

Об утверждении методических рекомендаций

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

ПРИКАЗ

от 23 сентября 2020 года N 1430

Об утверждении методических рекомендаций

Приказываю:

1. Утвердить прилагаемые Методические рекомендации по соблюдению единых требований государственными образовательными организациями Республики Адыгея и муниципальными образовательными организациями при закупке пищевых продуктов и организации питания обучающихся (далее - методические рекомендации).
2. Органам местного самоуправления, осуществляющим управление в сфере образования, обеспечить выполнение методических рекомендаций.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на отдел по регулированию контрактной системы в сфере закупок и материально-технического обеспечения (Тлюняев А.Н.).

Первый заместитель Министра
Е.К.ЛЕБЕДЕВ

Методические рекомендации по соблюдению единых требований государственными образовательными организациями Республики Адыгея и муниципальными образовательными организациями при закупке пищевых продуктов и организации питания обучающихся

Утверждаю
Первый заместитель
Министра образования и науки
Республики Адыгея
Е.К.ЛЕБЕДЕВ
23 сентября 2020 года

Согласовано
Председатель Комитета
Республики Адыгея
по регулированию контрактной системы
в сфере закупок
Н.А.МЕКУЛОВ
23 сентября 2020 года

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ЕДИНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ И МУНИЦИПАЛЬНЫМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПРИ ЗАКУПКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций Республики Адыгея.

1.2. МР предназначены для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики Адыгея с целью применения при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

1.3. МР направлены на организацию здорового питания, в том числе горячего, в общеобразовательных организациях, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания. Реализованы принципы здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли.

1.4. При использовании МР заказчиком необходимо учитывать, что положения [Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"](#) (далее - Закон N 44-ФЗ) и иных нормативных актов, на которые имеются ссылки в МР, приведены в редакции, действующей на дату утверждения МР.

МР не являются правовым актом и носят информационный характер.

II. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

2.1. Обучающиеся общеобразовательных организаций в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

2.2. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г жира и 60 - 80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

2.3. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в

зависимости от возраста обучающегося должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.4. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-, микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся (приложение 1 к настоящим МР). На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 2 к настоящим МР).

2.5. Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.5.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал, обеда - 600 - 750 ккал.

2.5.2. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Рекомендуемая масса блюд (порции) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице 2.

Таблица 2. Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Таблица 2

--	--	--

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60 - 100	60 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты (поштучно)	100 - 120	100 - 120

III. Обеспечение контроля качества организации питания обучающихся

3.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

3.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе: соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.

IV. Как провести закупку продуктов питания и услуг по организации питания

4.1. Закупить продукты питания и услуги по организации питания заказчик вправе электронным аукционом, запросом котировок в электронной форме, запросом предложений в электронной форме или у единственного поставщика. Услуги питания можно закупить еще конкурсом с ограниченным участием в электронной форме. Для каждого способа свои условия.

4.2. Заказчик обязан провести электронный аукцион, если закупает продукцию из аукционного перечня. Услуги питания относятся к ОКПД2 56 "Услуги общественного питания". Код включен в перечень, который Правительство утвердило распоряжением от 21 марта 2016 г. N 71-р, следовательно, заказчик обязан провести электронный аукцион.

4.3. Продукцию, которая включена в аукционный перечень, заказчик вправе закупить запросом котировок в электронной форме, запросом предложений в электронной форме и у единственного поставщика.

4.4. Заказчик проводит конкурс с ограниченным участием в электронной форме, когда закупает продукцию технической или технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера согласно пункту 1 части 2 статьи 56.1 Закона N 44-ФЗ.

Перечень продукции технической или технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера утвержден приложением 2 к [постановлению Правительства Российской Федерации от 4 февраля 2015 года N 99](#). Услуги общественного питания, которые закупает образовательные организации, включены в перечень. При этом цена услуг должна превышать 500000 руб. Если сумма закупки меньше 500000 руб., то применять данный способ закупки нельзя.

4.5. Заказчик вправе закупить продукты питания и услуги питания запросом котировок в электронной форме, если НМЦК не превышает 500000 руб. При этом годовой объем закупок запросом котировок не

должен превышать 10 процентов СГОЗ и 100 млн. руб. Об этом сказано в части 2 статьи 82.1 Закона N 44-ФЗ.

4.6. Провести запрос предложений в электронной форме можно в двух случаях:

- при покупке услуги питания или продуктов питания по контракту, который был расторгнут в одностороннем порядке. Закупка объема услуг (товаров), который был недополучен по расторгнутому контракту (п. 2 ч. 2 ст. 83.1 Закона N 44-ФЗ);
- согласно п. 5 ч. 2 ст. 83.1 Закона N 44-ФЗ, если не состоялся конкурс с ограниченным участием в электронной форме или электронный аукцион.

4.7. Закупка у единственного поставщика по пунктам 4, 5 части 1 статьи 93 Закона N 44-ФЗ, если цена контракта не превышает 600000 руб. Когда будут заключаться контракты в рамках малых закупок, необходимо учитывать ограничения по сумме, которые установлены в Законе N 44-ФЗ.

4.8. Можно заключить контракт с единственным поставщиком по пунктам 24, 25 части 1 статьи 93 Закона N 44-ФЗ, если была проведена конкурентная процедура на поставку товара или оказания услуг и закупка не состоялась.

4.9. Необходимо выбрать способ, которым проводится закупка: электронный аукцион, конкурс с ограниченным участием в электронной форме, запрос предложений в электронной форме или запрос котировок в электронной форме.

4.10. Уточняется объект закупки.

4.11. Уточняется место оказания услуг (место поставки товара).

4.12. Уточняются сроки оказания услуг (сроки поставки товара).

4.13. Разрабатывается и утверждается документация при необходимости.

4.14. Заказчик не разрабатывает документацию, когда проводит запрос котировок в электронной форме или заключает контракт с единственным поставщиком. При проведении электронного аукциона, конкурса с ограниченным участием в электронной форме и запроса предложений в электронной форме подготовка документации - обязанность заказчика.

4.15. Когда проводится конкурс с ограниченным участием в электронной форме, в документации устанавливаются дополнительные требования к участникам закупки в соответствии с приложением N 2 к [постановлению Правительства Российской Федерации от 4 февраля 2015 года N 99](#). У участников должен быть опыт работы по подобным контрактам. При этом стоимость исполненных контрактов должна быть не меньше 20 процентов НМЦК.

4.16. Если проводится конкурс с ограниченным участием в электронной форме, устанавливаются критерии, по которым оцениваются заявки. Необходимо прописать в документации как минимум два критерия, один из которых - цена. Сколько нестоимостных критериев прописать, решает заказчик. Для каждого нестоимостного критерия заказчик вправе определить показатели, которые характеризуют особенности объекта закупки.

4.17. При покупке услуг по организации питания, если объем услуг невозможно точно определить, то согласно части 24 статьи 22 и пункта 2 статьи 42 Закона N 44-ФЗ в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке заказчик указывает цену единицы работы или услуги. При этом должно быть указано, что оплата осуществляется по цене единицы работы или услуги исходя из объема фактически

выполненной работы или оказанной услуги, но в размере, не превышающем начальной (максимальной) цены контракта.

Если заказчик может определить объем оказываемых услуг, то такая закупка может быть осуществлена без применения условий о невозможности определения объема оказываемых услуг.

V. Техническое задание

5.1. При закупке услуг по организации питания в техническое задание необходимо включить меню.

5.2. При подготовке к проведению процедур торгов по поставке продуктов и (или) организации питания определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются требования к техническим характеристикам и качеству продуктов (в приложении 3 к МР указаны ГОСТы к каждому наименованию продуктов питания, согласно которым определяются характеристики пищевой продукции). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без торгов).

5.3. При подготовке технического задания на проведение электронного аукциона, конкурса с ограниченным участием в электронной форме, запроса предложений в электронной форме, запроса котировок в электронной форме на поставку продуктов питания, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100 - 120 гр., мандарин - 60 - 70 гр. и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

Также согласно [постановлению Правительства Российской Федерации от 8 февраля 2017 г. N 145 "Об утверждении Правил формирования и ведения в единой информационной системе в сфере закупок каталога товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и Правил использования каталога товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"](#) необходимо применять в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке следующую информацию, включенную в позицию каталога с указанной в ней даты начала обязательного применения:

- а) наименование товара, услуги;
- б) единицы измерения количества товара, объема оказываемой услуги (при наличии);
- в) описание товара, услуги (при наличии такого описания в позиции).

Можно также указать дополнительную информацию, дополнительные потребительские свойства, в том числе функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики товара, услуги в соответствии с положениями статьи 33 Закона N 44-ФЗ, которые не предусмотрены в позиции каталога. Но при этом необходимо включить в описание товара, работы, услуги обоснование необходимости использования такой информации (при наличии описания товара, работы, услуги в позиции каталога).

Приложение 1

Примерное меню завтраков для обучающихся 1 - 4-х и 5 - 11-х классов

Примерное меню завтраков для обучающихся 1 - 4-х и 5 - 11-х классов

Вариант 1

Вариант 1.

Название блюда	1 - 4 классы Выход (вес) порции (мл или гр.)	5 - 11 классы Выход (вес) порции (мл или гр.)
1 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Каша гречневая молочная	200	220
Чай <*>	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Вторник		
Омлет натуральный	140	160
Зеленый горошек отварной консервированный	25	30
Кофейный напиток	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	405	430
Среда		
Рыба припущенная	80	100
Картофельное пюре	150	180
Чай с лимоном <*>	200/7	200/7
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	477	527
Четверг		
Запеканка творожно-морковная со сметанным соусом	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Пятница		
Макаронные изделия с тертым сыром	180	200
Чай <*>	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	420	440
2 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Каша пшеничная молочная	200	220
Чай фруктовый <*>	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Вторник		
Запеканка рисовая со сметанным соусом	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10

Итого	455	480
Среда		
Каша овсяная молочная	200	220
Чай <*>	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Четверг		
Пудинг творожный с изюмом	200	220
Подлива фруктовая	15	20
Кофейный напиток	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Пятница		
Биточки (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия	150	180
Чай с лимоном <*>	200/7	200/7
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	477	527

Вариант 2

Вариант 2.

Название блюда	1 - 4 классы Выход (вес порции (мл или гр.))	5 - 11 классы Выход (вес порции (мл или гр.))
1 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Суп молочный с макаронными изделиями	200	220
Чай <*>	200	200
Сыр (Российский и др.)	15	15
Масло сливочное	10	10
Хлеб <*>	30	30
Итого	455	475
Вторник		
Омлет натуральный	140	160
Морковь тертая с р/м	60	80
Кофейный напиток	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	430	495
Среда		
Запеканка рисовая	200	220
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Йогурт порционный	125	125
Хлеб <*>	30	30
Итого	555	575
Четверг		

Сырники творожно-морковные с соусом молочным	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Пятница		
Тефтели рыбные	80	100
Картофельное пюре	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб <*>	30	30
Итого	460	510
2 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Каша манная молочная	200	220
Сыр (Российский и др.)	15	15
Чай с лимоном <*>	200/7	200/7
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	462	482
Вторник		
Биточки (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Какао с молоком	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Итого	470	520
Среда		
Кукуруза консервированная отварная	25	30
Омлет натуральный	140	160
Кофейный напиток	200	200
Хлеб <*>	30	30
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	410	435
Четверг		
Каша вязкая молочная из пшеничной крупы	200	220
Чай <*>	200	200
Хлеб <*>	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др.)	15	15
Итого	455	475
Пятница		
Тефтели (мясо или птица)	80	100
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Овощи свежие в нарезке	60	80
Сок фруктовый	200	200
Хлеб <*>	30	30
Итого	520	590

Примечание:

* Можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.

** Отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.

Примерное меню обедов для обучающихся 1 - 4-х и 5 - 11-х классов

Вариант 1

Вариант 1.

Название блюда	1 - 4 классы Выход (вес) порции (мл или гр.)	5 - 11 классы Выход (вес) порции (мл или гр.)
1 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Салат зеленый с помидорами с р/м	60	60
Суп гороховый	250	250
Биточки (мясо, птица)	80	100
Овощное рагу	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Вторник		
Огурцы свежие (или соленые) в нарезке	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Рыба припущенная	80	100
Картофель отварной (запеченный)	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	800	850
Среда		
Салат из свежих овощей с р/м	60	60
Суп рисовый с картофелем	250	250
Бефстроганов	80	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник) <*>	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60	60
Щи из свежей капусты	250	250
Плов из птицы	200	250
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Салат из моркови с яблоком с р/м	60	60
Суп с макаронными изделиями	250	250
Печень по-строгановски	80	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30

Итого	790	840
2 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке	60	60
Суп овощной со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	80	100
Рис припущенный	150	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	800	850
Вторник		
Салат зеленый с огурцом с р/м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	200	250
Сок фруктовый (овощной)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	760	810
Среда		
Салат витаминный с р/м	60	60
Суп картофельный с рисовой крупой	250	250
Котлеты (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Жаркое по-домашнему	200	250
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	770	820
Пятница		
Салат из моркови с яблоками с р/м	60	60
Суп рыбный	250	250
Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом молочным	100	120
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник) <*>	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	810	860

Примечание:

* Рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

Вариант 2

Вариант 2.

--	--	--

Название блюда	1 - 4 классы Выход (вес) порции (мл или гр.)	5 - 11 классы Выход (вес) порции (мл или гр.)
1 НЕДЕЛЯ		
Понедельник <*>		
Салат из свеклы с р/м	60	60
Суп крестьянский с крупой	250	250
Бефстроганов	80	100
Капуста тушеная	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Вторник		
Икра кабачковая	60	60
Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем	250	250
Рыба припущенная	80	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Среда		
Капуста квашеная	60	60
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250
Тефтели (мясо, птица)	80	100
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник) <*>	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Четверг		
Салат из моркови с р/м	60	60
Борщ с картофелем и фасолью	250	250
Плов из мяса (птицы)	200	250
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Огурец соленый	60	60
Суп овощной с мясными фрикадельками	250/20	250/20
Котлета рыбная	80	100
Картофель отварной	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	810	860
2 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке	60	60

(огурцы)		
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	80	100
Вермишель отварная	150	180
Компот из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
Итого	800	850
Вторник		
Салат из свеклы с р/м	60	60
Суп рыбный	250	250
Куры тушеные	80	100
Рис припущенный	150	180
Компот из плодов сухих (изюм) <*>	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	790	840
Среда		
Салат картофельный с зеленым горошком с р/м	60	60
Суп овощной	250	250
Жаркое по-домашнему	200	250
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Четверг		
Винегрет с р/м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба тушеная в томате с овощами	200	250
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	760	810
Пятница		
Овощи в нарезке - огурец свежий	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Биточки (мясо или птица)	80	100
Каша рисовая	150	180
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
Итого	800	850

Примечание:

* Рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2% м. д. ж.	100	Творог 9%	20
		Мясо (говядина I кат.)	15
		Мясо (говядина II кат.)	15
		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20
Творог 9%	100	Мясо говядина	90
		Рыба (филе)	100
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Творог 9%	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200
		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		Яблоки	15
		Чернослив	15
		Курага	15
		Изюм	20

N п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоЙогурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017

46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясо-костные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясо-костные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженная (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017

93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019