,43	17	97,5	0	
ужин:	Овощное рагу в сметане с индейкой	**200**	18,27	19,74	15,34	312	10,96	**114**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
	Фрукт (яблоко зеленое)	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Итого за 5 день		**81,91**	**60,28**	**365,09**	**2329,19**	**98,55**	
2 неделя								
День 1								

завтрак:	Каша гречневая рассыпчатая	**150/5**	8,4	5,4	34,6	224	0	**160**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
2 завтрак:	Сок из зеленых яблок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной на м/к бульоне	**200/10**	9,07	9,34	33,87	262,94	20	**52**
	Котлеты из говядины, паровые	**35**	7,7	10,64	7,63	157,5	0,04	**92**
	Макароны отварные с маслом сливочным	**140/7**	5,02	3,97	31,15	183,14	0	**197**
	Компот из сухофруктов без сахара	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кефир	**180**	4,9	5,04	12	115,2	0,51	
	Печенье сухое	**25**	1,85	2,43	17	97,5	0	
ужин:	Тефтели мясные, паровые б/яйца	**35**	4,95	4,1	4,25	74	1,26	**101**
	Картофельное пюре	**150**	3	4,6	20,13	135,25	10,43	**133**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Фрукт (груша)	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
Итого за 1 день			**80,72**	**52,44**	**398,27**	**2401,28**	**91,89**	
День 2								
завтрак:	Каша ячневая с маслом сливочным	**200/5**	7,07	7,6	36,8	245,34	0,5	**171**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Бутерброд из "Дарницкого хлеба" с сыром	**50/15**	13,91	5,63	52	280,64	0,12	**3**
2 завтрак:	Сок из зеленых яблок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свежей капусты с растительным маслом	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Суп картофельный с рисовой крупой на бульоне из индейки	**200**	2,14	2	15,47	90,67	5,6	**57**
	Биточки из индейки, паровые без яйца	**35**	7,7	10,64	7,63	157,5	0,04	**92**
	Гороховое пюре с маслом сливочным	**120/5**	11,76	4,08	26,52	192	0	**156**
	Компот из сухофруктов без сахара	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Напиток из шиповника б/ сахара	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Печенье сухое	**25**	1,85	2,43	17	97,5	0	
ужин:	Капуста тушёная с мясом из индейки	**150/35**	13,05	15,9	14,1	251	19,77	**135**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**

	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
	Фрукт (груша)	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
		Итого за 2 день	**85,56**	**56,51**	**385,7**	**2361**	**171,35**	
		День 3						
завтрак:	Каша гречневая со сл. маслом	**120**	6,72	4,32	27,68	179,2	0	**160**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
2 завтрак:	Сок из зеленых яблок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свеклы с растительным маслом	**60**	0,75	4,35	4,8	63	1,13	**24**
	Суп картофельный с вермишелью	**200**	2,14	2	15,007	89,34	5,28	**55**
	Запеканка картофельная с мясом	**170/26**	11,53	12,01	19,09	231,2	9,74	**109**
	Компот из сухофруктов без сахара	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кефир	**180**	4,9	5,04	12	115,2	0,51	
	Печенье сухое	**25**	1,85	2,43	17	97,5	0	
ужин:	Плов из говядины	**120/26**	3,88	4,04	5,93	76,07	0,23	**106**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Фрукт (груша)	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
		Итого за 3 день	**67,6**	**41,11**	**339,147**	**2003,26**	**76,54**	
		День 4						
завтрак:	Каша пшённая с маслом сливочным	**200/5**	8,9	6,6	49,4	297	11,3	**163**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Бутерброд с сыром	**50/15**	13,91	5,63	52	280,64	0,12	**3**
2 завтрак:	Сок из зеленых яблок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Суп картофельный с гречневой крупой	**200**	2,14	2	15,47	90,67	5,6	**57**
	Котлета из индейки паровая без яйца	**35**	7,7	10,64	7,63	157,5	0,04	**92**
	Макароны отварные с маслом сливочным	**140/7**	5,02	3,97	31,15	183,14	0	**197**
	Компот из сухофруктов без сахара	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Напиток из шиповника без сахара	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Печенье сухое	**25**	1,85	2,43	17	97,5	0	
ужин:	Гуляш из мяса индейки	**35**	7,58	8,61	2,73	117,74	0,56	**89**

	Каша ячневая со сливочным маслом	**150/5**	5,31	5,7	27,6	184,01	0,38	**171**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
	Фрукт (яблоко зеленое)	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
Итого за 4 день			**79,09**	**51,11**	**412,86**	**2399,55**	**149,65**	
День 5								
завтрак:	Каша геркулесовая на воде с маслом сливочным	**200**	2,17	2,2	27,8	127	0,4	**169**
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
2 завтрак:	Сок из зеленых яблок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свежей капусты с растительным маслом	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Суп с бобовыми (горох) и гренками со сметаной на м/к б-е	**200/17/10**	6	3,47	23,6	152	3,68	**59**
	Овощное рагу в сметане с говядиной	**200**	18,27	19,74	15,34	312	10,96	**114**
	Компот из сухофруктов без сахара	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кисель плодово - ягодный	**180**	0	0	13,8	55,68	0	**274**
ужин:	Пирожки печеные с мясом	**70**	7	6,86	16,94	158,2	0,76	
	Чай без сахара	**180**	0,1	0,02	0,02	1	0	**257**
	Фрукт (груша)	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
Итого за 5 день			**65,82**	**45,3**	**287,62**	**1811,15**	**89,63**	
Итого за весь период			**720,61**	**491,53**	**3564,61**	**21467,38**	**1108**	
Среднее значение за период			**72,061**	**49,153**	**356,461**	**2146,738**	**110,8**	

При составлении меню использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при дошкольных учреждениях, под редакцией ИП Поляковский Ю. И. 2011-340 стр., г. Уфа:

Примерное 8 дневное меню для организации питания детей (2-ужин) в дошкольном учреждение №19 с 24 часовым пребыванием от 3-7 лет на январь, февраль 2022 г.

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ Рецептур
			Б	Ж	У			
1 неделя								
День 1								
ужин-2	Макароны отварные с маслом сливочным и сыром	**140/15/5**	9,34	8,64	31,15	243,84	0,05	**199**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Батон нарезной	**50**	3,75	1,5	24,25	125,63	0	
Итого за 1 день			**13,21**	**10,17**	**60,92**	**391,07**	**0,05**	
День 2								
ужин-2	Каша молочная Дружба (рис, пшено) с маслом сливочным	**200/5**	6,27	8,14	33,47	232	0,54	**183**
	Какао с молоком и сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Батон нарезной	**50**	3,75	1,5	24,25	125,63	0	
Итого за 2 день			**14,58**	**46,84**	**78,6**	**493,95**	**1,26**	
День 3								
ужин-2	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,47	8	36,54	241,34	0,54	**182**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Булочка	**50**	2,9	3,2	15,7	103	1,3	
Итого за 3 день			**12,89**	**13,72**	**65,44**	**428,34**	**2,47**	
День 4								

ужин-2	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	**200/5**	8,14	9,87	35,6	264	0,51	**169**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/7**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
Итого за 4 день			**13,66**	**23,14**	**67,05**	**530,5**	**1,14**	
2 неделя								
День 1								
ужин-2	Плов с изюмом	**160**	3,78	15,43	42,63	326,4	1,4	**191**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Батон нарезной	**50**	3,75	1,5	24,25	125,63	0	
Итого за 1 день			**7,65**	**16,96**	**72,4**	**473,63**	**1,4**	
День 2								
ужин-2	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,07	7,6	36,8	245,34	0,5	**171**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
Итого за 2 день			**15,84**	**13,87**	**68,13**	**461,84**	**1,22**	
День 3								
ужин-2	Каша гречневая молочная со сл. маслом	**200/5**	8,16	8,04	33,36	240	0,46	**170**
	Какао с молоком с сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с маслом	**50/7**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
Итого за 3 день			**15,72**	**55,99**	**72,49**	**558,82**	**1,18**	
День 4								
ужин-2	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,47	8,8	35,2	249,34	0,54	**181**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
Итого за 4 день			**16,24**	**15,07**	**66,53**	**465,84**	**1,26**	
Итого за весь период			**109,79**	**195,76**	**551,56**	**3803,99**	**9,98**	
Среднее значение за период			**13,72375**	**24,47**	**68,945**	**475,4988**	**1,2475**	

При составлении меню использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при дошкольных учреждениях, под редакцией ИП Поляковский Ю. И. 2011-340 стр., г. Уфа:

Примерное 10 дневное меню для организации питания часто болеющих детей в дошкольном учреждение №60 с 12 ч. пребыванием с 1-3 лет на январь, февраль 2022 г. (ЧБД)

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ Рецептуры
			Б	Ж	У			
1 неделя								
День 1								
завтрак:	Макароны отварные с маслом сливочным и сыром	**120/10/5**	8,00	7,40	26,70	209,00	0,04	**199**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Батон нарезной	**40**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
	Сыр порциями	**10**	2,86	2,92	0,39	39,12	0,28	
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**20**	0,30	1,80	1,40	23,00	1,52	**43**
	Суп с бобовыми (горох) и гренками со сметаной на м/к б-не	**150/10/10**	4,50	2,60	17,70	114,00	2,76	**59**
	Ленивые голубцы со сметаной	**150/9**	5,30	6,80	3,90	68,00	6,48	**115**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Кисель плодово - ягодный	**150**	0,00	0,00	11,50	46,40		**274**
	Кондитерское изделие	**25**	0,91	4,50	8,50	57,00	0,00	
ужин:	Кулеш из пшённой крупы	**150**	5,30	6,20	13,80	131,00	0,80	**72**
	Какао с молоком и сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Итого за 1 день		**48,00**	**39,38**	**221,53**	**1381,22**	**12,72**	
День 2								
завтрак	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	**150/5**	6,10	7,40	26,70	198,00	0,38	**169**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Бутерброд с маслом сливочным	**40/5**	2,40	8,60	14,60	146,00	0,00	**1**
2 завтрак	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат из моркови с растительным маслом	**40**	0,40	1,80	5,80	40,00	0,69	**18**
	Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	1,30	3,00	9,30	71,00	4,02	**50**
	Треугольники	**110**	11,00	10,78	26,62	248,60	1,17	**237**

	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Напиток из шиповника с сахаром	**150**	0,50	0,20	20,20	83,00	60,00	**273**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
ужин:	Рыбные котлеты в сметанном соусе	**60**	9,72	6,84	8,28	134,40	27,96	**79**
	Рис рассыпчатый с маслом сливочным	**100**	1,60	4,20	17,80	116,20	0,00	**164**
	Чай с лимоном и сахаром	**150/5/5**	0,10	0,03	4,70	19,00	0,84	**260**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Итого за 2 день		**51,56**	**48,49**	**276,84**	**1750,10**	**152,21**	
День 3								
завтрак	Каша "Дружба" (гречка + пшено) с маслом сливочным	**150/5**	4,70	6,10	25,10	174,00	0,40	**184**
	Какао с молоком с сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с сыром	**50/10**	5,00	3,00	14,50	106,00	0,07	**3**
	Сыр порциями	**10**	2,86	2,92	0,39	39,12	0,28	
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат из свеклы с растительным маслом	**40**	0,50	2,90	3,20	42,00	0,75	**24**
	Щи из свежей капусты со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	6,80	6,60	18,60	166,10	20,00	**49**
	Бефстроганов из говядины	**50/30**	14,80	14,00	3,10	198,00	0,18	**87**
	Каша перловая со сливочным маслом	**110**	3,38	2,64	23,25	132,00	6,22	**161**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Йогурт питьевой	**150**	4,10	4,60	6,40	82,00	0,78	
ужин:	Королевская ватрушка со сметаной	**150**	15,00	21,00	66,30	513,00	0,09	**241**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
	Итого за 3 день		**74,95**	**70,12**	**300,04**	**2136,62**	**86,00**	
День 4								
завтрак:	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	**150/5**	5,60	6,00	27,40	181,00	0,40	**182**
	Какао с молоком и сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**40/5**	2,40	8,60	14,60	146,00	0,00	**1**
2 завтрак	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат "Витаминный"	**40**	0,60	1,80	4,40	36,00	5,48	**22**
	Суп лапша домашняя на курином бульоне	**150**	1,70	2,60	7,90	62,00	0,36	**62**

	Биточки куриные в сметанном соусе	**50/20**	7,50	10,60	7,60	157,00	0,20	**125**
	Картофельное пюре	**120**	2,40	3,70	16,10	109,00	8,34	**133**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Кефир	**150**	4,10	4,20	10,00	96,00	0,42	
	Кондитерское изделие	**40**	4,80	1,50	71,10	325,00	0,00	**0**
ужин:	Рыба, запечённая в омлете	**150**	41,50	28,75	7,75	457,50	1,78	**76**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Итого за 4 день		**90,84**	**74,41**	**320,69**	**2325,00**	**74,21**	
День 5								
завтрак:	Суп молочный с вермишелью	**150**	5,60	6,80	20,70	167,00	0,70	**74**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Булочка	**50**	2,90	3,20	15,70	103,00	1,30	
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед:	Салат из свежей капусты	**40**	0,90	1,80	4,20	36,00	9,11	**5**
	Свекольник со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	1,20	3,10	8,90	68,00	4,17	**64**
	Плов из говядины	**150**	16,60	17,30	25,40	326,00	0,97	**106**
	Компот из свежих фруктов	**150**	0,10	0,10	11,80	47,00	1,20	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Молоко кипяченое	**150**	4,10	4,60	6,40	82,00	0,78	**256**
ужин:	Дучмаки с творогом	**75**	11,80	9,10	21,60	217,00	0,10	**243**
	Чай с сахаром и молоком	**150/5/5**	0,10	0,03	4,70	19,00	0,84	**260**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	
	Итого за 5 день		**58,61**	**51,33**	**227,00**	**1605,80**	**76,08**	
2 неделя								
День 1								
завтрак:	Сладкий плов с изюмом	**140**	3,30	13,50	37,30	285,60	1,22	**191**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Батон нарезной	**40**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**20**	0,30	1,80	1,40	23,00	1,52	**43**

	Рассольник домашний со сметаной на м/к бульоне	**150/9**	1,30	3,00	8,20	66,00	6,30	**53**
	Котлета говяжья	**50/5**	7,80	10,80	8,30	163,00	0,05	**92**
	Макароны отварные с маслом сливочным	**120/5**	4,30	3,40	26,70	157,00	0,00	**197**
	Компот из свежих фруктов	**150**	0,10	0,10	11,80	47,00	1,20	**269**
	Хлеб «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Молоко кипяченое	**150**	4,10	4,60	6,40	82,00	0,78	**256**
	Кондитерское изделие	**40**	4,80	1,50	71,10	325,00	0,00	
ужин:	Омлет натуральный	**120/5**	10,60	15,60	1,80	190,00	0,02	**203**
	Напиток из шиповника с сахаром	**150**	0,50	0,20	20,20	83,00	60,00	**273**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Итого за 1 день		**53,43**	**58,52**	**292,84**	**1919,70**	**71,09**	
День 2								
завтрак	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	**150/5**	5,30	5,70	27,60	184,00	0,37	**171**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/10**	5,00	3,00	14,50	106,00	0,07	**3**
	Сыр порциями	**10**	2,86	2,92	0,39	39,12	0,28	
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат из свежей капусты	**40**	0,90	1,80	4,20	36,00	9,11	**5**
	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	**150**	1,20	1,80	8,70	56,00	3,96	**58**
	Цыплята отварные порционные	**60**	13,80	11,64	0,24	160,80	0,53	**122**
	Гороховое пюре с маслом сливочным	**100/5**	9,80	3,40	22,10	160,00	0,00	**156**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Кефир	**150**	4,10	4,20	10,00	96,00	0,42	**255**
	Кондитерское изделие	**25**	2,20	2,30	30,70	147,00	0,00	**0**
ужин:	Сырники из творога с шоколадным соусом	**80/15**	15,50	12,10	20,70	254,90	0,20	**209**
	Чай с молоком	**150**	1,10	1,10	6,20	38,00	0,19	**259**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
	Итого за 2 день		**77,77**	**55,30**	**273,53**	**1900,62**	**72,28**	
День 3								
завтрак	Каша гречневая молочная со сл. маслом	**150/5**	6,80	6,70	27,80	200,00	0,38	**170**
	Какао с молоком с сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с маслом	**40/5**	2,40	8,60	14,60	146,00	0,00	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	

обед	Салат из моркови с растительным маслом	**40**	0,40	1,80	5,80	40,00	0,69	**18**
	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной на м/к б-не	**150/9**	6,80	7,00	25,40	197,20	15,00	**52**
	Запеканка картофельная с мясом	**180/5**	12,20	12,70	20,20	244,80	10,30	**109**
	Компот из свежих фруктов	**150**	0,10	0,10	11,80	47,00	1,20	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Напиток из шиповника с сахаром	**150**	0,50	0,20	20,20	83,00	60,00	**273**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
ужин:	Рыба, тушенная с овощами в сметанном соусе	**60/40**	15,78	7,67	3,12	144,45	1,60	**75**
	Каша перловая с маслом сливочным	**110**	3,38	2,64	23,25	132,00	6,22	**161**
	Чай с лимоном и сахаром	**150/5/6**	0,10	0,03	4,70	19,00	0,84	**260**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Итого за 3 день		**67,90**	**54,04**	**285,51**	**1908,95**	**153,22**	
День 4								
завтрак	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	**150/5**	5,60	6,60	26,40	187,00	0,40	**181**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**150**	2,10	2,10	11,00	70,00	0,52	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/10**	5,00	3,00	14,50	106,00	0,07	**3**
	Сыр порциями	**10**	2,86	2,92	0,39	39,12	0,28	
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед:	Салат "Витаминный"	**40**	0,60	1,80	4,40	36,00	5,48	**22**
	Суп "Свекольник" со сметаной	**150/9**	1,20	3,10	8,90	68,00	4,17	**64**
	Вак беляш	**130**	14,82	14,56	30,94	317,20	3,62	**238**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Йогурт питьевой	**150**	4,10	4,60	6,40	82,00	0,78	
ужин:	Запеканка из творога с повидлом	**120/15**	21,90	15,80	27,60	341,00	0,43	**207**
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
	Итого за 4 день		**72,19**	**57,74**	**252,33**	**1817,12**	**72,38**	
День 5								
завтрак	Каша манная молочная с маслом сливочным	**150/5**	3,80	5,90	17,60	138,00	0,41	**177**
	Какао с молоком и сахаром	**150**	3,80	3,10	17,40	113,60	0,60	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**40/5**	2,40	8,60	14,60	1446,00	0,00	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3,00	1,20	19,40	100,50	0,00	
обед	Салат из свеклы с растительным маслом	**40**	0,50	2,90	3,20	42,00	0,75	**24**

	Суп картофельный с вермишелью	**150**	1,60	1,50	11,30	67,00	3,96	**55**
	Овощное рагу с говядиной	**150**	13,70	14,80	11,50	234,00	8,22	**114**
	Компот из сухофруктов	**150**	0,70	0,04	20,60	82,00	0,24	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**40**	7,80	1,30	41,60	208,00	0,00	
полдник:	Кисель плодово - ягодный	**150**	0,00	0,00	11,50	46,40		**274**
ужин:	Тефтели рыбные в томат соусе	**75/30**	11,80	10,00	13,20	191,00	2,84	**81**
	Хлеб пшеничный	**30**	2,43	0,30	14,64	71,10	0,00	
	Чай с сахаром	**150**	0,10	0,02	4,60	18,00	0,00	**258**
	Фрукт	**95**	2,41	0,70	35,60	162,30	56,39	**0**
Итого за 5 день			**54,04**	**50,36**	**236,74**	**2919,90**	**73,41**	
	Итого за весь период		**649,29**	**559,69**	**2687,05**	**19665,03**	**843,60**	
	Среднее значение за период		**64,93**	**55,97**	**268,71**	**1966,50**	**84,36**	

При составлении меню использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при дошкольных учреждениях, под редакцией ИП Поляковский Ю. И. 2011-340 стр., г. Уфа:

Примерное 10 дневное меню для организации питания часто болеющих детей в дошкольных учреждениях №60, №53 с 12 ч. пребыванием с 3-7 лет на январь, февраль 2022 г. (ЧБД)

Приём пищи	**Наименование блюда**	**Выход блюда**	**Пищевые вещества (г)**			**Энергетическая ценность (ккал)**	**Витамин С**	**№ Рецептуры**
			Б	**Ж**	**У**			
1 неделя								
День 1								
завтрак:	Макароны отварные с маслом сливочным и сыром	**140/15/5**	9,34	8,64	31,15	243,84	0,05	**199**
	Сыр порциями	**10**	2,86	2,92	0,39	39,12	0,28	
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Батон нарезной	**50**	3,75	1,5	24,25	125,63	0	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**30**	0,45	2,7	2,1	34,5	2,28	**43**
	Суп с бобовыми (горох) и гренками со сметаной на м/к б-не	**200/17/10**	6	3,47	23,6	152	3,68	**59**
	Ленивые голубцы со сметаной	**180/10**	6,36	8,16	4,68	81,6	7,78	**115**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кисель плодово - ягодный	**180**	0	0	13,8	55,68	0	**274**
	Кондитерское изделие	**40**	1,46	7,2	13,6	91,2	0	

ужин:	Кулеш из пшённой крупы	**180**	6,36	7,44	16,56	157,2	0,96	**72**
	Какао с молоком и сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
	Итого за 1 день		**58,09**	**82,54**	**272,17**	**1692,39**	**16,04**	
День 2								
завтрак:	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	**200/5**	8,14	9,87	35,6	264	0,51	**169**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/7**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из моркови с растительным маслом	**60**	0,6	2,7	8,7	60	1,04	**18**
	Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне	**200/10**	1,74	4	12,4	94,67	5,36	**50**
	Треугольник	**130**	13	12,74	31,46	293,8	1,39	**237**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Напиток из шиповника с сахаром	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	**0**
ужин:	Рыбные котлеты в сметанном соусе	**70**	11,34	7,98	9,66	156,8	32,62	**79**
	Рис рассыпчатый с маслом сливочным	**120**	1,92	5,04	21,36	139,44	0	**164**
	Чай с лимоном и сахаром	**180**	0,12	0,04	5,64	22,8	1,01	**260**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
	Итого за 2 день		**62,35**	**59,9**	**333,63**	**2122,16**	**174,21**	
День 3								
завтрак:	Каша "Дружба" (гречка + пшено) с маслом сливочным	**200/5**	6,27	8,14	33,47	232	0,06	**184**
	Какао с молоком с сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Сыр порциями	**10**	2,86	2,92	0,39	39,12	0,28	
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свеклы с растительным маслом	**60**	0,75	4,35	4,8	63	1,13	**24**
	Щи из свежей капусты со сметаной	**200/10**	9,07	8,8	24,8	221,47	26,67	**49**
	Бефстроганов из говядины	**70/30**	20,72	19,6	4,35	277,2	0,26	**87**
	Каша перловая со сливочным маслом	**150**	4,61	3,6	31,71	180	8,49	**161**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	

полдник:	Йогурт питьевой	**180**	4,92	5,52	7,68	98,4	0,94	
ужин:	Королевская ватрушка со сметаной	**180/11**	18	25,2	79,56	615,6	0,11	**241**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
		Итого за 3 день	**94,26**	**122,73**	**364,89**	**2646,96**	**98,4**	
		День 4						
завтрак:	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,47	8	36,54	241,34	0,54	**182**
	Какао с молоком и сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/5**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат "Витаминный"	**60**	0,9	2,7	6,6	54	8,22	**22**
	Суп лапша домашняя на курином бульоне	**180**	2,04	3,12	9,48	74,7	0,44	**62**
	Биточки куриные в сметанном соусе	**60/20**	9	13	9,12	188,4	0,024	**125**
	Картофельное пюре	**150**	3	4,6	20,13	135,25	10,43	**133**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кефир	**180**	4,9	5,04	12	115,2	0,51	
	Кондитерское изделие	**40**	4,8	1,5	71,1	325	0	
ужин:	Рыба, запечённая в омлете	**170**	47,04	32,59	8,79	518,5	2,02	**76**
	Фрукты	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
		Итого за 4 день	**106,2**	**122,55**	**371,53**	**2717,36**	**82,554**	
		День 5						
завтрак:	Суп молочный с вермишелью	**200**	6,6	8,2	26,1	205,1	0,8	**74**
	Кофейный напиток с молоком с сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Булочка	**50**	2,9	3,2	15,7	103	1,3	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свежей капусты	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Свекольник со сметаной на м/к бульоне	**200/10**	1,6	4,14	11,87	90,67	5,56	**64**
	Плов из говядины	**180**	19,92	20,76	30,48	391,2	1,17	**106**
	Компот из свежих фруктов	**180**	0,12	0,12	14,6	56,4	1,44	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Молоко кипяченое	**180**	4,92	5,52	7,68	98,4	0,84	**256**
ужин:	Дучмаки с творогом	**100**	15,74	12,14	28,8	289,34	0,14	**243**

	Чай с сахаром с молоком	**180**	1,31	1,32	7,44	45,6	0,23	**259**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
		Итого за 5 день	**72,32**	**64,19**	**271,05**	**1950,06**	**85,14**	
2 неделя								
День 1								
завтрак:	Плов с изюмом	**160**	3,78	15,43	42,63	326,4	1,4	**191**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Батон нарезной	**50**	3,75	1,5	24,25	125,63	0	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из репчатого лука с растительным маслом	**30**	0,81	1,53	0,78	20,1	1,8	**20**
	Рассольник домашний со сметаной	**200/10**	1,74	4	10,94	88	8,4	**53**
	Котлета говяжья	**70/7**	10,92	15,12	11,62	228,2	0,07	**92**
	Макароны отварные с маслом сливочным	**140/7**	5,02	3,97	31,15	183,17	0	**197**
	Компот из свежих фруктов	**180**	0,12	0,12	14,6	56,4	1,44	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Молоко кипяченое	**180**	4,92	5,52	7,68	98,4	0,84	**256**
	Кондитерское изделие	**40**	4,8	1,5	71,1	325	0	
ужин:	Омлет натуральный	**140/5**	12,37	18,2	2,1	221,67	0,03	**203**
	Напиток из шиповника с сахаром	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	
		Итого за 1 день	**64,94**	**70,39**	**337,53**	**2249,47**	**85,98**	
День 2								
завтрак:	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,07	7,6	36,8	245,34	0,5	**171**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Сыр порциями	**10**	2,86	2,92	0,39	39,12	0,28	
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед	Салат из свежей капусты	**60**	1,4	2,7	6,3	55	13,67	**5**
	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	**200**	1,6	2,4	11,6	74,67	5,28	**58**
	Цыплята отварные порционные	**70**	16,1	13,58	0,28	187,6	0,62	**122**
	Гороховое пюре с маслом сливочным	**120/5**	11,76	4,08	26,52	192	0	**156**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	

полдник:	Кефир	**180**	4,9	5,04	12	115,2	0,51	
	Кондитерское изделие	**25**	4,8	1,5	71,1	325	112,5	
ужин:	Сырники из творога с шоколадным соусом	**110/20**	21,32	16,64	28,47	350,49	0,28	**209**
	Чай с молоком	**180**	1,32	1,32	7,44	45,6	0,23	**259**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
		Итого за 2 день	**98,03**	**67,67**	**365,83**	**2476,27**	**194,24**	
		День 3						
завтрак:	Каша гречневая молочная со сл. маслом	**200/5**	8,16	8,04	33,36	240	0,46	**170**
	Какао с молоком с сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с маслом	**50/7**	3	10,75	18,25	182,5	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из моркови с растительным маслом	**60**	0,6	2,7	8,7	60	1,04	**18**
	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной на м/к б-не	**200/10**	9,07	9,34	33,87	262,94	20	**52**
	Запеканка картофельная с мясом	**200/7**	13,56	14,12	22,45	272	11,45	**109**
	Компот из свежих фруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**269**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Напиток из шиповника с сахаром	**180**	0,6	0,24	24,24	99,6	72	**273**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	**0**
ужин:	Рыба, тушенная с овощами в сметанном соусе	**70/50**	18,41	8,95	3,64	168,53	1,87	**75**
	Каша перловая с маслом сливочным	**150**	4,61	3,6	31,71	180	8,49	**161**
	Чай с сахаром и лимоном	**180/5/7**	0,12	0,04	5,64	22,8	1,01	**260**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	**0**
		Итого за 3 день	**82,06**	**99**	**355,86**	**2349,24**	**176,69**	
		День 4						
завтрак:	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	**200/5**	7,47	8,8	35,2	249,34	0,54	**181**
	Кофейный напиток с молоком и сахаром	**180**	2,52	2,52	13,2	84	0,63	**262**
	Бутерброд с сыром	**50/15**	6,25	3,75	18,13	132,5	0,09	**3**
	Сыр порциями	**10**	2,86	2,92	0,39	39,12	0,28	
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат "Витаминный"	**60**	0,9	2,7	6,6	54	8,22	**22**
	Суп "Свекольник" со сметаной	**200/10**	1,6	4,14	11,87	90,67	5,56	**64**
	Вак беляш	**150**	17,1	16,8	35,7	158,31	4,18	**238**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	

полдник:	Йогурт питьевой	**180**	4,92	5,52	7,68	98,4	0,94	
ужин:	Запеканка из творога с повидлом	**130/20**	23,73	17,12	29,9	396,42	0,47	**207**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
Итого за 4 день			**83,45**	**69,57**	**295,99**	**1963,11**	**73,47**	
День 5								
завтрак:	Каша манная молочная с маслом сливочным	**200/5**	4	7,87	23,47	187	0,55	**177**
	Какао с молоком и сахаром	**180**	4,56	37,2	20,88	136,32	0,72	**264**
	Бутерброд с маслом сливочным	**50/5**	3	10,75	18,25	18,25	0	**1**
2 завтрак:	Сок	**100**	3	1,2	19,4	100,5	0	
обед:	Салат из свеклы с растительным маслом	**60**	0,75	4,35	4,8	63	1,13	**24**
	Суп картофельный с вермишелью	**200**	2,14	2	15,007	89,34	5,28	**55**
	Овощное рагу с говядиной	**200**	18,27	19,74	15,34	312	10,96	**114**
	Компот из сухофруктов	**180**	0,84	0,05	24,72	98,4	0,29	**268**
	Хлеб ржано-пшеничный «Дарницкий»	**50**	9,75	1,63	52	260	0	
полдник:	Кисель плодово - ягодный	**180**	0	0	13,8	55,68	0	**274**
ужин:	Тефтели рыбные в томат соусе	**110/30**	17	14	19,36	280,13	4,16	**81**
	Хлеб пшеничный	**40**	3,24	0,4	19,52	94,8	0	**0**
	Чай с сахаром	**180**	0,12	0,03	5,52	21,6	0	**258**
	Фрукт	**100**	2,54	0,74	37,48	170,85	59,36	
Итого за 5 день			**74,11**	**105**	**287,75**	**1947,39**	**82,96**	
	Итого за весь период		**795,81**	**863,54**	**3256,2**	**22114,41**	**1069,684**	
	Среднее значение за период		**79,581**	**86,354**	**325,62**	**2211,441**	**106,9684**	

Требования к качеству, техническим характеристиках продукции, функциональным характеристиках (потребительских свойствах) продукции, используемых при оказании услуг по организации питания детей с января по август месяц 2022 года для нужд Муниципальных бюджетных дошкольных общеобразовательных учреждений Альметьевского муниципального района Республики Татарстан.

Наименование продукции	**Сведения о качестве, технических характеристиках товара, функциональных характеристиках (потребительских свойствах) товара и иные сведения о товаре**	**Ед. изм.**

Хлеб из муки 1 сорта	Вид хлеба: пшеничный. Хлеб по способу производства: формовой или подовый. Соответствие требованиям ГОСТ Р. 58233-2018 "Национальный стандарт Российской Федерации. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия". Изделие из пшеничной муки высшего сорта, поверхность гладкая, чистая, без под горелостей и трещин, мякиш пропеченный, мелкопористый. Масса – не менее 0,5 кг. Продукт произведен в соответствии с «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Остаточный срок годности – не менее 3 суток со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Хлеб ржано - пшеничный Дарницкий	Соответствие требованиям "ГОСТ 26983-2015. Межгосударственный стандарт. Хлеб Дарницкий. Технические условия". Изделие из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта. Масса - не менее 0,5 кг. Поверхность шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Допускаются наколы, мучнистость верхней и нижней корки подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок годности - не менее 4 суток со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Батон Нарезной	Соответствие требованиям «ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия». Батон (простой или нарезной) из пшеничной муки высшего или первого сорта. Внешний вид и форма: не расплывчатая, без протискав, продолговато-овальная, без погорластей. Поверхность изделия гладкая, без крупных трещин и подрывов. Цвет от светло - жёлтого до коричневого. Масса – от 0,2 до 0,4 кг (батон простой − 0,2 кг, батон нарезной – 0,4 кг). Соответствие требованиям ТР. ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Остаточный срок годности – не менее трех суток со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Упаковка товара соответствует требованиям ТР. ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», маркировка – ТР. ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Булочное изделие «Облепиховый цвет»	Булочное изделие «Облепиховый цвет» из муки первого сорта, с добавлением БАД «Акван-С», соответствует ТУ 9110-100-58693373-14, вес изделия 0,05 кг, поверхность гладкая, цвет от светло желтого до светло коричневого. Остаточный срок годности на момент поставки НЕ МЕНЕЕ 3 суток (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Булочное изделие «Рябинушка»	Булочное изделие «Рябинушка» йодированное из муки высшего сорта, с добавлением витаминной - минеральной смеси» АмТ-1» и «АмТ-4» соответствует ТУ9110-100-58693373-14, вес изделия 50 гр., поверхность гладкая, цвет от светло - желтого до светло - коричневого. Остаточный срок годности на момент поставки НЕ МЕНЕЕ 3 суток (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.

Булочные изделия	Вид сырья: пшеничная мука, или ржаная мука, или цельно зерновая мука, или смесь ржаной и пшеничной муки. Наличие добавок: да. Изделие из муки высшего сорта. Масса – не менее 50 г. Пищевая ценность в 100 г изделий: белки – не менее 8,2 г, жиры – не менее 3,8 г, углеводы – не менее 15,3 г. Витамины: B1 – не менее 0,427 мг, B2 – не менее 0,309 мг, PP – не менее 3,466 мг, йод – не менее 15,3 мг. Остаточный срок хранения – не менее 3 суток со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость (декларация о соответствии или свидетельство, о государственной регистрации, товарно-транспортные накладные, счет-фактура), обязательно.	Шт.
Крупа гречневая	Соответствие требованиям "ГОСТ Р. 55290-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Крупа гречневая. Общие технические условия". Ядрица - целые ядра гречихи, шлифованные, цвет коричневый, без амбарных вредителей, примесей. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок годности - не менее 12 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Рис	Соответствие требованиям "ГОСТ 6292-93. Межгосударственный стандарт. Крупа рисовая. Технические условия". Шлифованный, круглозерный, не дробленый. Без амбарных вредителей, без примесей. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок годности - не менее 15 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Макаронные изделия	Соответствие требованиям "ГОСТ 31743-2017. Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные. Общие технические условия". Не деформированные, однотонного цвета, при варке не теряют форму, не склеиваются. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". При изготовлении макаронных изделий используют муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий по "ГОСТ 31491-2012. Межгосударственный стандарт. Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия". Остаточный срок годности - не менее 12 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Крупа манная	Соответствие требованиям "ГОСТ 7022-2019. Межгосударственный стандарт. Крупа манная. Технические условия". Крупа сухая, без комков, без мусора, жучков, моли. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок годности - не менее 7 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей	

	механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Пшено	Соответствие требованиям "ГОСТ 572-2016. Межгосударственный стандарт. Крупа пшено шлифованное. Технические условия". Цвет желтый. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок годности - не менее 6 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Крупа перловая	Соответствие требованиям "ГОСТ 5784-60. Государственный стандарт Союза ССР. Крупа перловая. Технические условия". Очищенное, шлифованное, цельное ячменное зерно. Без амбарных вредителей и примесей. Остаточный срок годности - не менее 10 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Геркулес	Соответствие требованиям "ГОСТ 21149-93. Межгосударственный стандарт. Хлопья овсяные. Технические условия". Без ГМО. Хлопья овсяные не дробленые. Без амбарных вредителей, примесей. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок годности - не менее 2 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Пшеничная крупа	Соответствие требованиям "ГОСТ 276-60. Межгосударственный стандарт. Крупа пшеничная ("Полтавская", "Артек"). Технические условия". Шлифованная и мелкодробленая крупа из твердых сортов пшеницы, цвет желтый. Без амбарных вредителей, примесей. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок годности - не менее 10 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Горох	Соответствие требованиям "ГОСТ 6201-68. Межгосударственный стандарт. Горох шлифованный. Технические условия". Горох, колотый шлифованный, цвет желтый. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок годности - не менее 10 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара	Кг.

	товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	
Мука пшеничная	Соответствие требованиям "ГОСТ 26574-2017. Мука пшеничная. Общие технические условия". Без ГМО, высший сорт. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок годности - не менее 12 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Крупа ячневая	Соответствие требованиям "ГОСТ 5784-60. Государственный стандарт Союза ССР. Крупа ячменная. Технические условия". Крупа ячменная, без посторонних примесей. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок годности - не менее 10 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Чай	Соответствие требованиям "ГОСТ 32573-2013. Межгосударственный стандарт. Технические условия", "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Без ГМО. Чай черный, байховый, среднелистовой, без добавок. Плесень, затхлость, кисловатость, посторонние примеси отсутствуют. Остаточный срок хранения - не менее 10 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Масло подсолнечное	Масло подсолнечное, рафинированное, дезодорированное, вымороженное, прозрачное, без осадка, без запахов. Соответствует ТР. ТС 024/2011, ТР. ТС 021/2011, ГОСТ 1129-2013*. В упаковке объемом НЕ МЕНЕЕ 900 мл. Остаточный срок годности товара на момент поставки НЕ МЕНЕЕ 6 месяцев (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Яйцо куриное	Соответствие требованиям "ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия", "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Яйцо столовое, не ниже 1 категории, маркировка на каждом яйце соответствует его категории и виду. Остаточный срок годности - не менее 10 суток со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость, включая документы о ветеринарно-санитарной экспертизе.	Шт.
Сахар-песок	Соответствие требованиям "ГОСТ 33222-2015. Межгосударственный стандарт. Сахар белый. Технические условия", "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", "ГОСТ 26907 - 86. Межгосударственный стандарт. Сахар. Условия длительного хранения". Сахар белого цвета, сыпучий, без комков, сухой, рафинированный. Массовая доля сахарозы - не менее 99,75 процента, влажность - не более 0,14 процента. Остаточный срок хранения - не менее 1 года со дня поставки. Товар поставляется в упаковке,	Кг.

	позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	
Соль	Соответствие требованиям "ГОСТ Р. 51574-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Соль пищевая. Общие технические условия", "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Соль пищевая, поваренная йодированная, молотая, без посторонних механических примесей. Высший сорт. Остаточный срок хранения - не менее 4 месяцев со дня поставки. Масса упаковки - не менее 1 кг. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Мясо говядины бескостное	Соответствие требованиям «ГОСТ Р. 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». Бескостные полуфабрикаты из говядины в замороженном состоянии. Тазобедренная часть – не менее 24 процентов, лопаточная часть – не менее 14 процентов. Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищены от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставленной межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленкой, сохраняющая природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм. Цвет мяса от алого до темно - красного, цвет жира от белого до светло - желтого. Продукт произведен в соответствии с «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», «ТР. ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции». Остаточный срок годности – не менее 4 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Каждое наименование мясного полуфабриката расфасовывается в отдельные полиэтиленовые пакеты и упаковывается в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 20 кг. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость, включая документы о ветеринарно-санитарной экспертизе (ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство). Совпадение массы, указанной в ветеринарной справке (ветеринарном свидетельстве) и товарно-транспортной накладной, обязательно.	Кг.
Мясо говядины бескостное «Халяль»	Вид мяса по способу обработки: бескостное. Вид мяса по способу разделки: жилованное мясо или отруб. Соответствие требованиям «ГОСТ Р. 54754-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия». Бескостные полуфабрикаты из говядины в замороженном состоянии. Тазобедренная часть – не менее 24 процентов, лопаточная часть – не менее 14 процентов. Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищены от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставленной межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленкой, сохраняющая природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм. Цвет мяса от алого до темно - красного, цвет жира от белого до светло-желтого. Продукт произведен в соответствии с «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», «ТР. ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции». Остаточный срок годности – не менее 4 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта,	Кг.

	не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Каждое наименование мясного полуфабриката расфасовывается в отдельные полиэтиленовые пакеты и упаковывается в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 20 кг. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара оттиска ветеринарного клейма (для отруба), товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость, включая документы о ветеринарно-санитарной экспертизе (ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство). Совпадение массы, указанной в ветеринарной справке (ветеринарном свидетельстве) и товарно-транспортной накладной, обязательно Мясо должно быть выработано с соблюдением норм, установленных «Правилами по производству и реализации продукции, маркированной «ХАЛЯЛЬ», на территории Республики Татарстан».	
Мясо говядины	Вид мяса по способу обработки: на кости. Вид мяса по способу разделки: отруб или четвертина, или полутуша, или туша. Соответствие требованиям «ГОСТ 31797-2012. Межгосударственный стандарт. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» или «ГОСТ 34120-2017. Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия». Говядина первой категории, отсутствуют остатки внутренних органов, сгустки крови, бахромки, загрязнения, поврежденная поверхность, побитости, лед, снег и грязь. Слой жира - не более 5 мм. Продукт произведен в соответствии с «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». На мясе имеется ветеринарное клеймо. Остаточный срок годности - не менее 4 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка - «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара оттиска ветеринарного клейма, товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость, включая документы о ветеринарно-санитарной экспертизе (ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство). Совпадение массы, указанной в ветеринарной справке (ветеринарном свидетельстве) и товарно-транспортной накладной, обязательно.	Кг.
Мясо говядины «Халяль»	Вид мяса по способу обработки: на кости. Вид мяса по способу разделки: отруб или четвертина, или полутуша, или туша. Соответствие требованиям «ГОСТ 31797-2012. Межгосударственный стандарт. Мясо Продукция «Халяль». Разделка говядины на отрубы. Технические условия» или «ГОСТ 34120-2017. Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия». Говядина первой категории, отсутствуют остатки внутренних органов, сгустки крови, бахромки, загрязнения, поврежденная поверхность, побитости, лед, снег и грязь. Слой жира - не более 5 мм. Продукт произведен в соответствии с «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». На мясе имеется ветеринарное клеймо. Остаточный срок годности - не менее 4 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка - «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара оттиска ветеринарного клейма, товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость, включая документы о ветеринарно-санитарной экспертизе (ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство). Совпадение массы, указанной в ветеринарной справке (ветеринарном свидетельстве) и товарно-транспортной накладной, обязательно.	Кг.
Рыба Минтай	Соответствие "ГОСТ 32366-2013. Межгосударственный стандарт. Рыба мороженая. Технические условия", "СанПиН 2.3.2.1078-01.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	Кг.

	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Минтай свежемороженый, потрошеный, обезглавленный, масса тушки - не менее 0,4 кг. Остаточный срок годности - не менее 3 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	
Цыплята бройлер	Цыплята-бройлеры замороженные, потрошенные, 1 сорта. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%. Соответствие ГОСТ 31962-2013, ТР. ТС 021/2011, СанПиН 2.3.2.1940-05*. Остаточный срок годности товара на момент поставки НЕ МЕНЕЕ 3 месяцев (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям ТР. ТС 005/2011"О безопасности упаковки", маркировка – ТР. ТС 022/2011"Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Цыплята бройлер «Халяль»	Цыплята-бройлеры замороженные, потрошенные, 1 сорта. Продукция «Халяль». Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%. Продукция должна быть выработана с соблюдением норм, установленных «Правилами по производству и реализации продукции, маркированной «ХАЛЯЛЬ», на территории Республики Татарстан». Соответствие ГОСТ 31962-2013, ТР. ТС 021/2011, СанПиН 2.3.2.1940-05*. Остаточный срок годности товара на момент поставки НЕ МЕНЕЕ 3 месяцев (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям ТР. ТС 005/2011"О безопасности упаковки", маркировка – ТР. ТС 022/2011"Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Апельсин	Соответствие требованиям «ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия». Высший сорт, без ГМО. Плоды свежие, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру в пределах от 71 до 110 мм. Не допускаются плоды зеленые, подмороженные, загнившие, с повреждениями. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок хранения - не менее 2 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость. Продукт должен быть калиброван.	Кг.
Яблоки	Соответствие требованиям "ГОСТ 34314-2017. Межгосударственный стандарт. Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия". Плоды свежие, высший сорт, без ГМО. Масса одного плода в пределах от 90 до 150 г. Без гнили и повреждений. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок хранения - не менее 2 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза.	Кг.

	Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость. Продукт должен быть калиброван.	
Груши	Соответствие требованиям "ГОСТ 33499-2015 (UNECE STANDART FFV-51:2013). Межгосударственный стандарт. Груши свежие. Технические условия". Высший или первый сорт. Плоды свежие, без ГМО. Размер одного плода по наибольшему поперечному диаметру - не менее 55 мм. Без гнили и повреждений. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", Остаточный срок хранения - не менее 2 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость. Продукт должен быть калиброван.	Кг.
Компотная смесь	Соответствие требованиям "ГОСТ 32896-2014. Межгосударственный стандарт. Фрукты сушеные. Общие технические условия". Внешний вид: сушеные семечковые и косточковые фрукты, с неповрежденной кожицей, нарезаны (высушены) дольками или кружками, без порчи и гнили, без посторонних включений, без посторонних вкусов и запахов. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Остаточный срок годности - не менее 4 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Фасовка в мешки массой от 5 до 25 кг Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость обязательна.	Кг.
Изюм без косточек	Соответствие требованиям «ГОСТ 6882-88. Государственный стандарт Союза ССР. Виноград сушеный. Технические условия». Изюм без косточек, хорошо просушенный, цвет от светло - коричневого до коричневого. Без сорных примесей и плесени. Продукт произведен в соответствии с «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Срок годности – не менее 9 месяцев со дня поставки. Фасовка в мешки массой от 5 до 50 кг. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товарно сопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям.	Кг.
Лимон	Соответствие требованиям «ГОСТ 34307-2017. Межгосударственный стандарт. Плоды цитрусовых культур. Технические условия». Плоды свежие, чистые, не уродливые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой, от светло - зеленой до желтой или оранжевой окраски. Продукт произведен в соответствии с «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Поставляется в ящиках массой не более 20 кг с этикетками с указанием даты изготовления, сроков и условий хранения. Остаточный срок хранения – не менее одного месяца со дня поставки. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Сок фруктовый	Соответствие требованиям «ГОСТ 32103-2013. Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» или технических условий производителя. Продукт произведен в соответствии с «ТР. ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», «ТР. ТС	

	021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Сок фруктовый 100-процентный (яблочный, яблочно-виноградный, яблочно-грушевый, яблочно-персиковый, персиковый). Без консервантов и ГМО. Энергетическая ценность – не менее 42 ккал. В упаковке объемом не менее 1 л. Остаточный срок хранения − не менее 6 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие на упаковке маркировки единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС) обязательно. Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Вафли	Соответствие требованиям "ГОСТ 14031-2014. Межгосударственный стандарт. Вафли. Общие технические условия", "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Изделие целое, пропеченное, с развитой пористостью, без пустот и следов непромеса. Начинка распределена равномерно, не выступает за края. Поверхность не подгорелая, без вкраплений крошек, с четким рисунком, края с ровным обрезом, без подтеков. В составе отсутствует кулинарный жир. Не содержат ГМО, искусственных красителей и ароматизаторов. Остаточный срок годности - не менее 45 суток со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Печенье	Соответствие требованиям "ГОСТ 24901-2014. Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия", "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Изделие целое, пропеченное, с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Не содержит ГМО, искусственных красителей и ароматизаторов. Начинка не выступает за края. Поверхность гладкая, с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек. Остаточный срок хранения - не менее 3 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Какао порошок	Соответствие требованиям "ГОСТ 108-2014. Межгосударственный стандарт. Какао-порошок. Технические условия", "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Влажность - не более 7,5 процента. Остаточный срок хранения - не менее 2 месяцев со дня поставки. Фасовка в тару не менее 250 г. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Кисель	Соответствие ТР. ТС 021/2011*. Концентрат сладких блюд на экстрактах концентрированных соков. Сыпучая сухая масса. Не допускается наличие комочков и твердых частиц. Не допускается брикетированная форма продукта. Без посторонних вкусов и запахов. При производстве концентрата не допускается использование консервантов, искусственных красителей или ароматизаторов. Соответствие ГОСТ 18488-2000. Срок годности НЕ МЕНЕЕ 4 месяцев. Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Дрожжи	Дрожжи хлебопекарные активные, сухие. Вес НЕ МЕНЕЕ 100 г. Соответствует ТР. ТС 021/2011*, ГОСТ Р. 54845-2011*, ТУ 9182.	Шт.

	Срок хранения на момент поставки НЕ МЕНЕЕ 12 месяцев. Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	
Пряники	Соответствие требованиям "ГОСТ 15810-2014. Межгосударственный стандарт. Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия", "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Изделие целое, пропеченное, с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Поверхность не подгорелая. Не содержат ГМО, искусственных красителей и ароматизаторов. Остаточный срок годности - не менее одного месяца со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Повидло	Однородная протертая масса без растительных добавлений и примесей. Из фруктов. Консистенция густая мажущаяся масса. Засахаривание отсутствует. Соответствие ГОСТ 32099-2013, ТР. ТС 021/2011*. Срок хранения НЕ МЕНЕЕ 3 мес. со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям ТР. ТС 005/2011"О безопасности упаковки", маркировка – ТР. ТС 022/2011"Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Огурцы соленые	Соответствие требованиям «ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия», «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Огурцы целые, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. В составе продукта отсутствуют уксус, стручковый острый перец и другие острые приправы. Диаметр огурца в пределах от 30 до 55 мм, длина - от 70 до 110 мм. Остаточный срок хранения - не менее 3 месяцев со дня поставки. Массовая доля огурцов в банке - не менее 50 процентов. Фасовка в стеклянные банки объемом не менее 3 л. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка - «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Томатная паста	Соответствие требованиям «ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия», «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Без ГМО. Однородная масса, без включений, массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов) - не менее 25 процентов. Фасовка в стеклянные банки массой не менее 0,5 кг. Остаточный срок годности - не менее 1 года со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка - «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость	Шт.
Кофейный напиток	Соответствие требованиям "ГОСТ Р. 50364-92. Государственный стандарт Российской Федерации. Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия", "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Напиток с цикорием без натурального кофе. Порошкообразная однородная консистенция без комков. Массовая доля влаги - не более 4,5 процента. Без ГМО. Остаточный срок хранения - не менее 2 месяцев со дня поставки. Фасовка в пакеты не менее 250 г. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС	Шт.

	022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	
Картофель	Соответствие требованиям "ГОСТ 7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия». Клубни целые, покрытые кожурой, не проросшие, не увядшие, свежие. Наименьший размер квадратного отверстия, через который не должны проходить клубни - 50*50 мм. Наибольший размер квадратного отверстия, через который должны проходить клубни 80*80 мм. Содержание в картофеле токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не превышает допустимых уровней, установленных "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Поставка с 1 января по 30 июля - урожай предыдущего года, с 1 августа по 31 декабря - урожай текущего года. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Лук репчатый	Соответствие требованиям "ГОСТ 34306-2017. Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия. Государственный стандарт Союза ССР. Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия". Луковицы, чистые, целые, не проросшие, свежие. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру в пределах от 50 до 80 мм, не ниже первого класса. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в луке не превышает допустимых уровней, установленных "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок хранения - не менее 3 месяцев со дня поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Морковь	Соответствие требованиям "ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010). Межгосударственный стандарт. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Государственный стандарт Союза ССР. Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия", не менее 1 сорта. Корнеплоды целые, не увядшие, без признаков прорастаний, гладкие, без боковых корешков, свежие. Масса корнеплода в пределах от 75 до 275 г. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок хранения - не менее 3 месяцев со дня поставки. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Капуста белокочанная	Изготовленная из капусты свежей, соответствующей «ГОСТ Р. 51809-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия», не ниже первого класса. Кочаны целые, зачищенные, не проросшие. Удалены загрязненные, загнившие, механически поврежденные, зеленые, желтые и вялые покровные листья. Наружная часть кочерыжки отрезана до уровня зачищенной поверхности кочана. Масса зачищенного кочана в диапазоне от НЕ МЕНЕЕ 0,8 кг до НЕ БОЛЕЕ 2 кг. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в капусте не превышает допустимых уровней, установленных «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Остаточный срок хранения не менее 72 часов с момента поставки Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара	Кг.

	товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	
Свекла столовая	Соответствие требованиям "ГОСТ 32285-2013. Межгосударственный стандарт. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Государственный стандарт Союза ССР. Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия", не менее 1 сорта. Корнеплоды целые, не увядшие, без признаков прорастания, свежие. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру в пределах от 50 до 100 мм. Продукт произведен в соответствии с "ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции". Остаточный срок хранения - не менее 3 месяцев со дня поставки. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Молоко пастеризованное	Молоко с массовой долей жира НЕ МЕНЕЕ 2,5%, пастеризованное. Объем НЕ МЕНЕЕ 0,9 кг НЕ БОЛЕЕ 1 кг. Соответствие ГОСТ 31450-2013, ТР. ТС 033/2013. ТР. ТС 021/2011. * . Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу. Требования к качеству: Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах чистый, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов. Цвет белый, со слегка желтоватым оттенком. Остаточный срок годности на момент поставки НЕ МЕНЕЕ 4 суток (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям ТР. ТС 005/2011"О безопасности упаковки", маркировка – ТР. ТС 022/2011"Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Кефир	Кефир с массовой долей жира НЕ МЕНЕЕ 2,5% НЕ БОЛЕЕ 3,2%. Соответствие ГОСТ 31454-2012, ТР. ТС 033/2013. * Объём НЕ МЕНЕЕ 0,45 кг. НЕ БОЛЕЕ 0,5 кг. Остаточный срок годности на момент поставки НЕ МЕНЕЕ 4 суток (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям ТР. ТС 005/2011"О безопасности упаковки", маркировка – ТР. ТС 022/2011"Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Творог	Творог с массовой долей жира НЕ МЕНЕЕ 5% НЕ БОЛЕЕ 9%. Соответствие ТР. ТС 033/2013, ГОСТ 31453-2013, ТР. ТС 021/2011*. Фосфатаза, пероксида отсутствует. Растительные жиры отсутствуют. Масса НЕ МЕНЕЕ 180 гр. НЕ БОЛЕЕ 250 гр. Остаточный срок годности на момент поставки НЕ МЕНЕЕ 2 суток (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Цвет творога белый с кремовым оттенком. Консистенция творога мягкая, допускается неоднородная, мажущаяся, рассыпчатая с наличием мягкой крупитчатости. Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений.	Шт.

	Упаковка товара соответствует требованиям ТР. ТС 005/2011"О безопасности упаковки", маркировка – ТР. ТС 022/2011"Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	
Масло сливочное	Соответствие требованиям «ГОСТ 32261-2013. Межгосударственный стандарт. Масло сливочное. Технические условия», «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции». Масло сладко - сливочное, коровье, несоленое, фасованное 0,400 кг, 5 кг,10 кг, 20 кг. Высший сорт, массовая доля жира – 72,5 процента. Вкус и запах сливочный, без посторонних привкусов и запахов. Остаточный срок годности – не менее 72 суток со дня поставки. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Сыр полутвердый	Сыр полутвердый с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 54,0% до 69,0% изготовляемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки – с низкой температурой второго нагревания: Российский, Голландский, Костромской, Сыры должны быть без посторонних привкусов и запахов, не свойственных данному виду сыра. На каждом сыре должны быть указаны: дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих обозначений: массовой доли жира в сухом веществе, в процентах; номера предприятия-изготовителя; сокращенного наименования области (края, республики), в которой находится предприятие (условные обозначения, утвержденные в установленном порядке). Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 25 суток от срока годности, установленного предприятием - изготовителем. Соответствие ГОСТ 32260-2013. Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Сметана	Соответствие требованиям "ГОСТ 31452-2012. Межгосударственный стандарт. Сметана. Технические условия", "ТР. ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции". Сметана с массовой долей жира не менее 10 процентов и не более 15 процентов. Масса (объем) - не менее 0,25 кг (0,25 л). Остаточный срок годности - не менее 6 суток со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция - однородная, в меру густая, вид глянцевый; допускается наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость. Вкус и запах сметаны - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям "ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки", маркировка - "ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки". Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Минеральная вода негазированная	Соответствие требованиям «ГОСТ Р. 54316-2020. Национальный стандарт Российской Федерации. Воды минеральные природные питьевые. Общие технические условия», «СанПиН 2.1.4.1116-02. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Вода минеральная, столовая, негазированная, гидрокарбонатная, либо магниевая, либо кальциевая. Фасовка в пластиковые бутылки объемом 0,5 л с указанием даты изготовления и срока годности. Остаточный срок годности – не менее 4 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее	Шт.

	маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	
Печенье сухое	Изделие целое, пропеченное, с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Начинка не выступает за края. Поверхность гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек. Соответствие ГОСТ 24901-2014, ТР. ТС 021/2011, СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.4.1.3049-13*. Срок хранения НЕ МЕНЕЕ 3 месяца со дня поставки. Не содержит ГМО, искусственных красителей и ароматизаторов. Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Шиповник плоды	Соответствие требованиям «ГОСТ 1994-93. Межгосударственный стандарт. Плоды шиповника. Технические условия». Высушенные зрелые плоды кустарников, цельные, размеры средние. Без посторонних вкусов, без сорных примесей и плесени. Продукт произведен в соответствии с «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Остаточный срок годности 9 месяцев со дня поставки. Фасовка в мешки массой 5 кг. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям.	Кг.
Мясо индеек	Соответствие требованиям «ГОСТ 31473-2012. Межгосударственный стандарт. Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия». Филе грудки замороженное. Продукт произведен в соответствии с «ТР. ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Остаточный срок годности – не менее 36 часов с момента поставки. Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Кг.
Йогурт питьевой	Соответствие «ГОСТ 31981-2013. Межгосударственный стандарт. Йогурты. Общие технические условия», «ТР. ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции». Массовая доля жира не менее 1,5 процента. Фасовка в полиэтиленовые пакеты массой (объемом) не менее 0,45 кг (0,45 л), с указанием даты производства и даты упаковки (при несоответствии этих дат), срока годности. Упаковка товара должна обеспечивать сохранность товара до момента доставки Заказчику. Остаточный срок годности – не менее 6 суток со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанные на упаковке). Упаковка товара соответствует требованиям «ТР. ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка – «ТР. ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость.	Шт.
Капуста квашеная	Соответствие требованиям «ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия». Капуста, равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная в виде частиц различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении, без крупных частиц кочерыжки и кусков листьев. Продукт произведен в соответствии с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». Остаточный срок хранения - не менее 6 месяцев со дня поставки. Упаковка товара соответствует требованиям «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки», маркировка - «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки». Наличие при поставке товара товаросопроводительной документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям и обеспечивающей ее прослеживаемость	кг

Заказчик:

_____

Исполнитель:

_____