

х. Колундаевский

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Колундаевский детский сад № 5 «Тополек», именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице заведующего Громовой Анны Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Индивидуальный предприниматель Латышева Л.А., в лице Латышевой Людмилы Алексеевны, действующего на основании Свидетельства о внесении записи в ЕГРИП, именуемый в дальнейшем Исполнитель, с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является оказание услуг по организации питания (далее – Услуги) воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Колундаевский детский сад № 5 «Тополек» (далее – дошкольное образовательное учреждение).

1.2. Оказание услуг по организации питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении осуществляется из продуктов, предоставленных Исполнителем, за средств субсидии на организацию присмотра и ухода за детьми в рамках реализации муниципальной программы Шолоховского района «Развитие образования».

1.3. Предоставление Услуг осуществляется по адресу: 346275, ул. Северная, 17, х. Колундаевский, Шолоховский район, Ростовская область, Ростовская область, в целях оказания Услуг по настоящему Договору.

1.4. Стоимость Договора определяется путем умножения количества воспитанников фактически посетивших дошкольное учреждение в отчетный период, на количество дней посещения, на стоимость набора продуктов питания в день и на процент наценки для организаций общественного питания на сырье и покупные товары, используемые для приготовления продукции собственного приготовления.

1.4.1. Стоимость одного детодня на одного воспитанника в возрасте от 1 до 3 лет составляет 104,47 рублей в день в том числе стоимость одного набора продуктов питания на одного воспитанника составляет 63,91 рублей, наценка 40,56 рубля. Стоимость одного детодня на одного воспитанника в возрасте от 3 до 7 лет составляет 118,84 рублей в день в том числе стоимость одного набора продуктов питания на одного воспитанника составляет 71,29 рублей, наценка 47,55 рубля.

1.5. Стоимость Услуг, поставляемых по Договору, является твердой и изменению не подлежит, согласована Сторонами и зафиксирована в спецификации являющейся неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 1).

1.6. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с сезонным десятидневным меню, согласованным Сторонами и зафиксированным в Приложении №4, являющемся неотъемлемой частью настоящего Договора.

При 9-часовом пребывании первый завтрак предоставляется воспитанникам с 8.10 до 8.30, второй завтрак предоставляется воспитанникам с 10.30 до 11-00, обеды предоставляются с 12.00 до 12.30, полдники в 15.00

1.7. Срок оказания услуг по Договору с **01.07.2024 по 30.09.2024 год.**

2. Сумма Договора и порядок расчетов

2.1. Сумма настоящего Договора составляет **217 719 (двести семнадцать тысяч семьсот девятнадцать) рублей 48 копеек**, в том числе наценка 30%.

2.2. Оплата Услуг Исполнителю производится Заказчиком **только за фактические дни посещения и получения питания** воспитанниками дошкольного образовательного учреждения, согласно табеля учета посещаемости детей.

2.3. Договор заключен в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.4. Оплата за фактически оказанные Услуги производится путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в реквизитах Договора, в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, по форме (Приложение №2 к настоящему Договору), и на основании выставленного Исполнителем счета на оплату, по форме (Приложение №3 к настоящему договору).

2.5. В случае возврата акта выполненных работ/оказанных услуг без подписи (в виду допущения Исполнителем нарушений в ходе оказания услуг) оплата за фактически оказанные Услуги производится путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в реквизитах Договора, в течение 30 дней с момента устранения Исполнителем нарушений.

2.6. Обязанность Заказчика по оплате Услуг считается исполненной с момента списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.7. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств Заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги, предусмотренных контрактом.

2.8. В соответствии со статьей 78.1. БК РФ возможно изменение по соглашению сторон размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг в случае уменьшения в соответствии с БК РФ получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

3. Права и обязанности Сторон.

3.1. Заказчик:

3.1.1. Организовывает ежедневный контроль и бракераж готовых блюд и изделий.

3.1.2. Устанавливает режим питания воспитанников.

3.1.3. Запрашивает информацию по вопросам, связанным с организацией питания в учреждении. Проводит совместные мероприятия, касающиеся вопросов взаимодействия, в порядке, установленном правовыми актами Сторон.

3.1.4. Требуется от Исполнителя устранения в кратчайший срок любых нарушений, связанных с ненадлежащим исполнением неисполнением условий настоящего Договора.

3.1.5. Заключает с Исполнителем договор о передаче, на период действия настоящего Договора, помещения пищеблока, а также кухонное, технологическое, холодильное и весовое оборудование.

3.1.6. Оплачивает Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.

3.2. В рамках исполнения Договора на Исполнителя возлагаются следующие обязанности:

3.2.1. Обеспечивать технологию приготовления блюд в строгом соответствии с рецептурами блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений (Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна).

3.2.2. Обеспечивать соответствие качества Услуг требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2.3. Обеспечивать соответствие потребительских свойств блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании, включая внешний вид, оформление блюд и кулинарных изделий, потребительской упаковки пищевых продуктов, используемых в питании, массы (объем порций) сезонному десятидневному меню, разработанному в соответствии с

действующими санитарными правилами с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также стандартам организации и техническим документам (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты и т.п.).

3.2.4. Обеспечивать соответствие безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов нормативным документам Российской Федерации, национальным стандартам Российской Федерации.

3.2.5. Обеспечивать соответствие маркировки (информация для потребителей), размещаемой на каждой единице транспортной и потребительской тары, требованиям нормативных документов Российской Федерации.

3.2.6. Не допускать поставки продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). Отсутствие ГМО должно быть подтверждено сопроводительными документами.

3.2.7. Не допускать использование в рационах продуктов, запрещённых в питании для детей дошкольного возраста.

3.2.8. Использовать преимущественно продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами.

3.2.9. Использовать качественные и безопасные продукты, что подтверждается сертификатами соответствия/декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности, ветеринарными свидетельствами (на животноводческое сырье), свидетельствами о государственной регистрации продукции при поставке.

3.2.10. Осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.2.11. Обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности на пищеблоке Учреждения.

3.2.12. Обеспечивать бесперебойное функционирование пищеблока.

3.2.13. Производить сверки взаиморасчетов с Заказчиком, результаты которых оформлять актами.

4. Ответственность Сторон.

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Договора Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

4.2. В случае полного (частичного) неисполнения условий настоящего Договора одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

4.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, заключенным по результатам определения исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в размере 3 процента цены Договора.

4.4. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных исполнителем.

4.5. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену Договора.

5. Форс-мажор

5.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, такой, как пожар, наводнение, землетрясение, военные действия при условии что обстоятельства непосредственно повлияли на выполнение условий настоящего Договора. В таком случае срок выполнения контрактных обязательств будет продлен на время действия указанных обстоятельств.

5.2. Сторона, которая не в состоянии выполнить свои контрактные обязательства незамедлительно письменно информирует другую Сторону о наличии и прекращении действия указанных обязательств, но в любом случае не позднее 2 дней после начала их действия. Несвоевременное уведомление о форс-мажорных обстоятельствах лишает соответствующую Сторону права на освобождение от контрактных обязательств по причине указанных обстоятельств.

6. Порядок разрешения споров

6.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами при исполнении настоящего Договора, будут разрешаться путем переговоров, в том числе путем направления претензий.

6.2. Претензия в письменной форме направляется Стороне, допустившей нарушение условий Договора. В претензии указываются допущенные нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложения, стоимостная оценка ответственности, а также действия, которые должны быть произведены для устранения нарушений. Срок рассмотрения претензии составляет 15 дней с момента ее получения.

6.3. При не урегулировании Сторонами в досудебном порядке спор передается на разрешение в Арбитражный суд по Ростовской области согласно порядку, установленному законодательством Российской Федерации.

7. Прочие условия

7.1. Настоящий Договор действует с момента его подписания и до полного исполнения Сторонами обязательств. Срок действия Договора до 31.12.2024 года.

7.2. Договор может быть изменен и дополнен по договоренности Сторон или по решению суда по основаниям, предусмотренным настоящим Договором и законодательством Российской Федерации.

7.3. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Договора в случаях неоднократного нарушения Исполнителем условий настоящего Договора, а также в случаях, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации.

7.4. Исполнитель вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения Договора в случаях неоднократного нарушения Заказчиком сроков оплаты.

7.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу, и Договор считается расторгнутым, по истечении десяти дней с момента получения Исполнителем соответствующего уведомления.

7.6. Настоящий Договор заключен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой Стороны.

7.7. Во всех случаях, не урегулированных настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

7.8. Вся переписка между Сторонами ведется в письменной форме посредством факсимильной связи, а также путем направления писем.

Юридические адреса и реквизиты Сторон

Заказчик:

МБДОУ "Колундаевский ДС "
346275, Ростовская область, Шолоховский район, х. Колундаевский, ул. Северная, 17
ИНН 6139004900 КПП 613901001
Л/с 21586U99400 в УФК по Ростовской области
БИК ТОФК 016015102
ЕКС №40102810845370000050
Номер казначейского счета
03234643606590005800
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ РОСТОВ-НА-ДОНУ
БАНКА РОССИИ //УФК по Ростовской области г.Ростов-на-Дону
ОГРН 1026101759078 ОКПО 34107442
8 (863) 537-43-67

Заведующий МБДОУ «Колундаевский ДС»



А.И. Громова

Исполнитель:

ИП Латышева Л.А.

346270, Ростовская обл., Шолоховский р-н, ст.Вешенская, ул.Благодатная, 15
ИНН 613902031238
р/сч 40802810652140100118
к/сч 30101810600000000602 в Юго-Западном Банке ПАО «Сбербанк России»
БИК 046015602
ОКПО 67124220

ИП Латышева Л.А.



М.П.

Латышева

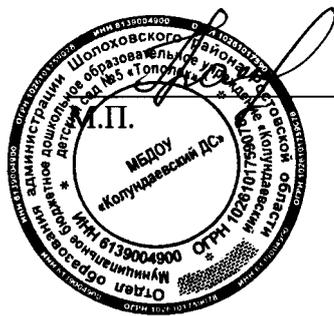
Спецификация

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во д/дней	Стоимость 1 (одного) д/дня, в том числе наценка 30%	Сумма
1	Обеспечение питанием детей в возрасте от 1 до 3 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении с 01.07.2024 по 30.09.2024 г. для воспитанников, посещающих группы сокращенного дня пребывания 8-10 часов	132	104,47	13 790,04
2	Обеспечение питанием детей в возрасте от 3 до 7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении с 01.07.2024 по 30.09.2024 г. для воспитанников, посещающих группы сокращенного дня пребывания 8-10 часов	1716	118,84	203 929,44
	ИТОГО:			217 719,48

Итого: 217 719 (двести семнадцать тысяч семьсот девятнадцать) рублей 48 копеек.

Заведующий МБДОУ «Колундаевский ДС»

ИП Латышева Л.А.



А.И. Громова



Л.А. Латышева

ФОРМА

АКТ

сдачи-приемки оказанных услуг

по Договору № _____ от «___» _____ 202__ года

от «___» _____ 20__ г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «_____», именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице заведующего _____, действующего на основании Устава, с одной стороны и _____, именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, составили настоящий акт сдачи-приемки оказанных услуг (далее – акт) по Договору № _____ от «___» _____ 202__ года (далее – договор) о нижеследующем:

Исполнитель оказал, а Заказчик принял следующие услуги:

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во д/дней	Стоимость 1 (одного) д/дня, в том числе наценка 30%	Сумма, руб.
1	Обеспечение питанием детей в возрасте от 3 до 7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении с _____ г для воспитанников, посещающих группы сокращенного дня пребывания 8-10 часов			
2	Обеспечение питанием детей в возрасте от 1 до 3 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении с _____ г. для воспитанников, посещающих группы сокращенного дня пребывания 12 часов			
3	Обеспечение питанием детей в возрасте от 3 до 7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении с _____ г. для воспитанников, посещающих группы сокращенного дня пребывания 12 часов			
4	Обеспечение питанием детей в возрасте от 3 до 7 лет, освобожденных от родительской платы в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении с _____			
	ИТОГО:			

Общая стоимость исполненных Исполнителем и принятых Заказчиком услуг оставляет: _____ (_____) рублей 00 копеек, без НДС.

Качество оказанных услуг соответствует требованиям договора от «___» _____ 202__ г. № _____ Заказчик произвёл экспертизу предоставленных исполнителем результатов, предусмотренных договором от «___» _____ 202__ г. № _____, в части их соответствия условиям договора. По итогам проведённой экспертизы установлено _____ предоставленных исполнителем результатов условиям договора.

Настоящий акт составлен в двух подлинных экземплярах, по одному для Заказчика и Исполнителя.

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Заведующий

МБДОУ «_____»

М.П.

М.П.

Лицо, ответственное за проведение экспертизы результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям договора:

_____ Ф.И.О.

ФОРМА

Банк получателя ИНН _____ КПП _____	БИК Сч. №	
Получатель	Сч. №	

Счет на оплату № _____ от « _____ » _____ 20__

Исполнитель:

Заказчик:

Основание: Договор № _____ от « _____ » _____ 20__ года

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во д/дней	Стоимость 1 (одного) д/дня, в том числе наценка 30%.	Сумма, руб.
1	Обеспечение питанием детей в возрасте от 3 до 7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении с _____ г для воспитанников, посещающих группы сокращенного дня пребывания 8-10 часов			
2	Обеспечение питанием детей в возрасте от 1 до 3 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении с _____ г. для воспитанников, посещающих группы сокращенного дня пребывания 12 часов			
3	Обеспечение питанием детей в возрасте от 3 до 7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении с _____ г. для воспитанников, посещающих группы сокращенного дня пребывания 12 часов			
4	Обеспечение питанием детей в возрасте от 3 до 7 лет, освобожденных от родительской платы в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении с _____ г.			

Руководитель

_____ должность

_____ подпись

_____ расшифровка подписи

Главный (старший) бухгалтер

_____ подпись

_____ расшифровка подписи

ЦИКЛИЧНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ 1,5 ДО 3 ЛЕТ, ПОСЕЩАЮЩИХ С 8-10 ЧАСОВЫМ пребыванием, муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

1 день

Приложение №4 к договору 4-Б от 01.07.2024

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал					Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	150	5,4	6,2	26,3	189,3	0,1	0,4	0,0	0,1	93,0	25,3	126,5	1,3
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	0,0	0,0	0,1	0,2	4,4	2,3	13,2	0,2
	ТК№038	ЧАЙ	150/5	0,1	0,0	6,1	26,0	0,0	1,1	0,0	0,0	10,7	3,1	2,8	0,3
Итого за прием пищи:				8,7	10,3	39,4	277,3	0,1	1,5	0,1	0,3	108,1	30,7	142,5	1,8
II Завтрак															
	ТК №010	СОК ФРУКТОВЫЙ	150	0,4	0,4	9,9	44,4	0,0	4,0	0,0	0,6	14,5	7,2	10,0	2,0
Итого за прием пищи:				0,4	0,4	9,9	44,4	0,0	4,0	0,0	0,6	14,5	7,2	10,0	2,0
Обед															
2012	85	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/5	3,8	5,9	8,4	105,8	0,0	3,3	0,1	0,7	18,9	14,4	51,4	0,8
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,3	3,9	15,6	107,4	0,1	7,2	0,5	0,4	35,5	27,4	66,9	1,0
2011	144	РЫБА В ТОМАТНОМ СОУСЕ	50/30	10,9	9,5	6,3	153,8	0,1	0,3	0,0	1,2	64,5	31,9	159,6	0,7
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0,0	0,5	3,9	0,0	0,6	0,0	0,0	6,2	3,8	6,5	0,2
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
		НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,1	0,1	19,7	80,7	0,0	0,8	0,0	0,1	9,1	2,8	1,9	0,4
Итого за прием пищи:				19,5	20,0	64,6	521,9	0,2	12,2	0,6	2,7	139,2	84,7	306,9	3,8
Полдник															
2008	479	БУЛОЧКА	50	8,8	2,8	35,1	173,0	0,1	0,0	0,0	0,4	43,5	10,3	77,4	0,6
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,4	3,0	7,3	74,2	0,1	0,8	0,0	0,0	161,2	17,7	113,8	0,2
Итого за прием пищи:				13,2	5,8	42,4	247,2	0,2	0,8	0,0	0,4	204,7	28,0	191,2	0,8
Всего за день:				41,8	36,5	156,4	1 090,8	0,5	18,5	0,7	4,0	466,5	150,6	650,5	8,4
Сбалансированность:				1	0,9	3,7									

2 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2012	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,4	2,1	15,8	68,0	0,0	1,8	0,0	0,1	5,2	3,3	11,5	0,3
		ЧАЙ С САХАРОМ	150/5	0,0	0,0	7,0	28,0	0,0	0,8	0,0	0,0	94,5	80,4	148,3	14,8
2012	93	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	4,4	4,1	14,6	113,7	0,0	0,6	0,0	0,3	116,4	14,6	88,4	0,3
Итого за прием пищи:				5,8	6,2	37,4	209,7	0,0	3,2	0,0	0,4	216,1	98,3	248,2	15,4
II Завтрак															
	ТК№006	ФРУКТЫ	80	0,9	0,2	8,1	43,0	0,0	60,0	0,0	0,2	34,0	13,0	23,0	0,3
Итого за прием пищи:				0,9	0,2	8,1	43,0	0,0	60,0	0,0	0,2	34,0	13,0	23,0	0,3
Обед															
2012	67	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/5	4,2	6,3	5,7	98,1	0,0	8,0	0,2	1,4	33,7	17,0	53,6	1,0
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	6,1	5,0	28,0	166,5	0,2	0,0	0,0	3,6	13,8	95,7	142,6	3,3
2008	272	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50	8,1	8,4	7,5	137,5	0,0	0,0	0,0	1,3	8,6	12,4	77,5	1,3
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	0,5	2,9	2,2	36,6	0,0	0,6	0,1	0,1	2,4	3,0	6,0	0,1
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0,0	0,8	4,2	0,0	1,2	0,0	0,1	6,2	3,8	11,3	0,3
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
		БАТОН БОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,0	0,0	11,6	46,5	0,0	0,0	0,0	0,0	6,1	1,4	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				21,3	23,3	69,8	559,7	0,2	9,8	0,3	6,7	75,8	137,7	311,6	6,7
Полдник															
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	10,2	13,9	1,9	98,8	0,1	0,2	0,2	3,5	67,2	11,4	152,6	1,7
	10	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК	20	0,9	0,1	1,8	11,1	0,0	1,2	0,0	0,3	5,1	5,4	15,9	0,2
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ	20	0,9	0,2	8,5	40,8	0,0	0,0	0,0	0,4	3,2	3,5	15,7	0,7
	ТК№038	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	158	0,1	0,0	7,1	29,0	0,0	0,9	0,0	0,0	9,5	3,2	3,6	0,3
Итого за прием пищи:				12,1	14,2	19,3	179,7	0,1	2,3	0,2	4,2	85,0	23,4	187,8	2,9
Всего за день:				40,1	43,8	134,7	992,1	0,3	75,3	0,5	11,5	410,9	272,4	770,6	25,4
Сбалансированность:				1	1,1	3,4									

3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	4,5	6,0	20,0	153,0	0,0	0,4	0,0	0,7	86,3	12,8	73,6	0,3
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	0,0	0,0	0,1	0,2	4,4	2,3	13,2	0,2
		ЧАЙ С САХАРОМ	150/5	0,0	0,0	7,0	28,0	0,0	0,8	0,0	0,0	94,5	80,4	148,3	14,8
Итого за прием пищи:				7,7	10,1	34,0	243,0	0,0	1,2	0,1	0,9	185,2	95,5	235,1	15,3
II Завтрак															
2008	442	ФРУКТЫ	80	0,9	0,0	22,9	99,0	0,0	7,2	0,5	0,0	36,0	18,0	32,4	0,4
Итого за прием пищи:				0,9	0,0	22,9	99,0	0,0	7,2	0,5	0,0	36,0	18,0	32,4	0,4
Обед															
2012	76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	150/10/5	4,2	6,2	7,7	105,7	0,0	5,1	0,2	1,4	31,6	18,5	55,7	1,1
2008	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	3,2	5,0	21,3	147,0	0,1	10,4	0,0	0,2	37,3	29,1	84,4	1,2
		ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	60	8,1	4,7	5,2	94,9	0,0	0,1	0,0	0,3	38,8	23,7	114,5	0,5
2008	43	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,5	4,6	3,6	57,6	0,0	0,9	0,0	2,0	4,4	1,7	3,5	0,2
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,0	0,0	11,6	46,5	0,0	0,0	0,0	0,0	6,1	1,4	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				16,7	17,6	49,3	429,7	0,0	13,9	0,6	4,2	123,5	64,8	227,3	3,2
Полдник															
2011	317	МАКАРОНЫ С САХАРОМ	100/10	9,3	7,8	22,2	199,2	0,0	0,7	0,2	1,6	86,3	18,6	111,1	0,7
		КАКАО С МОЛОКОМ	150	3,8	3,2	15,6	107,0	0,0	0,6	0,0	0,0	118,3	22,2	93,3	0,6
Итого за прием пищи:				13,1	11,0	37,8	306,2	0,0	1,3	0,2	1,6	204,6	40,8	204,4	1,3
Всего за день:				38,4	38,7	144,0	1 077,9	0,0	23,6	1,4	6,7	549,3	219,1	699,2	20,2
Сбалансированность:				1	1,0	3,8									

4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,0	7,3	18,3	128,0	0,1	0,4	0,0	0,8	95,2	36,2	125,8	0,9
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	6,9	10,0	69,0	0,0	0,0	0,0	0,0	78,2	5,1	51,7	0,3
		ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	3,2	2,8	13,6	77,0	0,0	1,7	0,0	0,0	228,0	129,4	287,3	22,2
Итого за прием пищи:				11,6	17,0	41,9	274,0	0,1	2,1	0,0	0,8	401,4	170,7	464,8	23,4
II Завтрак															
2008	442	ФРУКТЫ	80	0,9	0,0	22,9	99,0	0,0	7,2	0,5	0,0	36,0	18,0	32,4	0,4
Итого за прием пищи:				0,9	0,0	22,9	99,0	0,0	7,2	0,5	0,0	36,0	18,0	32,4	0,4
Обед															
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/1	3,2	4,0	5,0	92,4	0,1	4,6	0,1	0,7	19,7	17,3	56,5	1,0
2012	294	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	120	19,4	8,0	16,8	236,6	0,2	13,9	5,9	1,7	26,6	28,1	300,3	6,2
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0,0	0,8	4,2	0,0	1,2	0,0	0,0	6,2	3,8	11,3	0,3
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,0	0,0	11,6	46,5	0,0	0,0	0,0	0,0	6,1	1,4	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				24,9	12,6	48,3	450,0	0,3	19,7	6,0	2,7	63,6	55,0	388,7	8,2
Полдник															
2008	444	ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ	60/20	2,4	5,5	0,3	190,9	0,1	0,2	0,0	0,3	34,6	10,1	57,3	0,4
2008	435	РЯЖЕНКА	150	2,7	1,5	6,3	60,0	0,0	0,2	0,0	0,0	158,1	16,8	110,4	0,2
Итого за прием пищи:				5,1	7,0	6,6	250,9	0,1	0,4	0,0	0,3	192,7	26,9	167,7	0,6
Всего за день:				42,5	36,6	119,7	1 073,9	0,5	29,4	6,5	3,8	693,7	270,6	1 053,6	32,6
Сбалансированность:				1	0,9	2,8									

5 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,8	6,1	20,9	154,0	0,0	0,4	0,0	0,2	86,6	19,9	89,2	0,3
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	0,0	0,0	0,1	0,2	4,4	2,3	13,2	0,2
		ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,0	0,0	8,4	33,6	0,0	1,0	0,0	0,0	113,4	96,5	178,0	17,8
Итого за прием пищи:				7,0	10,2	36,3	249,6	0,0	1,4	0,1	0,4	204,4	118,7	280,4	18,3
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	150	0,8	0,2	14,8	65,0	0,0	1,2	0,0	0,0	9,5	5,4	9,5	1,9
Итого за прием пищи:				0,8	0,2	14,8	65,0	0,0	1,2	0,0	0,0	9,5	5,4	9,5	1,9
Обед															
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ И КРУПОЙ	150/15	5,4	2,0	9,9	80,1	0,1	4,5	0,2	0,2	17,4	15,8	34,6	0,5
2012	205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	100	3,2	2,7	15,5	97,4	0,1	0,0	0,0	1,0	9,9	6,1	32,9	0,7
2008		БИТОЧКИ ИЗ ПТИЦЫ	50	12,4	19,5	14,3	282,4	0,0	0,6	0,0	2,4	50,9	23,0	137,9	1,5
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	20	0,4	1,7	2,4	27,3	0,0	1,2	0,0	0,8	9,5	5,7	11,1	0,4
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
		ЧАЙ С САХАРОМ	150/5	0,0	0,0	7,0	28,0	0,0	0,8	0,0	0,0	94,5	80,4	148,3	14,8
Итого за прием пищи:				23,5	26,5	63,2	585,5	0,2	7,1	0,2	4,7	187,2	135,4	385,4	18,6
Полдник															
2008	435	РЯЖЕНКА	150	2,7	1,5	6,3	60,0	0,0	0,2	0,0	0,0	158,1	16,8	110,4	0,2
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	4,9	4,0	34,6	192,4	0,1	0,0	0,0	0,9	11,3	7,1	38,2	0,4
Итого за прием пищи:				7,6	5,5	40,9	252,4	0,1	0,2	0,0	0,9	169,4	23,9	148,6	0,6
Всего за день:				38,9	42,4	155,2	1 152,5	0,3	9,9	0,3	6,0	570,5	283,4	823,9	39,4
Сбалансированность:				1	1,1	4									

6 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,0	7,3	18,3	128,0	0,1	0,4	0,0	0,8	95,2	36,2	125,8	0,9
2012	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,4	2,1	15,8	68,0	0,0	1,8	0,0	0,1	5,2	3,3	11,5	0,3
		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,8	2,4	12,7	84,0	0,0	0,5	0,0	0,0	98,3	14,3	72,5	0,3
Итого за прием пищи:				9,2	11,8	46,8	280,0	0,1	2,7	0,0	0,3	198,7	53,8	209,8	0,9
II Завтрак															
	ТК№006	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,4	0,4	9,8	47,0	0,0	10,0	0,0	0,6	16,0	8,0	11,0	2,2
Итого за прием пищи:				0,4	0,4	9,8	47,0	0,0	10,0	0,0	0,6	16,0	8,0	11,0	2,2
Обед															
2012	57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	4,2	6,2	7,7	105,7	0,0	5,1	0,2	1,4	31,6	18,5	55,7	1,1
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,6	4,0	17,1	117,0	0,1	8,2	0,0	0,2	10,3	21,2	54,4	0,9
2012	263	СОСИСКА ОТВАРНАЯ	55	7,7	2,3	4,5	68,9	0,0	0,1	0,0	0,1	18,7	23,5	102,9	0,5
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	20	0,4	2,0	1,4	24,4	0,0	0,4	0,1	0,0	1,6	2,0	4,0	0,1
2012		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	20	0,4	1,5	2,7	25,9	0,0	4,7	0,0	0,6	13,1	3,9	7,3	0,2
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
	ТК№038	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150	0,1	0,0	7,1	29,0	0,0	0,9	0,0	0,0	9,5	3,2	3,6	0,3
Итого за прием пищи:				17,5	16,6	54,6	441,2	0,1	19,4	0,3	2,5	89,8	76,7	248,5	3,8
Полдник															
2008	451	ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	60	2,8	7,2	29,0	165,6	0,0	6,0	0,0	1,1	25,8	10,5	47,0	0,8
2008	435	РЯЖЕНКА	150	2,7	1,5	6,3	60,0	0,0	0,2	0,0	0,0	158,1	16,8	110,4	0,2
Итого за прием пищи:				5,5	8,7	35,3	225,6	0,0	6,2	0,0	1,1	183,9	27,3	157,4	1,0
Всего за день:				32,6	37,5	146,5	993,8	0,2	38,3	0,3	4,5	488,4	165,8	626,7	7,9
Сбалансированность:				1	1,2	4,8									

7 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	6,9	10,0	69,0	0,0	0,0	0,0	0,0	78,2	5,1	51,7	0,3
2008	190	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	150	2,6	2,5	18,5	128,0	0,0	0,6	0,0	0,3	120,0	21,9	107,9	0,4
		ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	3,2	2,8	13,6	77,0	0,0	1,7	0,0	0,0	228,0	129,4	287,3	22,2
Итого за прием пищи:				9,2	12,2	42,1	274,0	0,0	2,3	0,0	0,3	426,2	156,4	446,9	22,9
II Завтрак															
	ТК№002	ФРУКТЫ	80	0,6	0,5	15,5	70,5	0,0	3,0	0,0	0,5	25,7	16,2	21,6	2,7
Итого за прием пищи:				0,6	0,5	15,5	70,5	0,0	3,0	0,0	0,5	25,7	16,2	21,6	2,7
Обед															
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	150/15	2,7	3,4	15,0	140,1	0,1	2,8	0,2	2,4	25,9	22,0	56,9	1,4
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	100	3,0	5,0	26,2	162,4	0,0	0,0	0,0	0,2	2,4	15,2	48,8	0,5
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	40/40	12,3	15,1	4,0	202,2	0,0	0,8	0,0	2,6	12,4	14,9	107,2	1,6
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0,0	0,8	4,2	0,0	1,2	0,0	0,0	6,2	3,8	11,3	0,3
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,0	0,0	11,6	46,5	0,0	0,0	0,0	0,0	6,1	1,4	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				20,3	24,1	71,7	625,7	0,1	4,8	0,2	5,5	58,0	61,7	244,8	4,5
Полдник															
2014	249	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	50	2,1	9,7	41,1	195,0	0,1	0,0	0,0	0,1	36,3	8,8	67,5	0,4
2008	435	РЯЖЕНКА	150	2,7	1,5	6,3	60,0	0,0	0,2	0,0	0,0	158,1	16,8	110,4	0,2
Итого за прием пищи:				4,8	11,2	47,4	255,0	0,1	0,2	0,0	0,1	194,4	25,6	177,9	0,6
Всего за день:				34,9	48,0	176,7	1 225,2	0,2	10,3	0,2	6,4	704,3	259,9	891,2	30,7
Сбалансированность:				1	1,4	5									

8 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	5,4	6,2	26,3	189,3	0,1	0,4	0,0	0,1	93,0	25,3	126,5	1,3
2012	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,4	2,1	15,8	68,0	0,0	1,8	0,0	0,1	5,2	3,3	11,5	0,3
	ТК№038	ЧАЙ	150	0,0	0,0	5,0	20,8	0,0	0,6	0,0	0,0	8,3	2,7	2,1	0,2
Итого за прием пищи:				6,8	8,3	47,1	278,1	0,1	2,8	0,0	0,2	106,5	31,3	140,1	1,8
II Завтрак															
2008	442	ФРУКТЫ	80	0,8	0,2	14,8	65,0	0,0	2,4	0,3	0,0	27,0	13,5	24,3	0,3
Итого за прием пищи:				0,8	0,2	14,8	65,0	0,0	2,4	0,3	0,0	27,0	13,5	24,3	0,3
Обед															
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	150/20	3,4	1,8	9,4	67,4	0,1	5,2	0,1	0,8	18,9	19,6	66,2	1,1
2008	285	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (ПАРОВЫЕ)	50	7,4	7,9	4,0	116,0	0,0	0,2	0,0	1,0	5,0	9,7	66,5	1,0
2012	132	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	70	2,3	4,0	10,4	88,4	0,0	20,5	0,1	1,8	53,3	19,1	39,9	1,2
2012	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	30	0,4	1,6	1,9	23,5	0,0	0,5	0,0	0,0	4,9	3,3	5,9	0,1
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0,0	0,8	4,2	0,0	1,2	0,0	0,0	6,2	3,8	11,3	0,3
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
	ТК№042	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	150	0,1	0,1	18,8	87,5	0,0	0,9	0,0	0,2	11,5	3,1	6,4	0,4
Итого за прием пищи:				17,0	16,2	66,2	457,3	0,1	28,5	0,2	4,3	107,3	65,3	227,6	5,2
Полдник															
2008	224	КОНДИТЕРКА	40	19,3	12,2	25,9	295,9	0,0	0,3	0,1	0,9	195,6	28,7	228,4	0,8
		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,8	2,4	12,7	84,0	0,0	0,5	0,0	0,0	98,3	14,3	72,5	0,3
Итого за прием пищи:				22,1	14,6	38,6	379,9	0,0	0,8	0,1	0,9	293,9	43,0	300,9	1,1
Всего за день:				46,7	39,3	166,7	1 180,3	0,2	34,5	0,6	5,4	534,7	153,1	692,9	8,4
Сбалансированность:				1	0,8	3,6									

9 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	0,0	0,3	63,0	0,0	0,0	0,1	0,8	19,8	4,3	69,1	0,9
2008	55	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)	30	0,6	2,7	2,3	35,7	0,0	2,1	0,1	0,0	12,3	4,5	11,1	0,2
	ТК№038	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150/5	0,1	0,0	7,1	29,0	0,0	0,9	0,0	0,0	9,5	3,2	3,6	0,3
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	0,0	0,0	0,1	0,2	4,4	2,3	13,2	0,2
Итого за прием пищи:				8,8	6,8	16,7	189,7	0,0	3,0	0,3	1,0	46,0	14,3	97,0	1,6
II Завтрак															
	ТК№002	ФРУКТЫ	80	1,5	0,5	21,0	96,0	0,0	4,0	0,0	0,0	7,2	37,8	25,2	0,5
Итого за прием пищи:				1,5	0,5	21,0	96,0	0,0	4,0	0,0	0,0	7,2	37,8	25,2	0,5
Обед															
2012	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	4,1	3,4	3,0	107,0	0,1	4,0	0,1	1,5	21,7	18,4	65,7	1,1
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	100	3,0	5,0	26,2	162,4	0,0	0,0	0,0	0,2	2,4	15,2	48,8	0,5
2012	305	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ	50	11,2	2,4	9,3	103,0	0,0	0,4	0,0	0,1	27,9	15,7	103,0	1,2
2012	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	30	0,4	1,6	1,9	23,5	0,0	0,5	0,0	0,0	4,9	3,3	5,9	0,1
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0,0	0,8	4,2	0,0	1,2	0,0	0,0	6,2	3,8	11,3	0,3
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,0	0,0	11,6	46,5	0,0	0,0	0,0	0,0	6,1	1,4	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				21,0	13,0	66,9	516,9	0,1	6,1	0,1	2,1	74,2	62,2	255,3	3,9
Полдник															
2008	479	БУЛОЧКА	50	8,8	2,8	35,1	173,0	0,1	0,0	0,0	0,4	43,5	10,3	77,4	0,6
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,4	3,0	7,3	74,2	0,1	0,8	0,0	0,0	161,2	17,7	113,8	0,2
Итого за прием пищи:				13,2	5,8	42,4	247,2	0,2	0,8	0,0	0,4	204,7	28,0	191,2	0,8
Всего за день:				44,6	30,7	147,0	1 049,8	0,3	13,9	0,4	3,5	332,1	142,3	568,7	6,8
Сбалансированность:				1	0,7	3,3									

10 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	4,5	6,0	20,0	153,0	0,0	0,4	0,0	0,7	86,3	12,8	73,6	0,3
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	6,9	10,0	69,0	0,0	0,0	0,0	0,0	78,2	5,1	51,7	0,3
		ЧАЙ С САХАРОМ	150/5	0,0	0,0	8,4	33,6	0,0	1,0	0,0	0,0	113,4	96,5	178,0	17,8
Итого за прием пищи:				7,9	12,9	38,4	255,6	0,0	1,4	0,0	0,7	277,9	114,4	303,3	18,4
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	150	0,8	0,2	14,8	65,0	0,0	3,6	0,1	0,0	6,8	16,2	20,3	0,3
Итого за прием пищи:				0,8	0,2	14,8	65,0	0,0	3,6	0,1	0,0	6,8	16,2	20,3	0,3
Обед															
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/5	4,5	3,3	11,9	96,1	0,1	6,4	0,1	0,7	24,4	21,3	66,0	1,0
2012	344	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,8	6,7	14,1	134,3	0,1	12,3	0,3	0,2	46,1	24,6	59,9	1,2
2012	34	ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	50/50	11,2	4,9	4,5	107,0	0,1	8,2	3,7	1,0	14,4	13,1	159,5	3,5
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	20	0,2	0,0	0,8	4,2	0,0	1,2	0,0	0,0	6,2	3,8	11,3	0,3
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
2012	382	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА НАТУРАЛЬНОГО	150	0,2	0,0	27,6	111,2	0,0	0,4	0,0	0,0	10,2	2,7	8,1	0,5
Итого за прием пищи:				21,0	15,5	73,0	523,1	0,3	28,5	4,1	2,2	106,3	69,9	325,4	7,2
Полдник															
	ТК№019	ПРЯНИКИ	40	1,2	0,9	14,9	48,8	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	1,6	8,9	0,2
	ТК№006	ФРУКТЫ	80	0,4	0,4	9,8	47,0	0,0	10,0	0,0	0,6	16,0	8,0	11,0	2,2
		ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	3,2	2,8	13,6	77,0	0,0	1,7	0,0	0,0	228,0	129,4	287,3	22,2
Итого за прием пищи:				4,8	4,1	38,3	172,8	0,0	11,7	0,0	0,6	246,0	139,0	307,2	24,6
Всего за день:				34,5	32,7	164,5	1 016,5	0,3	45,2	4,2	3,5	637,0	339,5	956,2	50,5
Сбалансированность:				1	0,9	4,7									

ЦИКЛИЧНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ 3 ДО 7 ЛЕТ, ПОСЕЩАЮЩИХ С 8-10 ЧАСОВЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ, В СООТВЕТСТВИИ С ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМИ НОРМАМИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	180	7,2	8,3	35,0	262,4	0,1	0,5	0,0	0,1	123,7	33,8	168,3	1,7
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	0,0	0,0	0,1	0,2	4,4	2,3	13,2	0,2
	ТК№038	ЧАЙ	180/6	0,2	0,0	6,2	26,5	0,0	1,1	0,0	0,0	11,6	3,9	4,4	0,4
Итого за прием пищи:				10,6	12,4	48,2	350,9	0,1	1,6	0,1	0,3	139,7	40,0	185,9	2,3
II Завтрак															
	ТК №010	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,4	0,4	9,8	47,0	0,0	10,0	0,0	0,6	16,0	8,0	11,0	2,2
Итого за прием пищи:				0,4	0,4	9,8	47,0	0,0	10,0	0,0	0,6	16,0	8,0	11,0	2,2
Обед															
2012	85	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, и ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180/10/10	5,0	7,7	11,0	179,0	0,0	3,4	0,2	0,7	26,7	16,1	62,1	0,9
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	3,0	4,8	19,5	134,3	0,1	9,0	0,6	0,4	44,0	34,6	84,1	1,2
2011	144	РЫБА В ТОМАТНОМ СОУСЕ	70/30	13,0	12,0	3,4	173,5	0,1	0,2	0,0	1,9	52,8	38,1	185,6	0,8
	ТК№017	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	30	0,3	0,0	0,7	5,2	0,0	0,8	0,0	0,0	8,3	5,0	8,6	0,2
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,9	0,2	8,5	40,8	0,0	0,0	0,0	0,4	3,2	3,5	15,7	0,7
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	2,4	11,7	0,3
	039	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,1	0,1	23,6	96,8	0,0	0,9	0,0	0,1	10,9	3,3	2,3	0,5
Итого за прием пищи:				24,6	25,4	79,1	682,0	0,2	14,3	0,8	3,6	150,2	103,9	374,2	4,8
Полдник															
2008	479	БУЛОЧКА	50	8,8	2,8	35,1	173,0	0,1	0,0	0,0	0,4	43,5	10,3	77,4	0,6
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	6,0	4,4	9,8	99,0	0,1	1,1	0,1	0,0	214,0	23,5	151,1	0,2
Итого за прием пищи:				14,8	7,2	44,9	272,0	0,2	1,1	0,1	0,4	257,5	33,8	228,5	0,8
Всего за день:				50,5	45,4	182,0	1 351,9	0,5	27,0	1,0	4,9	563,4	185,7	799,5	10,1
Сбалансированность:				1	0,9	3,6									

2 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2012	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,4	2,1	15,8	68,0	0,0	1,8	0,0	0,1	5,2	3,3	11,5	0,3
2012	93	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180	5,7	5,2	19,1	147,3	0,1	0,7	0,0	0,3	150,0	18,6	114,1	0,4
	ТК№035	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0,0	0,0	8,4	34,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,7	3,3	3,0	0,3
Итого за прием пищи:				7,1	7,3	43,3	249,3	0,1	2,5	0,0	0,4	164,9	25,2	128,6	1,0
II Завтрак															
	ТК № 010	ФРУКТЫ	80	0,4	0,4	9,9	44,4	0,0	4,0	0,0	0,6	14,5	7,2	10,0	2,0
Итого за прием пищи:				0,4	0,4	9,9	44,4	0,0	4,0	0,0	0,6	14,5	7,2	10,0	2,0
Обед															
2012	67	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180/10/5	5,5	8,2	7,4	115,0	0,0	9,7	0,2	1,8	40,5	20,2	61,8	1,1
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	7,2	5,9	33,0	248,0	0,2	0,0	0,0	0,5	16,0	118,0	176,0	4,0
2008	272	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ	60	9,7	10,1	9,0	165,0	0,0	0,0	0,0	1,6	10,4	14,8	92,9	1,6
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	0,5	2,9	2,2	36,6	0,0	0,6	0,1	0,1	2,4	3,0	6,0	0,1
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	30	0,3	0,0	1,0	5,6	0,0	1,6	0,0	0,0	8,3	5,0	15,1	0,4
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	14,0	55,8	0,0	0,0	0,0	0,0	7,4	1,6	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				25,3	27,8	80,7	696,3	0,2	11,9	0,3	4,2	90,0	167,0	372,4	7,9
Полдник															
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	12,3	16,7	2,3	119,0	0,1	0,2	0,2	4,2	80,9	13,7	183,8	2,1
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый	30	1,2	0,1	2,5	15,5	0,0	1,6	0,0	0,5	7,2	7,6	22,3	0,3
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,9	0,2	8,5	40,8	0,0	0,0	0,0	0,4	3,2	3,5	15,7	0,7
	ТК№038	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	158	0,1	0,0	7,1	29,0	0,0	0,9	0,0	0,0	9,5	3,2	3,6	0,3
Итого за прием пищи:				14,5	17,0	20,4	204,3	0,1	2,7	0,2	5,1	100,8	28,0	225,4	3,4
Всего за день:				48,3	52,7	172,1	1 272,3	0,4	25,4	0,6	10,3	378,3	246,8	760,7	14,7
Сбалансированность:				1	1,1	3,6									

3 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,1	8,2	27,4	208,0	0,0	0,5	0,0	0,9	114,4	17,1	97,5	0,4
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	0,0	0,0	0,1	0,2	4,4	2,3	13,2	0,2
	ТК№035	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0,0	0,0	8,4	34,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,7	3,3	3,0	0,3
Итого за прием пищи:				9,3	12,3	42,8	304,0	0,0	0,5	0,1	1,1	128,5	22,7	113,7	0,9
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	1,0	0,2	17,8	78,0	0,0	1,4	0,0	0,0	11,3	6,5	11,3	2,3
Итого за прием пищи:				4,0	4,2	52,5	224,0	0,0	1,4	0,0	0,0	21,8	13,7	43,7	3,1
Обед															
2012	76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	180/10/5	5,6	8,3	10,3	141,0	0,0	5,6	0,2	1,6	34,6	20,2	59,0	1,2
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	3,2	5,0	21,3	147,0	0,1	10,4	0,0	0,2	37,3	29,1	84,4	1,2
		ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	70	9,9	5,4	7,0	118,0	0,1	0,3	0,0	0,2	49,0	31,1	143,3	0,5
2008	43	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	40	0,6	6,1	4,8	76,8	0,0	1,2	0,0	2,6	5,9	2,3	4,7	0,2
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39,3	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6	1,8	8,8	0,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	14,0	55,8	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,2	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				22,6	24,2	78,1	620,0	0,0	15,8	1,3	6,5	159,2	85,7	306,0	4,5
Полдник															
2011	317	МАКАРОНЫ С САХАРОМ	120/20	11,1	9,5	26,6	238,4	0,0	0,7	0,3	1,9	103,5	22,3	133,1	1,0
	ТК№043	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,8	3,2	15,6	107,0	0,0	0,6	0,0	0,0	118,7	22,3	93,6	0,6
Итого за прием пищи:				14,9	12,7	42,2	345,4	0,0	1,3	0,3	1,9	222,2	44,6	226,7	1,6
Всего за день:				46,0	47,5	164,4	1 267,4	0,1	22,9	1,7	8,1	528,5	164,3	637,9	8,7
Сбалансированность:				1	1,0	3,6									

4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	180	6,7	9,7	24,4	211,0	0,1	0,5	0,0	1,1	123,9	46,7	162,4	1,2
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	6,9	10,0	69,0	0,0	0,0	0,0	0,0	78,2	5,1	51,7	0,3
	ТК№040	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,2	2,8	13,6	77,0	0,0	0,5	0,0	0,0	98,1	12,4	69,2	0,4
Итого за прием пищи:				13,3	19,4	48,0	357,0	0,1	1,0	0,0	1,1	300,2	64,2	283,3	1,9
II Завтрак															
2008	442	ФРУКТЫ	80	1,0	0,2	17,8	78,0	0,0	1,4	0,0	0,0	11,3	6,5	11,3	2,3
Итого за прием пищи:				1,0	0,2	17,8	78,0	0,0	1,4	0,0	0,0	11,3	6,5	11,3	2,3
Обед															
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180/10/1	4,2	5,2	6,6	121,0	0,1	6,5	0,2	0,9	23,3	22,3	69,2	1,1
2012	294	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	150	19,4	8,0	16,8	236,6	0,2	13,9	5,9	1,7	26,6	28,1	300,3	6,2
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	30	0,3	0,0	1,0	5,6	0,0	1,6	0,0	0,0	8,3	5,0	15,1	0,4
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,9	0,2	8,5	40,8	0,0	0,0	0,0	0,4	3,2	3,5	15,7	0,7
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	2,4	11,7	0,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	14,0	55,8	0,0	0,0	0,0	0,0	7,4	1,6	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				27,5	14,2	61,9	512,2	0,3	22,0	6,1	3,1	74,0	64,4	419,0	8,9
Полдник															
2008	477	ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ	60/20	2,4	5,5	0,3	190,9	0,1	0,2	0,0	0,3	34,6	10,1	57,3	0,4
2008	435	РЯЖЕНКА	180	6,0	2,0	8,4	80,0	0,0	1,0	0,0	0,0	248,0	28,0	184,0	0,0
Итого за прием пищи:				8,4	7,5	8,7	270,9	0,1	1,2	0,0	0,3	282,6	38,1	241,3	0,4
Всего за день:				50,1	41,3	136,4	1 218,1	0,5	25,6	6,1	4,5	668,0	173,1	954,9	13,5
Сбалансированность:				1	0,8	2,7									

5 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5,1	8,1	27,9	205,0	0,0	0,5	0,0	0,2	112,2	25,6	114,8	0,4
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	4,3	5,5	9,3	82,5	0,0	0,0	0,1	0,3	5,9	3,1	17,6	0,3
	ТК№035	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0,0	0,0	8,4	34,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,7	3,3	3,0	0,3
Итого за прием пищи:				9,4	13,6	45,6	321,5	0,0	0,5	0,1	0,5	127,8	32,0	135,4	1,0
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	1,0	0,2	17,8	78,0	0,0	2,9	0,4	0,0	32,4	16,2	29,2	0,4
Итого за прием пищи:				1,0	0,2	17,8	78,0	0,0	2,9	0,4	0,0	32,4	16,2	29,2	0,4
Обед															
2012	87	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ И КРУПОЙ	180/15	7,3	2,6	13,2	106,2	0,1	5,7	0,2	0,3	22,9	21,1	46,0	0,7
2012	205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,0	3,4	19,4	121,8	0,1	0,0	0,0	1,1	12,2	7,5	40,8	0,9
2008		БИТОЧКИ ИЗ КУР	60	12,4	19,5	14,3	282,4	0,0	0,6	0,0	2,4	50,9	23,0	137,9	1,5
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	30	0,6	2,3	3,2	36,5	0,0	1,5	0,0	1,1	12,7	7,6	14,7	0,5
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,9	0,2	8,5	40,8	0,0	0,0	0,0	0,4	3,2	3,5	15,7	0,7
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	2,4	11,7	0,3
	ТК№035	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0,0	0,0	8,4	34,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,7	3,3	3,0	0,3
Итого за прием пищи:				27,9	28,8	82,0	674,1	0,2	7,8	0,2	5,4	116,8	69,9	276,8	5,1
Полдник															
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	4,3	2,5	32,0	190,1	0,1	0,0	0,0	0,8	11,3	7,1	38,7	0,5
2008	435	РЯЖЕНКА	180	6,0	2,0	8,4	80,0	0,0	1,0	0,0	0,0	248,0	28,0	184,0	0,0
Итого за прием пищи:				10,3	4,5	40,4	270,1	0,2	1,0	0,0	0,8	259,3	35,1	222,7	0,5
Всего за день:				48,6	47,1	185,8	1 343,7	0,4	12,2	0,7	6,7	536,2	153,1	664,0	6,9
Сбалансированность:				1	1	3,8									

6 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	180	6,7	9,7	24,4	211,0	0,1	0,5	0,0	1,1	123,9	46,7	162,4	1,2
2012	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,4	2,1	15,8	68,0	0,0	1,8	0,0	0,1	5,2	3,3	11,5	0,3
	ТК№028	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,8	2,4	12,7	84,0	0,0	0,5	0,0	0,0	98,3	14,3	72,5	0,3
Итого за прием пищи:				10,9	14,2	52,9	363,0	0,1	2,8	0,0	1,2	227,4	64,3	246,4	1,8
II Завтрак															
	ТК № 006	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,4	0,4	9,8	47,0	0,0	10,0	0,0	0,6	16,0	8,0	11,0	2,2
Итого за прием пищи:				0,4	0,4	9,8	47,0	0,0	10,0	0,0	0,6	16,0	8,0	11,0	2,2
Обед															
2012	57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	180/10/5	5,6	8,3	10,3	141,0	0,0	5,6	0,2	1,6	34,6	20,2	59,0	1,2
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	3,2	5,0	21,3	147,0	0,2	10,3	0,0	0,2	36,5	29,2	84,4	1,2
2012	263	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	55	10,1	3,2	6,0	94,1	0,1	0,1	0,0	0,3	25,5	31,3	137,3	0,6
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	20	0,4	2,0	1,4	24,4	0,0	0,4	0,1	0,0	1,6	2,0	4,0	0,1
2012		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	30	0,7	1,9	3,5	34,6	0,0	6,2	0,0	0,8	17,4	5,1	9,7	0,3
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,9	0,2	8,5	40,8	0,0	0,0	0,0	0,4	3,2	3,5	15,7	0,7
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	2,4	11,7	0,3
	ТК№038	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/6/7	0,1	0,0	8,5	36,0	0,0	1,1	0,0	0,0	11,6	3,9	4,4	0,4
Итого за прием пищи:				22,5	21,3	74,6	570,3	0,3	23,7	0,3	3,3	135,6	99,1	326,2	5,0
Полдник															
2008	451	ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	60	2,8	7,2	29,0	165,6	0,0	6,0	0,0	1,1	25,8	10,5	47,0	0,8
2012	401	РЯЖЕНКА	180	3,6	2,0	8,4	80,0	0,0	0,2	0,1	0,0	210,8	22,4	147,2	0,2
Итого за прием пищи:				6,4	9,2	37,4	245,6	0,0	6,2	0,1	1,1	236,6	32,9	194,2	1,0
Всего за день:				39,7	43,5	178,1	1 243,7	0,3	42,7	0,4	5,4	603,9	183,2	737,2	9,1
Сбалансированность:				1	1,1	4,5									

7 день

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	190	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	180	3,5	3,3	24,7	173,0	0,0	0,8	0,0	0,4	158,7	29,1	143,5	0,5
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	5,3	5,0	12,9	118,5	0,0	0,1	0,0	0,0	132,8	8,4	89,1	0,4
	ТК№040	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,2	2,8	13,6	77,0	0,0	0,5	0,0	0,0	98,1	12,4	69,2	0,4
Итого за прием пищи:				12,0	11,1	51,2	368,5	0,0	1,4	0,0	0,4	389,6	49,9	301,8	1,3
II Завтрак															
	ТК №002	ФРУКТЫ	80	0,6	0,5	15,5	70,5	0,0	3,0	0,0	0,5	25,7	16,2	21,6	2,7
Итого за прием пищи:				0,6	0,5	15,5	70,5	0,0	3,0	0,0	0,5	25,7	16,2	21,6	2,7
Обед															
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	180/15	3,6	4,5	20,0	164,0	0,1	3,7	0,2	3,3	35,1	29,6	77,2	1,8
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	120	3,7	6,3	32,8	203,0	0,0	0,0	0,1	0,3	3,0	19,0	61,0	0,6
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	40/40	12,3	15,1	4,0	202,2	0,0	0,8	0,0	2,6	12,4	14,9	107,2	1,6
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	30	0,3	0,0	1,0	5,6	0,0	1,6	0,0	0,0	8,3	5,0	15,1	0,4
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,9	0,2	8,5	40,8	0,0	0,0	0,0	0,4	3,2	3,5	15,7	0,7
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	2,4	11,7	0,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	14,0	55,8	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,2	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				21,8	25,4	79,1	667,8	0,2	16,5	0,2	6,5	100,7	84,7	311,3	5,9
Полдник															
2014	249	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	50	2,1	9,7	41,1	195,0	0,1	0,0	0,0	0,1	36,3	8,8	67,5	0,4
2008	435	РЯЖЕНКА	180	6,0	2,0	8,4	80,0	0,0	1,0	0,0	0,0	248,0	28,0	184,0	0,0
Итого за прием пищи:				8,1	11,7	49,5	275,0	0,1	1,0	0,0	0,1	284,3	36,8	251,5	0,4
Всего за день:				42,5	48,7	195,3	1 381,8	0,4	21,9	0,2	7,5	800,3	187,6	886,2	10,3
Сбалансированность:				1	1,1	4,6									

8 день

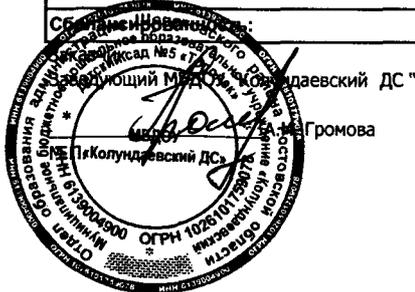
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	5,3	6,1	25,6	178,4	0,2	0,4	0,0	0,8	84,2	29,7	111,9	0,9
2012	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,4	2,1	15,8	68,0	0,0	1,8	0,0	0,1	5,2	3,3	11,5	0,3
	ТК№038	ЧАЙ	180/6	0,1	0,0	8,5	36,0	0,0	1,1	0,0	0,0	11,6	3,9	4,4	0,4
Итого за прием пищи:				6,8	8,2	49,9	282,4	0,2	3,3	0,0	0,9	101,0	36,9	127,8	1,6
II Завтрак															
2008	442	ФРУКТЫ	80	1,0	0,2	17,8	78,0	0,0	2,9	0,4	0,0	32,4	16,2	29,2	0,4
Итого за прием пищи:				1,0	0,2	17,8	78,0	0,0	2,9	0,4	0,0	32,4	16,2	29,2	0,4
Обед															
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180/20	4,5	2,4	12,5	90,0	0,1	6,0	0,2	0,9	21,4	23,0	78,2	1,3
2008	285	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (ПАРОВЫЕ)	60	8,3	9,0	4,6	131,9	0,0	0,2	0,0	1,2	5,8	11,0	75,5	1,2
2012	132	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	100	2,3	4,0	10,4	88,4	0,0	20,5	0,1	1,8	53,3	19,1	39,9	1,2
2012	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	30	0,4	1,6	1,9	23,5	0,0	0,5	0,0	0,0	4,9	3,3	5,9	0,1
	ТК№015	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	30	0,3	0,0	1,0	5,6	0,0	1,6	0,0	0,0	8,3	5,0	15,1	0,4
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,9	0,2	8,5	40,8	0,0	0,0	0,0	0,4	3,2	3,5	15,7	0,7
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	2,4	11,7	0,3
	ТК№042	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0,1	0,1	22,7	105,4	0,0	1,1	0,0	0,2	13,8	3,7	7,7	0,5
Итого за прием пищи:				19,1	17,9	74,0	538,0	0,1	29,9	0,3	4,6	115,0	71,8	253,7	5,8
Полдник															
2008	224	КОНДИТЕРКА	40	19,3	12,2	25,9	295,9	0,1	0,3	0,1	0,9	195,6	28,7	228,4	0,8
	ТК№028	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,8	2,4	12,7	84,0	0,0	0,5	0,0	0,0	98,3	14,3	72,5	0,3
Итого за прием пищи:				22,1	14,6	38,6	379,9	0,0	0,8	0,1	0,9	293,9	43,0	300,9	1,1
Всего за день:				49,0	40,9	180,3	1 278,3	0,3	36,9	0,8	6,4	542,2	167,9	711,6	8,9
Сбалансированность:				1	0,8	3,7									

9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,5	0,3	63,0	0,0	0,0	0,1	0,8	19,8	4,3	69,1	0,9
2008	55	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)	40	0,7	2,1	3,0	33,7	0,0	5,1	0,0	0,8	11,3	6,1	10,4	0,1
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	0,0	0,0	0,1	0,2	4,4	2,3	13,2	0,2
	ТК№038	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/6/7	0,1	0,0	8,5	36,0	0,0	0,6	0,0	0,0	9,6	2,9	2,2	0,2
Итого за прием пищи:				9,0	10,7	18,8	194,7	0,0	5,7	0,2	1,8	45,1	15,6	94,9	1,4
II Завтрак															
	ТК №002	ФРУКТЫ	80	1,5	0,5	21,0	96,0	0,0	4,0	0,0	0,0	7,2	37,8	25,2	0,5
Итого за прием пищи:				1,5	0,5	21,0	96,0	0,0	4,0	0,0	0,0	7,2	37,8	25,2	0,5
Обед															
2012	76	БОРЩ с КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	180/10/5	5,5	4,5	4,0	159,0	0,1	4,4	0,2	1,7	24,0	20,2	70,4	1,1
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	120	3,7	6,3	32,8	203,0	0,0	0,0	0,1	0,3	3,0	19,0	61,0	0,6
2012	305	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ	60	11,2	2,4	9,3	103,0	0,0	0,4	0,0	0,1	27,9	15,7	103,0	1,2
2012	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	30	0,4	1,6	1,9	23,5	0,0	0,5	0,0	0,0	4,9	3,3	5,9	0,1
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	30	0,3	0,0	1,0	5,6	0,0	1,6	0,0	0,0	8,3	5,0	15,1	0,4
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,9	0,2	8,5	40,8	0,0	0,0	0,0	0,4	3,2	3,5	15,7	0,7
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	2,4	11,7	0,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	14,0	55,8	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,2	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				24,3	15,6	83,9	643,1	0,1	6,9	0,3	2,6	76,6	70,1	286,8	4,5
Полдник															
2008	479	БУЛОЧКА	50	8,8	2,8	35,1	173,0	0,1	0,0	0,0	0,4	43,5	10,3	77,4	0,6
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	6,0	4,4	9,8	99,0	0,1	1,1	0,1	0,0	214,0	23,5	151,1	0,2
Итого за прием пищи:				14,8	7,2	44,9	272,0	0,2	1,1	0,1	0,4	257,5	33,8	228,5	0,8
Всего за день:				49,6	34,0	168,7	1 205,8	0,3	17,7	0,6	4,8	386,4	157,4	635,4	7,2
Сбалансированность:				1	0,7	3,4									

10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг
Завтрак															
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,0	8,0	27,0	203,0	0,0	0,5	0,0	0,9	111,1	16,5	94,6	0,4
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	6,9	10,0	69,0	0,0	0,0	0,0	0,0	87,4	5,4	56,0	0,4
	ТК№035	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0,0	0,0	8,4	34,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,7	3,3	3,0	0,3
Итого за прием пищи:				9,4	14,9	45,4	306,0	0,0	0,5	0,0	0,9	208,2	25,2	153,6	1,1
II Завтрак															
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	150	1,0	0,2	17,8	78,0	0,0	4,3	0,1	0,0	8,1	19,4	24,3	0,4
Итого за прием пищи:				1,0	0,2	17,8	78,0	0,0	4,3	0,1	0,0	8,1	19,4	24,3	0,4
Обед															
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ		6,0	4,4	16,0	159,9	0,1	6,6	0,2	0,7	24,9	22,0	67,4	1,0
2012	344	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2,8	6,7	14,2	135,5	0,1	12,3	0,3	0,2	46,4	24,6	60,3	1,2
2012	34	ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	50/50	17,9	7,8	7,2	172,8	0,2	12,9	5,8	1,5	22,2	20,3	253,8	5,5
	ТК№015	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	30	0,4	0,0	1,3	7,0	0,0	2,0	0,0	0,1	10,4	6,3	18,9	0,5
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,0	0,1	6,4	31,0	0,0	0,0	0,0	0,3	2,4	2,6	11,8	0,5
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	2,4	11,7	0,3
2012	382	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА НАТУРАЛЬНОГО	180	0,3	0,1	33,1	133,5	0,0	0,4	0,0	0,0	12,1	3,3	9,6	0,7
Итого за прием пищи:				30,3	19,9	91,1	692,1	0,4	34,2	6,3	2,8	122,7	82,1	436,5	9,7
Полдник															
	ТК№019	ПРЯНИКИ	40	3,6	2,8	45,0	148,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,9	4,9	27,0	0,5
	ТК №002	ФРУКТЫ	80	0,9	0,2	8,1	43,0	0,0	60,0	0,0	0,2	34,0	13,0	23,0	0,3
	ТК№040	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,2	2,8	13,6	77,0	0,0	0,5	0,0	0,0	98,1	12,4	69,2	0,4
Итого за прием пищи:				7,7	5,8	66,7	268,0	0,0	60,5	0,0	0,2	138,0	30,3	119,2	1,2
Всего за день:				48,4	40,9	221,0	1 344,1	0,4	99,5	6,4	3,9	477,0	157,0	733,6	12,4
Среднее на человека:				1	0,8	4,6									



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 520251343390373548250310750880108285629354443786

Владелец Громова Анна Ивановна

Действителен с 14.05.2025 по 14.05.2026