

Приложение 7  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или  
товаров по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования

**Критерии выбора поставщика услуги**

№	Критерии	Баллы		
1.	Опыт работы на рынке услуги, являющейся предметом конкурса	По 2 баллу за каждый год, но не более 10 баллов		
2.	Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (1 балл)	
3.	Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (1 балл)	
4.	Квалификация повара (не более 10 баллов).	Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 3 (1 балл)	Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 4 (2 балла)	Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 5 и (или) высшее образование (3 балла)
5.	Наличие технолога (по специальности "Технология общественного питания"), диетолога (не более 2 баллов)	Отсутствуют (0 баллов)	Имеется только один из специалистов (1 балл)	Имеется (2 балла)
6.	Наличие заведующего производством, имеющего квалификацию технолога по специальности "Технология общественного питания" (не более 1 балла)	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (1 балл)	
7.	Наличие ассортимента	До 10	От 10 до 30	От 30 до 50

	перечня выпускаемой продукции	наименований блюд (1 балл)	наименований блюд (2 балла)	наименований блюд (3 балла)
8.	Условия доставки продуктов питания автотранспортом (не более 3 баллов)	Наличие транспорта на основании договора аренды, безвозмездного пользования, лизинга и другие (2 балла)		Наличие собственного транспорта (3 баллов)
9.	Наличие документов о допуске к работе у 100% персонала (не более 1 балла)	Отсутствует у одного из сотрудников (0 баллов)	Имеются документы у всех сотрудников (1 балл)	
10.	Объем продуктов питания, приобретаемых у отечественных производителей (не более 3 баллов)	от 85 до 90 % продуктов (2 балла)	от 90 до 100 % продуктов (3 балла)	
11.	Наличие собственного производства продуктов питания (крестьянское или фермерское хозяйство, теплица и другие) (не более 2 балла)	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (2 балла)	
12.	Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла)	Не используются (0 баллов)	Используются (1 балл)	
13.	Наличие специальной одежды для персонала и дезинфицирующих средств (не более 2 баллов)	В требуемом объеме (1 балл)	Сверх требуемого объема (2 балла)	
14.	Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, производственного инвентаря, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов)	Не имеется (0 баллов)	Частично (1 балл)	Имеется в полном объеме (2 балла)
15.	Наличие сертификатов о повышении квалификации поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла)	Нет (0 баллов)	Имеются (1 балл)	
16.	Наличие плана производственного контроля (не более 1 балла)	Нет (0 баллов)	Имеются (1 балл)	
17.	Наличие характеристики на поставщика услуги со стороны родителей за подписью председателей родительского комитета организаций образования,	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (за каждую характеристику 1 балл, но не более 3 баллов)	

	подписью и печатью директоров школ в которых потенциальный поставщик оказывал услугу по организации питания (не более 3 баллов)		
18	Наличие регистрации потенциального поставщика на территории соответствующей области, города республиканского значения, столицы, где проводится конкурс	Отсутствует (0 баллов)	Зарегистрирован (3 балла)

Примечание: по пункту 1 наличие опыта по предмету конкурса подтверждается ранее заключенными договорами, в пункте 4 баллы выставляются за каждого специалиста, для выставления баллов по пунктам 10 и 13 используются данные о заключенных договорах на приобретение продуктов, специальной одежды и дезинфицирующих средств, произведенных в предыдущем году, по пункту 14 необходимо представить правоустанавливающие документы на оборудование (паспорт оборудования, платежные документы и другие).

**Типовой договор об оказании услуги или поставки товаров по  
организации питания обучающихся в организациях среднего  
образования**

г.Макинск  
(место проведения)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Государственное учреждение «Отдел образования Буландынского района», именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице руководителя Жолдыгуловой А.А. с одной стороны и \_\_\_\_\_, (полное наименование поставщика – победителя конкурса), именуемый (ое) (ая) в дальнейшем Поставщик, в лице \_\_\_\_\_, (должность, фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя) действующего на основании \_\_\_\_\_ (свидетельства о регистрации индивидуального предпринимателя, Устава и другие) с другой стороны, на основании протокола об итогах конкурса по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания в организациях среднего образования, состоявшегося «\_\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ года заключили настоящий Договор об оказании услуги или поставки товаров по организации питания обучающихся в организации среднего образования (далее - Договор) и пришли к соглашению о нижеследующем:

Наименование бюджетной программы : 464 - «Отдел образования района (города областного значения)»  
Программа: 003 - « Общеобразовательное обучение»  
Подпрограмма : 015 - «За счет средств местного бюджета»  
Наименование спецификации: 163- « Затраты фонда всеобщего обязательного среднего образования»

1. Поставщик обязуется поставить Заказчику услугу по организации питания обучающихся в организации образования, в том числе обучающихся отдельных категорий на сумму в размере 213 345 тенге (Двести тринадцать тысяч триста сорок пять тенге)

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во детей	Кол-во дето/дней	Стоимость одного дето/дня	Единица измерения	Сумма
1	2	3	4	5	6	7
1	Услуга по организации питания обучающихся в организации образования в КГУ «Айнакольская средняя школа» акимата Буландынского района	5	55	296	Тенге	81400
		6	55	338	Тенге	111540
		1	55	371	тенге	20405
	Итого:					213345

2. В данном Договоре нижеперечисленные понятия имеют следующее толкование:

1) «Непреодолимая сила (Форс-мажор)» – чрезвычайные и непредотвратимые события (стихийные явления, военные действия и другие). К таким обстоятельствам не относится, в частности, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров;

2) «Услуга» – предоставление качественного и безопасного питания обучающимся в организации среднего образования, включающее процесс производства и реализации кулинарной продукции и товаров;

3) «Заказчик» – орган или организация среднего образования;

4) «Товар» – товар по организации питания обучающихся в организациях среднего образования;

5) «Поставщик» – физическое или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, (за исключением государственных учреждений, если иное не установлено законами Республики Казахстан), выступающее в качестве контрагента Заказчика в заключенном с ним договоре;

6) «Договор» – гражданско-правовой акт, заключенный между Заказчиком и Поставщиком, зафиксированный в письменной форме в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан, подписанный сторонами со всеми приложениями и дополнениями к нему, а также со всей документацией, на которую в договоре есть ссылки;

7) «Цена Договора» – сумма, выплаченная Заказчиком Поставщику в рамках Договора за полное выполнение своих договорных обязательств.

Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязанностей по настоящему договору, если оно явилось результатом непреодолимой силы.

3. Перечисленные ниже документы и условия, оговоренные в них, образуют данный Договор и считаются его неотъемлемой частью, а именно:

1) настоящий Договор;

2) техническое задание;

3) обеспечение исполнения Договора.

**4. Поставщик вносит обеспечение исполнения Договора (банковская гарантия или гарантийный денежный взнос) на условиях, предусмотренных в Правилах организации питания обучающихся в организациях среднего образования.**

календарных дней со дня подписания протокола об итогах конкурса и их официального опубликования на интернет ресурсе организатора конкурса или органа образования в случае отсутствия у организатора конкурса собственного интернет –ресурса и (или) в периодическом издании, распространяемом на территории соответствующей административно- территориальной единицы, вносит обеспечение исполнения Договора в размере 3-х процентов от общей суммы Договора.

Гарантийный денежный взнос перечисляется на банковский счет: **ИИК KZ350705034640305001 БИК ККМФКZ2А РГУ «Комитет Казначейства Министерства Финансов РК»**

5. Не допускается совершение Поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части обеспечения исполнения Договора. Не допускается использование Заказчиком обеспечения исполнения Договора, внесенного Поставщиком.

6. Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и продлевается по истечении указанного срока в случае отсутствия нарушений исполнения договора со стороны поставщика, но не более двух раз.

7. Поставщик обязуется оказать, а Заказчик принять и оплатить услугу по организации питания отдельных категорий обучающихся в организации образования в количестве 12 (указать количество детей) в соответствии с техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора. Форма оплаты перечисление.

8. Сроки выплат по мере выделения бюджетных средств. Срок сдачи табеля учета фактического посещения детей до 30 числа текущего месяца (с правом корректировки). Сроки оплаты до 5 числа следующего месяца. Сроки оказания услуги с 01.10.2019 до 31.12. 2019 г.

9. Необходимые документы, предшествующие оплате: счет-фактура, акт выполненных работ(оказанных услуг).

10. Поставщик без предварительного письменного согласия Заказчика не раскрывает кому-либо содержание Договора или какого-либо из его положений, а также документации или информации, предоставленных Заказчиком или от его имени другими лицами, за исключением того персонала, который привлечен Поставщиком для выполнения настоящего Договора. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально, и в той мере, насколько это необходимо для выполнения договорных обязательств.

11. Оплата Поставщику за оказанную услугу по организации питания отдельных категорий обучающихся в организации среднего образования производится по результатам фактического выполнения услуги в форме и в сроки, указанные в пункте 8 настоящего Договора.

12. Стоимость питания на одного обучающегося составляет с 1 по 4 класс 296 тенге, с 5 по 9 класс 338 тенге, 10 по 11 класс 371 тенге. Прилагается 4-х недельное перспективное меню для организации питания учащихся общеобразовательных учреждений (утвержденное ГУ «Отделом образования Буландынского района» и согласовано «Управление по защите прав потребителей»)

13. Предоставление услуги осуществляется Поставщиком в соответствии со сроками установленными Договором.

14. Задержка выполнения услуги со стороны Поставщика является основанием для расторжения Заказчиком Договора с удержанием обеспечения исполнения Договора, выплаты неустойки за несвоевременное оказание услуги или поставки товаров или других мер, предусмотренных законодательством.

15. В случае, если Поставщик не предоставляет услугу в сроки, предусмотренные Договором, Заказчик вычитает из цены Договора в виде неустойки сумму в 0,1 % от цены договора за каждый день просрочки.

16. За нарушение условий Договора Заказчик расторгает настоящий Договор, направив Поставщику письменное уведомление о неисполнении обязательств:

1) если Поставщик не оказал часть услуги или всю услугу в срок (и),предусмотренный Договором, или в течение периода продления этого Договора, предоставленного Заказчиком;

2) если Поставщик не выполняет какие-либо другие свои обязательства по Договору.

17. При возникновении непреодолимой силы Поставщик в течение одного рабочего дня направляет Заказчику письменное уведомление о таких обстоятельствах и их причинах. В случае, если от Заказчика не поступает иных письменных инструкций, Поставщик продолжает выполнять свои обязательства по Договору, и ведет поиск альтернативных способов выполнения Договора, не зависящих от непреодолимой силы.

18. Поставщик при выполнении требований пункта 17 настоящего Договора не лишается своего обеспечения исполнения Договора и не несет ответственность за выплату неустоек или расторжение Договора в силу неисполнения его условий, если задержка с исполнением Договора является результатом непреодолимой силы.

Поставщик обязан:

18.1. Предоставить для получения разрешения на организацию питания документы в полном объеме согласно перечня, установленного органами санитарно- эпидемиологического надзора;

18.2.Оказывать Услуги по организации питания обучающихся в организации образования, в том числе бесплатного питания обучающихся отдельных категорий согласно конкурсной заявке;

18.3.Организовать горячее питание учащихся согласно утвержденному меню;

18.4.Предоставлять горячее питание учащимся в часы, предусмотренные графиком питания учащихся, утвержденным заказчиком;

18.5.Выполнять требования законодательства РК о санитарно - эпидемиологическом благополучии: Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях, санитарно- эпидемиологические требования к объектам общественного питания, санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов, методические рекомендации « Организация горячего питания в школьных столовых для детей 1-4 классов» и иных нормативных правовых актов;

18.6.Вести документацию в соответствии с санитарными нормами и правилами;

18.7.Обеспечить ассортимент продукции согласно ассортиментному перечню;

18.8.Не допускать в смежные дни повторяемость блюд (гарниры, крупы);

18.9.Ежедневно, на видном месте, рядом с уголком здорового питания, вывешивать меню, утвержденное директором школы;

18.10.Изготавливать пищу из продукции, имеющей документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан « О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами РК;

18.11.Гарантировать качество и безопасность продукции, согласно действующему законодательству;

18.12.Не использовать продукты питания: не имеющие документы, подтверждающие их безопасность и качество в

- правовыми актами РК; имеющие нетоварный вид, дефекты, признаки порчи и истекший срок хранения; запрещенные к употреблению органами санитарно-эпидемиологического надзора;
- 18.13. Заменять продукцию, имеющую не товарный вид, дефекты, признаки порчи, истекший срок хранения и не имеющую документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами РК за свой счет, в случае невозможности замены возвращать такой товар назад;
- 18.14. Обеспечить соблюдение установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм при доставке, хранении и конечной реализации продукции;
- 18.15. Осуществлять завоз продукции в таре, прошедшей санитарную обработку;
- 18.16. Осуществлять доставку продукции собственным транспортом при наличии на него санитарного паспорта;
- 18.17. Обеспечить содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами для предприятий общественного питания;
- 18.18. Обеспечить установку электротитанов с подводом горячей воды к ванне, мойкам для мытья и кухонной столовой посуды;
- 18.19. В варочном цеху иметь вытяжную систему в рабочем состоянии;
- 18.20. Иметь в наличии не менее 2-х (двух) холодильников с термометрами;
- 18.21. Соблюдать товарное соседство при хранении продуктов в холодильниках (отдельно молочная, отдельная мясная продукция);
- 18.22. Иметь столовую посуду в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;
- 18.22. Иметь запас моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в РК в количестве, установленном санитарными нормами правилами;
- 18.23. Иметь промаркированный уборочный инвентарь в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;
- 18.24. Ежедневно оставлять на пищеблоке пробы готовых блюд, которые в случае необходимости могут быть подвергнуты лабораторному контролю;
- 18.25. Соблюдать технологию приготовления пищи;
- 18.26. Соблюдать правила обработки сырых и вареных продуктов;
- 18.27. Не допускать при раздаче пищи касаний руками;
- 18.28. Переключать вторые блюда и гарниры только лопаткой, ложкой, вилкой;
- 18.29. Принимать на работу и допускать к работе персонал пищеблока, обязательно прошедший курс санитарного минимума и медицинское обследование, с предоставлением подтверждающих документов (санитарная книжка и сертификат о прохождении курса санитарного минимума), а также имеющий униформу, соответствующую санитарным нормам и правилам;
- 18.30. Принимать на должность повара лиц, имеющих соответствующее образование, а также стаж работы;
- 18.31. Обеспечить соблюдение персоналом личной гигиены и установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- 18.32. Обеспечить своевременное прохождение персоналом медицинского обследования;
- 18.33. Исполнять предписания (иные акты) государственных правоохранительных и контролирующих органов в течение 1 (одного) дня с момента получения акта или в сроки, указанные в актах государственных органов;
- 18.34. Самостоятельно и за свой счет устранять нарушения условий договора, технической спецификации и требований нормативных правовых актов (правовых актов) РК в течение 1 (одного) дня с момента их выявления Заказчиком (представителем Заказчика) и (или) государственными правоохранительными и контролирующими органами;
- 18.35. Соблюдать Правила пожарной безопасности;
- 18.36. Предоставить Заказчику (представителю Заказчика) доступ в пищеблок и иные помещения столовой по осуществлению его обязанностей в организации горячего питания, предусмотренные в нормативных правовых актах (правовых актах) РК;
- 18.37. Оплачивать коммунальные услуги за пользование холодной водой, электроэнергией, сточные воды, вывоз ТБО. За тепловую энергию и химически очищенную воду оплату производить согласно площади, указанной в договоре найма.
- 18.38. Заключение договора найма с «ГУ Отдел экономики и финансов» города Макинск на помещение и оборудование и производить оплату за найм согласно расценкам. Поставщик обязуется своевременно и полностью выплачивать арендную плату и другие платежи в соответствии с Утвержденным приказом Министерства национальной экономики РК от 17.03.2015 г № 212 «Об утверждении Правил передачи государственного имущества в именуемый наем (аренду)»
- 18.39. Поставщик должен иметь специализированный транспорт с холодильными установками для подвоза продуктов для организации горячего питания.
- наличие перспективного 2-х дневного меню и меню-раскладки (калькуляции), утвержденное управлением санитарно-эпидемиологического надзора, ежедневное меню проверяется школьным мед. работником и директором (блюда указываются в порциях, в т.ч. сколько в каждой порции продуктов питания);
  - разрешение СЭС на организацию питания;
  - посуда должна быть фарфоровой, эмалированной или из нержавеющей стали, запрещается пользоваться алюминиевой, а также посудой с отбитыми краями, применение пластмассовой посуды возможно только при наличии сертификата, не китайского производства, согласовать с СЭС;
  - наличие спецодежды у персонала (на одного человека не менее 3 комплекта);
  - наличие санитарной книжки с сан. минимумом и отметками прививок;
  - предоставить журнал по проведению С-витаминизации;
  - на транспортное средство должно быть разрешение (санитарный паспорт) на провоз пищевой продукции.
- При предоставлении услуг:
- обязательно наличие справок на мясо, сертификаты соответствия на всю продукцию (предъявлять ежедневно);
  - наличие суточных проб, хранятся до утра (в случае фактов отравления направляется на экспертизу, Поставщик имеет право их опломбировать);
  - запрещается использование продукции, содержащей генномодифицированные организмы с повышенной пищевой и биологической ценностью – различные газированные напитки, чипсы, жареные пирожки и жевательные резинки;
  - должна вестись книга жалоб и предложений, доступная учащимся, учителям и родителям. По каждому факту жалобы проводится расследование специально созданной комиссией, куда входят представители родительского

- при школе создана специальная комиссия, в которую входят мед.сестра, работники школы для проверки качества приготовления пищи;
- в случаях отравления Поставщик несет полную ответственность, его работа проверяется органами СЭС, при начислении штрафа (в случае установления вины Поставщика) Поставщик его оплачивает сам;
- Поставщик сам доставляет, раскладывает готовую пищу и собирает после;
- предоставляет ежедневное меню директору для согласования, при этом присутствует мед.работник школы.

Осуществлять ежемесячно своевременную оплату коммунальных услуг (свет, вода, тепло), согласно показаниям счетчиков.

Осуществлять текущий ремонт установленного в пищеблоке школы торгово-технологического и холодильного оборудования, а также осуществлять текущий ремонт помещения пищеблока.

Качественное оказание услуг.  
- Потенциальный поставщик, признанный победителем в конкурсе, в течение 15 календарных дней заключает договор аренды помещения и оборудования школьной столовой в соответствии с законодательством Республики Казахстан о государственном имуществе.

19. В случае, если Поставщик становится, неплатежеспособным или включается в Реестр недобросовестных поставщиков, Заказчик расторгает Договор в любое время, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление. В этом случае, расторжение осуществляется немедленно, и Заказчик не несет никакой финансовой обязанности по отношению к Поставщику при условии, если расторжение Договора не наносит ущерба или не затрагивает каких-либо прав на совершение действий или применение санкций, которые были или будут впоследствии предъявлены Заказчику.

20. Заказчик расторгает Договор в любое время в случае нецелесообразности его дальнейшего выполнения, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление. В уведомлении указывается причина расторжения Договора, оговаривается объем аннулированных договорных обязательств, а также дата вступления в силу расторжения Договора.

Основанием для расторжения Договора является несоответствие работников пищеблока заявленным работникам в период конкурса.

21. Когда Договор аннулируется в силу вышеуказанных обстоятельств, Поставщику производится оплата только за фактические затраты на день расторжения.

22. Заказчик и Поставщик прилагают все усилия к тому, чтобы разрешать в процессе прямых переговоров все разногласия или споры, возникающие между ними по Договору или в связи с ним.

23. Если в течение 21 (двадцати одного) дня после начала таких переговоров Заказчик и Поставщик не разрешили спор по Договору, любая из сторон решает вопрос в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

24. Договор составляется на государственном и русском языках.

25. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с Договором, высылается в виде письма, телеграммы или факса с последующим предоставлением оригинала.

26. Уведомление вступает в силу после доставки или в указанный день вступления в силу (если указано в уведомлении), в зависимости от того, какая из этих дат наступит позднее.

27. Налоги и другие обязательные платежи в бюджет подлежат уплате в соответствии с налоговым законодательством Республики Казахстан.

28. Настоящим Договором предусматриваются иные штрафные санкции, согласованные Заказчиком и Поставщиком в установленном порядке, либо иные условия, не противоречащие законодательству Республики Казахстан.

29. Настоящий Договор вступает в силу после регистрации его Заказчиком в территориальном подразделении казначейства Министерства финансов Республики Казахстан и после внесения Поставщиком обеспечения исполнения Договора.

30. Настоящий Типовой договор регулирует правоотношения, возникающие между Заказчиком и Поставщиком в процессе осуществления Заказчиком услуги или приобретения товаров по организации питания обучающихся в организации среднего образования. Договор вступает в силу после его обязательной регистрации в территориальном подразделении казначейства. Срок действия до 31.12.2019г

Любые вносимые в настоящий Договор изменения и дополнения должны соответствовать конкурсной документации Заказчика, конкурсной заявке Поставщика и Протоколу об итогах конкурса. В случае изменения количества обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания, организатор конкурса вносит соответствующие изменения и дополнения в Договор.»

31. Адреса и реквизиты Сторон:

Заказчик	Поставщик
Государственное учреждение «Отдел образования Буландынского района» (полное наименование)	_____
_____	(полное наименование)
_____	_____
_____	(адрес)
_____	_____
_____	(телефон, факс)
_____	_____
_____	(фамилия, имя, отчество (при его наличии))
_____	_____
_____	(подпись)
_____ г.	«__» _____ г.
МП	МП

Дата регистрации в территориальном органе казначейства: \_\_\_\_\_.

«Утверждаю»  
 Руководителя ГУ «Отдела  
 Образования Буландынского района»



Жолдыгулова А.А.

**Четырехнедельное меню**  
 для организации питания учащихся в общеобразовательных организациях  
 КГУ «Айнакольская средняя школа» акимата Буландынского района

**1 неделя**

№	Наименование блюд	Выход	Ккал
<b>Понедельник /день первый/</b>			
1	Каша рисовая/ молочная/	200/5	
2	Сок натуральный	200	
3	Бутерброд с сыром на хлебе	15/20	
4	Мед пчелиный	10	
		итого	
<b>Вторник /день второй/</b>			
1	Салат из свежей капусты	50	
2	Биточки с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Компот	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	660
<b>Среда /день третий/</b>			
1	Салат из яблок и моркови	50	
2	Поджарка /говядина/	50/50	
3	Гарнир перловка	150	
4	Молоко школьное витаминизированное	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
		итого	620
<b>Четверг /день четвертый/</b>			
1	Рагу овощное с мясом (говядина)	160/40	
2	Кисель	200	
3	Фрукты (яблоко) целые	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	593
<b>Пятница /день пятый/</b>			
1	Тефтели в соусе	60/50	
2	Гарнир:макароны	150	
3	Чай сладкий	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Мед пчелиный	10	
		итого	574



**2 неделя**

<b>№</b>	<b>Наименование блюд</b>	<b>Выход</b>	<b>Ккал</b>
<b>Понедельник / день первый/</b>			
1	Каша пшеничная /молочная/	200/5	
2	Компот	200	
3	Хлеб ржано-пшеничный	20	
4	Печенье	30	
5	Мед пчелиный	10	
		итого	560
<b>Вторник /день второй/</b>			
1	Салат витаминный	50	
2	Котлета с соусом	50/50	
3	Гарнир:макаронны припущенные	150	
4	Сок натуральный	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	490
<b>Среда /день третий/</b>			
1	Салат из капусты	50	
2	Сосиски по столичному (халал)	50	
3	Гарнир: картофельное пюре	150	
4	Кисель	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
		итого	470
<b>Четверг /день четвертый/</b>			
1	Рыба ( минтай) тушеная	50/50	
2	Гарнир: рис припущенный	150	
3	Компот	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Фрукты (мандарин) целые	200	
		итого	597
<b>Пятница /день пятый/</b>			
1	Салат из моркови	50	
2	Гуляш с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Молоко школьное витаминизированное	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
		итого	531

**3 неделя**

№	Наименование блюд	Выход	Ккал
<b>Понедельник /день первый/</b>			
1	Каша манная (молочная)	200/5	
2	Бутерброд с сыром на хлебе	15/20	
3	Сок натуральный	200	
4	Мед пчелиный	10	
		итого	558
<b>Вторник /день второй/</b>			
1	Салат витаминный	50	
2	Котлета с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Лимонный напиток	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	470
<b>Среда /день третий/</b>			
1	Жаркое на домашнему	150/50	
2	Компот	200	
3	Фрукты (яблоко)целые	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Мед пчелиный	10	
		итого	590
<b>Четверг /день четвертый/</b>			
1	Салат винегрет	50	
2	Тефтели	60/50	
3	Гарнир:макароны	150	
4	Кисель	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	507
<b>Пятница /день пятый/</b>			
1	Салат из яблок и моркови	50	
2	Плов	150/50	
3	Сок натуральный	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
5	Мед пчелиный	10	
		итого	466

**4 неделя**

№	Наименование блюд	Выход	Ккал
<b>Понедельник /день первый/</b>			
1	Каша пшенная /молочная/	200/5	
2	Хлеб ржано-пшеничный	20	
3	Молоко школьное витаминированное	200	
4	Пряник	50	
5	Мед пчелинный	10	
		итого	566
<b>Вторник /день второй/</b>			
1	Салат из свежей капусты	50	
2	Биточки с соусом	50/50	
3	Гарнир: каша гречневая рассыпчатая	150	
4	Сок натуральный	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	660
<b>Среда /день третий/</b>			
1	Гуляш	50/50	
2	Гарнир: макароны	150	
3	Фрукт (мандарин) целые	200	
4	Кисель	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
		итого	589
<b>Четверг/день четвертый/</b>			
1	Рыба тушеная	50/50	
2	Гарнир: рис припущенный	150	
3	Сок мультивитаминный	200	
4	Хлеб ржано-пшеничный	20	
		итого	551
<b>Пятница /день пятый/</b>			
1	Салат витаминный	50	
2	Сосиска по – столичному (халал)	50/50	
3	Гарнир: картофельное пюре	150	
4	Компот	200	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	
6	Мед пчелиный	10	
		итого	550

**Примечание:** Мед пчелиный по 10 гр. в стик-пакетах следует раздавать каждому учащемуся по 1 штуке в нераспакованном виде.