Договор подряда
на организацию дошкольного питания
№ 5

г. Москва 01 сентября 2026г

Общество с ограниченной ответственностью «ХЛЕБОСОЛ-М» в лице Генерального директора Мезрина Евгения Васильевича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Маркелова Екатерина Юрьевна**,с другой стороны, именуемый в дальнейшем «Заказчик», также именуемые в дальнейшем каждый в отдельности «Сторона», а совместно «Стороны» заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1.В целях обеспечения питанием воспитанников: **Discovery Алые Паруса»**
, Исполнитель обязуется в рамках предоставляемого примерного двадцатидневного меню (далее – Меню) (приложение № 1) по заданию Заказчика приготавливать комплексные обеды, полдники и ужины (далее именуемые «Продукция»), сдать Продукцию Заказчику, а Заказчик обязуется оплатить ее и своевременно принять по адресу:

Москва, ул. Авиационная, д. 77, к. 2.

1.2. Работы по приготовлению Продукции выполняются иждивением Исполнителя – из собственного или приобретенного на стороне пищевого сырья, силами его специалистов и на собственной производственной базе.

1.3. Количественный и качественный состав Продукции, включаемой в каждый отдельный заказ, письменно согласовывается Сторонами на основании Меню. Меню утверждается Исполнителем и согласовывается Заказчиком. Соответствие качества Продукции санитарными правилам и нормами, предъявляемым к дошкольному питанию, должно быть подтверждено декларациями соответствия и свидетельствами о государственной регистрации продукции.

1.4. Объем ежедневного (разового) заказа на приготовление Продукции, ее стоимость устанавливается на основании Сметы составленной Исполнителем и подтвержденной Заказчиком (приложение № 2).

На основании п.п. 5 п. 2. ст. 149 НК РФ в сметную стоимость продукции собственного производства не включается налог на добавленную стоимость, по остальной продукции, не произведенной Исполнителем , в ходящую смету, НДС устанавливается в размере 5% определяемой в соответствии с действующим законодательства.

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Для выполнения условий настоящего Договора Исполнитель обязуется:

2.1.1. Произвести и поставить Заказчику готовое питание надлежащего качества в количестве в соответствии с оговоренным Заказчиком Меню;

2.1.2. Осуществлять производство комплексных обедов, полдников и ужинов с соблюдением всех требований, предъявляемых в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

2.1.3. Обеспечить Заказчика специальной оборотной тарой для доставки готового питания.

2.1.4. Осуществлять доставку дошкольного питания собственными силами и средствами согласно дневного графика работы Заказчика.

Время изготовления и доставки:

- Завтрак 1: приготовление: 8- 00 доставка 8-30
- Завтрак 2: доставка 8-30
- Обед: изготовление 11-00 доставка 11-30
- Полдник: доставка 11-30
-Ужин: изготовление 17-30 доставка 18-10
- Количество заказываемых порций в день: не менее 40 порций

2.1.5. Обеспечить соответствие результатов услуг должным требованиям сертификации, (санитарным нормам, правилам, государственным стандартам и т.д.) лицензирования, если такие требования предъявляются действующим законодательством РФ.

2.1.6. Обязательства Исполнителя по исполнению заказа вступают в силу после оплаты не менее 70% его согласованной сметной стоимости.

2.2. Заказчик обязуется:

2.2.1. Не позднее, чем за пять дней до срока востребования заказа письменно ставить в известность Исполнителя о желаемых изменениях в Меню;

2.2.2. Содержать специальную оборотную тару Исполнителя в определённом месте тщательно вымытой и просушенной;

2.2.3. Обеспечить присутствие своего представителя при приёме готовой Продукции для контроля за количеством и качеством дошкольного питания;

2.2.4. О потребностях и количественных изменениях дошкольного питания сообщать Исполнителю не менее чем за 24 часа до 11-00;

2.2.5. Принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Договором.

3. ПОРЯДОК РАСЧЁТОВ

3.1. Оплата за питание в первый месяц после заключения настоящего Договора осуществляется Заказчиком Исполнителю в следующем порядке:

1-й Этап – предоплата в размере 70% от сметной стоимости заказываемой Продукции;

2-й Этап - окончательный расчет за фактически поставленные объёмы питания в текущем месяце в размерах, объявленных, оформленных и подписанных в двухстороннем порядке взаиморасчетах и актах выполненных работ датированными последним рабочим днём истекшего месяца по форме, представленной Исполнителем (приложение № 3, 4). В срок не позднее 5 числа следующего месяца.

3.2. Оплата за питание во второй и последующие месяцы действия настоящего Договора осуществляется Заказчиком Исполнителю ежемесячно в следующем порядке:

1й Этап – предоплата в размере 70% от фактической стоимости поставленной Продукции в предыдущем месяце в срок не позднее 25 числа текущего месяца;

2-й Этап - окончательный расчет за фактически поставленные объёмы питания в текущем месяце в размерах, объявленных, оформленных и подписанных в двухстороннем порядке взаиморасчетах и актах выполненных работ датированными последним рабочим днём истекшего месяца по форме, представленной Исполнителем. В срок не позднее 5 числа следующего месяца.

3.3. Сметная стоимость работ по настоящему Договору подлежащих выполнению определена приблизительно и может корректироваться.

3.4. Изменение расценок происходит в случае изменения цен в масштабе города. Указанные изменения оформляются Сторонами дополнительным соглашением к настоящему Договору.

3.5. В случае нарушения пункта 3.2 настоящего Договора поставка дошкольного питания прекращается до полного погашения долгов и предоплаты за следующий месяц в размере 100%.

3.6. Заказчик оставляет за собой право производить предоплату в более ранние сроки и в больших размерах, чем предусмотрено настоящим Договором.

3.7. В случаях, когда исполнение работ по настоящему Договору стало невозможным вследствие действий или упущений Заказчика, Исполнитель сохраняет право на оплату ему выполненной части работ.

3.8. Оплата услуг осуществляется путем перечисления денежных средств Заказчиком на расчетный счет Исполнителя, указанный в п. 11 настоящего Договора.

Обязанность Заказчика по оплате считается исполненной в момент поступления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

4. ПОРЯДОК ПРИЕМА, КОНТРОЛЯ КОЛИЧЕСТВА И КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМОГО ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

4.1 Доставка Продукции Исполнителем осуществляется до помещения кухни Заказчика в специально предназначенное или специально оборудованное Заказчиком для этого место.

Заказчик обязан обеспечить приемку Продукции, в том числе подготовить помещение для приемки, подъезд и проход к нему, создать условия для сохранности Продукции при приемке.

4.2. Приём – передача Продукции осуществляется уполномоченными представителями Сторон и оформляется товарными накладными в месте доставки в день передачи Продукции Заказчику.

В накладных ставится отметка о качестве и количестве поставляемой Продукции.

Дата подписания Заказчиком либо его уполномоченным представителем, имеющим соответствующую доверенность, товарных накладных является датой приемки Продукции Заказчиком, за исключением случая, предусмотренного п. 4.3. настоящего Договора.

4.3. В случае мотивированного отказа от приемки Продукции Заказчик либо его уполномоченный представитель обязан во всех экземплярах товарных накладных сделать отметку об отказе с указанием причины отказа, должности, фамилии приемщика и подписать ее.

4.4. Заказчик обязан уведомить Исполнителя обо всех выявленных недостатках и несоответствиях Продукции, в том числе при обнаружении Продукции ненадлежащего качества, если таковые будут иметь место, незамедлительно в процессе приёмки.

4.5. В случае обнаружения Продукции ненадлежащего качества при приёме-передаче Продукции уполномоченными представителями Сторон составляется акт в свободной форме с внесением в него перечня несоответствующей условиям Договора по качеству Продукции.

По отдельному соглашению Сторон выявленная Продукция ненадлежащего качества подлежит безвозмездной замене на равноценную Продукцию надлежащего качества, либо Исполнитель возмещает ее стоимость в полном размере, уплаченном Заказчиком.

4.6. Приемка выполненных работ и сверка платежей за истекший месяц оформляется двухсторонними актами не позднее 10 числа последующего месяца.

В случае если до истечения указанного срока Заказчик не направит подписанный Акт приёма-передачи оказанных услуг или мотивированный отказ от подписания акта, результаты оказанных услуг считаются принятыми Заказчиком и Акт приёма-передачи оказанных услуг им подписанным.

4.7. Передача (раздача) Продукции непосредственным потребителям – воспитанникам Индивидуального предпринимателя **Discovery Алые Паруса»** осуществляется силами и за счет Заказчика и оформляется его внутренними документами. Ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству Продукции переходит на Заказчика с момента подписания Сторонами товарных накладных.

4.8. Претензии по скрытым дефектам Продукции, выявленным после подписания товарных накладных (в том числе и заявленные Заказчику непосредственными потребителями этой Продукции) не позднее трех рабочих дней со дня их обнаружения должны быть предъявлены Исполнителю в письменной форме.

По отдельному соглашению Сторон выявленная дефектная Продукция подлежит безвозмездной замене на равноценную Продукцию надлежащего качества, либо Исполнитель возмещает ее стоимость в полном размере, уплаченном Заказчиком.

5. ГАРАНТИИ

5.1. Исполнитель гарантирует качество питания в соответствии с санитарными правилам и нормами, государственным стандартам на весь срок выполнения настоящего Договора и обязан подтверждать качество предоставляемой Продукции декларациями соответствия, свидетельствами о государственной регистрации продукции и другой необходимой документацией.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение, либо ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору в соответствии с условиями настоящего Договора и действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств по оплате, Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплату неустойки в виде (штрафа, пени). Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательств Заказчиком по оплате настоящего Договора, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного срока исполнения Договора. Размер такой неустойки (штрафа, пени) устанавливается в размере 0,1% от не уплаченной в срок суммы.

6.3. Уплата Заказчиком неустойки (штрафа, пени) не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору и возмещению убытков, причиненных Исполнителю неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств.

6.4. В случае просрочки Исполнителем исполнения обязательств по оказанию ежедневной услуги питания в установленные сроки, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя уплату неустойки (штрафа, пени) за каждый день просрочки исполнения обязательств по организации питания, начиная со дня, следующего после истечения срока оказания ежедневной услуги питания. Размер такой неустойки (штрафа, пени) составляет 0,1% от цены ежедневной услуги.

6.5. В случае просрочки Исполнителем исполнения обязательств по оказанию ежедневной услуги питания в установленном объеме, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя уплату неустойки (штрафа, пени) за каждый день просрочки исполнения обязательств по организации питания, начиная со дня, следующего после истечения срока оказания ежедневной услуги питания. Размер такой неустойки (штрафа, пени) составляет 0,1% от цены ежедневной услуги.

6.6. В случае просрочки Исполнителем исполнения обязательств по оказанию ежедневной услуги питания надлежащего качества (соответствующего требованиям СанПиН) Заказчик вправе потребовать от Исполнителя уплату неустойки (штрафа, пени) за каждый день просрочки исполнения обязательств по организации питания, начиная со дня, следующего после истечения срока оказания ежедневной услуги питания. Размер такой неустойки (штрафа, пени) составляет 0,1% от цены ежедневной услуги.

6.7. Уплата Исполнителем неустойки (штрафа, пени) не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору и возмещению убытков, причиненных Заказчику неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств.

6.8. Стороны настоящего Договора освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени) если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

7.1. Ни одна из Сторон не несёт ответственность перед другой Стороной за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, военные действия, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, пожары, землетрясения, наводнения и другие стихийные бедствия природного характера, аварии, разрушение коммуникаций и энергоснабжения, взрывы,

запретительные действия властей и издания актов государственных органов, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить (ст. 401, п. 3, ГК РФ).

7.2. При наступлении обстоятельств, указанных в п. 7.1. настоящего Договора, Сторона должна без промедления известить о них в письменном виде другую Сторону. Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и, по возможности, дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по настоящему Договору.

7.3. В случаях наступления обстоятельств, предусмотренных в п. 7.1. настоящего Договора, срок выполнения Стороной обязательств по настоящему Договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют эти обстоятельства и их последствия.

7.4. Если обстоятельства, перечисленные в п. 7.1. настоящего Договора, и их последствия продолжают действовать более 1 (одного) месяца, Стороны проводят дополнительные переговоры по вопросу о дальнейшем исполнении настоящего Договора.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА.

8.1 Настоящий договор вступает в силу с момента подписания обеими договаривающимися Сторонами и действует по 31.08.2027 года

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

9.1. При разрешении разногласий и споров возникших при исполнении условий настоящего Договора Стороны примут все меры к урегулированию споров и разногласий путём переговоров.

9.2. Если Стороны не смогут разрешить споры и разногласия, возникшие при исполнении настоящего Договора, то спор и разногласия подлежат разрешению в арбитражном суде в соответствии с правилами о подсудности в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

10.2. Все дополнения, изменения в виде дополнительного соглашения к настоящему Договору, осуществляются в письменной форме, подписываются Сторонами и скрепляются печатями, являются его неотъемлемой частью.

10.3. Основанием для изменения и дополнения условий Договора является письменное заявление одной из Сторон, направленной на почтовый адрес другой Стороны, указанный в п. 11 Договора;

10.4. В рамках исполнения обязательств по настоящему Договору допускается и признается доказательством электронная переписка Сторон с учетом использования адресов электронной почты и обмен сообщениями посредством мессенджера MAX с номеров телефонов указанных в п. 11 Договора.

10.5. Обо всех изменениях, в том числе о предстоящем банкротстве, реорганизации или ликвидации, об изменении банковских реквизитов или адресов соответствующая Сторона обязана в течение 5 (пяти) рабочих дней уведомить об этом другую Сторону. В уведомлении делается ссылка на то, что оно является неотъемлемой частью настоящего Договора.

10.6. Документы, а также все уведомления и сообщения Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора, направляются Сторонами следующими способами:

- по электронной почте и/или по мессенджеру MAX, если уведомление, сообщение, иной документ связано с вопросом, требующим немедленного разрешения.

Оригиналы указанных документов должны быть направлены в течение 2 (двух) рабочих дней одним из указанных ниже способов:

- путем вручения уполномоченным представителем одной Стороны соответствующего уведомления, сообщения, иного документа под подпись уполномоченному представителю другой Стороны;

- заказным письмом с уведомлением о вручении на почтовые адреса Сторон, указанные в п. 11 Договора.

10.7. Стороны соглашаются, что все то, что не урегулировано настоящим Договором, регулируется действующим законодательством Российской Федерации.

10.8. Стороны признают, что в случае, если какое-либо из положений настоящего Договора становится недействительным в течение срока его действия, вследствие изменения законодательства РФ, остальные положения Договора обязательны для Сторон в течение срока действия Договора.

10.9. Ни одна из сторон не уполномочена передавать свои права и обязанности третьей стороне без предварительного согласия другой Стороны;

10.10. Расторжение настоящего Договора в одностороннем порядке (отказ от исполнения настоящего Договора) (если такой отказ допускается законом) возможно при письменном уведомлении другой Стороны не позднее, чем за 30 (тридцать) календарных дней до даты расторжения настоящего Договора направленном на почтовый адрес другой Стороны, указанный в п. 11 Договора. Настоящий Договор считается расторгнутым с даты, указанной в уведомлении о расторжении Договора.

10.11. Приложения:

10.11.1. Меню (приложение № 1);

10.11.2. Смета (приложение № 2);

10.11.2. Взаиморасчет (приложение № 3);

10.11.3. Акт приёма-передачи оказанных услуг (приложение № 4).

11. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Исполнитель:
ООО «ХЛЕБОСОЛ-М»
Юридический адрес: 111033,г. Москва, Золоторожский вал, д. 34 стр.1
Фактический адрес: 119530 г. Москва Очаковское шоссе, д.10, корп.2 стр.1
адрес электронной почты: 1021507@mail.ru
телефон: +7(903)7156657
+7 (903)7154129
+7 (903)7152113
ИНН 9722118061
ОГРН 1267700254048
Р/счет 40702810101020003868
в АО «АЛЬФА-БАНК»
К/счет 30101810200000000593
БИК 044525593
КПП 772201001

Заказчик:
ИП Маркелова Екатерина Юрьевна
ИНН 519033454655
ОГРНИП 319774600517765
ОКВЭД 88.91
Банк АО «Тинькофф Банк»
К\с 30101810145250000974
Р\с 40802810000001226404
БИК 044525974
ОКАТО 45283587000
123182, Москва, ул. Авиационная, д.79к.кв.177
тел. 8-916-178-89-52

Генеральный директор:

_____ /Е.В. Мезрин/

«01» сентября 2026 года

Индивидуальный предприниматель

_____ / Е.Ю. Маркелова/

«01» сентября 2026 года

Приложение 1
К Договору № 5 от 01.09.2026г

«СОГЛАСОВАНО»

Индивидуальный предприниматель

/ Е.Ю. Маркелова /

«УТВЕРЖДАЮ»

Общество с ограниченной ответственностью
ООО «ХЛЕБОСОЛ-М»

Генеральный директор:

Е.В. Мезрин

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений (возраст от 3 до 7 лет)

Приложение 2
К Договору № 5 от 01.09.2026г.

Смета к договору № 5
расходов дошкольного питания воспитанников
Discovery Алые Паруса на 2026/2027 учебный год

1. Стоимость завтрака на одного ребенка в день 150 рублей
2. Стоимость 2 завтрака на одного ребенка в день 60 рублей
3. Стоимость обеда на одного ребенка в день до 450 рублей.
4. Стоимость полдника на одного ребенка в день до 120 рублей.
5. Стоимость ужина на одного ребенка в день до 150 рублей
6. Общая стоимость рациона не более 930 рублей.
7. При изменении расценок окончательный расчёт производится не позднее 1-го (первого) числа месяца, следующего за месяцем в котором произошли изменения. На все изменения расценок составляется акт, подписанный уполномоченными представителями _____ и ООО «ХЛЕБОСОЛ-М».

Генеральный директор
ООО «ХЛЕБОСОЛ-М»: **/Е.В. Мезрин/**

«01» сентября 2026 г.

Индивидуальный предприниматель **/Е.Ю. Маркелова /**

«01» сентября 2026 г.

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

1 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углевод	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mq	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Суп молочный с изделиями макаронными**	133/1	200	6,5	7,3	29,9	213,1	0,2	0,02	8	0,02	0,02	193	16,5	2,7	0,32
	(молоко 3,2%; вермишель; масло сливочное; сахар; соль йодиров.)															
	Чай с сахаром	433	180	2,8	2,9	20,5	112,07	0,04	0,14	1,4	0,02	0	128,4	175,8	2,2	0,1
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Сыр полутвердый 45 %	13	15	3,9	3,92	0	52,6	0	0,05	0,12	0,03	0,08	151	96	6,7	0,12
	Итого		**425**	**15,8**	**14,62**	**60,2**	**429,17**	**0,31**	**0,25**	**9,52**	**0,07**	**0,4**	**503**	**288,3**	**14,8**	**1,04**
Обед	**Салат зеленый с помидором с р/м**	570	60	0,7	6,1	2,5	65.84	0,02	0,03	9,2	0	1,2	26,03	16,52	16,5	0,4
	(салат зеленый; помидор свежий; соль йодиров.; масло растительное)															
	Борщ с капустой и картофелем	83	200	3,62	8,26	9,76	143,4	0,08	0,14	8,5	0,02	0	39,18	113,86	28,6	4,12
	(свекла; картофель; капуста б/к; морковь; лук репчатый; масло сливочное 82,5%; сахар; томат; лимон. к-та; соль йодироав.; сметана; мясной бульон.)															
	Гуляш из отварного мяса	299	80	13,11	6,75	13,81	127,48	0,08	0,16	0,8	0,02	0,15	20,5	154,64	23,9	2,23
	(говядина б/к; лук репка; морковь; томат; мука пшен.; мясной бульон; масло сливочное; соль йодиров.)															
	Рис отварной	355/1	150	3,57	6,67	37,5	217,5	0,03	0,02	0	0,03	0,08	217	59,32	18,6	0,5
	(крупа рисовая; масло сливочное 82,5%; соль йодиров.)															
	Кисель из концентрата витаминизированного	420	180	0,13	0	25,2	82,53	0,23	0,23	1,86	0	1,8	16,7	9,1	18,64	0,04
	(кисель плодово-ягодный (пром. произв.)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**720**	**24,44**	**28,48**	**114,74**	**750,05**	**0,63**	**0,7**	**20,36**	**0,07**	**4,03**	**358,63**	**415,89**	**120,4**	**8,53**
Полд	**Кофейный напиток**	439	180	5,04	6,4	8,5	121,6	0	0,23	0,54	0,04	0,18	224,2	165,6	25,2	0,18
	Печенье витаминизированное (в ин-ной уп-е)	509	20	0,3	0,95	9,62	43,3	0,02	0	0,06	0	0,74	6,2	16,8	0	0,28
	Итого		**200**	**5,34**	**7,35**	**18,12**	**164,9**	**0,02**	**0,23**	**0,6**	**0,04**	**0,92**	**230,4**	**182,4**	**25,2**	**0,46**
Ужин	**Голубцы ленивые с отварным мясом с/с**	649	150	10,9	10,9	33,9	199,8	0,04	0,08	1,6	0,01	0,01	60,3	223,1	10,1	0,1
	(говядина б/к; капуста б/к; крупа рисовая;масло растительное; томат-паста; бульон мясной; сметана 15%; соль йодированная)															
	Соус сметанный	387	15	0,8	2,7	2,8	33	0,04	0,03	2	0	0,03	25,4	19,3	3,24	0,04
	(сметана 15%; масло сливочное; мука пшеничная в/с; соль йодированная;															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Груша	458	150	0,64	0,32	7,5	38,6	0,02	0,08	14,4	0	0,24	33	27,2	20	0
	Итого		**520**	**14,94**	**14,42**	**54**	**322,8**	**0,17**	**0,23**	**18**	**0,01**	**0,58**	**149,3**	**269,6**	**36,54**	**0,64**
	Вода питьевая минир. б/г (па весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	0	16,5	0
	Общий итог			**60,52**	**64,87**	**247,06**	**1666,9**	**1,13**	**1,41**	**48,48**	**0,19**	**5,93**	**1241,3**	**1156,2**	**196,9**	**10,7**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

2 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углевод	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Каша вязкая на молоке (овсянные хлопья)**	221	200	6,75	8,8	32,01	240	0,3	0,21	13,2	0,05	0,05	175	193,47	47,8	0,98
	(геркулес; молоко 3,2%;сахар; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Чай с сахаром и лимоном	431	180	0,18	0,04	10,5	39,05	0	0	2,5	0	0,02	15,4	7,2	5,36	0,58
	(чай; сахар; лимон)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Масло сливочное порционное (в ин-ной уп-е)		10	0,06	8,26	0,18	75,8	0	0,02	0	0,04	0,1	2,2	1,9	0	0,02
	Итого		**420**	**9,59**	**17,6**	**52,49**	**406,25**	**0,37**	**0,27**	**15,7**	**0,09**	**0,47**	**223,2**	**202,57**	**56,36**	**2,08**
Обед	**Салат из свеклы с яблоком с р/м**	561	60	0,7	4,27	5,9	62,56	0,02	0,02	3,41	0	0,79	20,2	21,34	11,14	0,9
	(свекла; яблоки; лимонная к-та; масло растительное)															
	Щи из шпината со сметаной	589	200/10	6,4	6,9	3,5	153,9	0,08	0,14	17,8	0,02	0,16	78	75,2	55,5	2,2
	(шпинат; картофель;морковь; лук репка; масло сливочное 82,5%;лимон;сметана 15%;соль йодированная)															
	Яйцо куриное диетическое,сваренное в крутую	261	20	2,5	2,3	0,1	31,4	0,01	0,09	0	0,05	0	12	38,4	2,41	0,5
	Котлета рыбная	279	70	9,86	4,2	10,5	143,8	0,07	0,13	0,3	0,02	0,06	40,3	178,52	16,7	0,45
	(филе рыбы(треска);молоко 3,2%; хлеб пшеничный; сахари панировачные;соль йодированная)															
	Пюре картофельное	362/1	150	3,19	7,4	22,4	166,46	0	0	1,7	0	0	7,6	0	1,6	0
	(картофель;молоко 3,2%; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Компот из с/з ягод (черной смородины)	699	180	0	0	15,8	64	0	0	1,2	0	0	7,6	0	1,8	0
	(с/з черная смородина; сахар;)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**890**	**25,96**	**25,77**	**84,17**	**735,42**	**0,37**	**0,5**	**24,41**	**0,09**	**1,81**	**204,92**	**375,91**	**103,3**	**5,29**
Полдн	**Булочка Городская**	500	75	5,9	5,2	35,9	213,9	0,1	0,1	0	0	0,01	160,1	182,1	30,2	1,1
	(мука пшеничная в/с; сахар; масло сливочное 82,5%; молоко 3,2%; яйцо диет. куриное;дрожжи;меланж;авнилин;соль йодированная)															
	Кисломолочный напиток (ряженка)	439	180	5,04	6,4	8,5	121,6	0	0,23	0,54	0,04	0,18	224,2	165,6	25,2	0,18
	Итого		**255**	**10,94**	**11,6**	**44,4**	**335,5**	**0,1**	**0,33**	**0,54**	**0,04**	**0,19**	**384,3**	**347,7**	**55,4**	**1,28**
ужин	**Сырники из творога**	263	100	16	11,5	22,5	230	0,09	0,36	0,33	0,09	0,7	229,6	302,5	35,9	1,02
	(творог; мука пшеничная; яйцо диет. куриное;соль йодированная; масло сливочное 82,5%)															
	Мандарин	458	90	0,8	0,2	7,3	34	0,02	0,08	15,1	0	0,24	33	27,2	20	0
	Зефир (в ин-ной уп-е)	507	20	16	0,01	19,09	77,8	0	0	0	0	0	6	2,4	0	0,28
	Чай с сахаром	430	180	0	0	9,98	36,91	0	0	0	0	0	11,8	7,2	3,2	0,04
	(чай; сахар)															
	Итого		**440**	**32,8**	**11,71**	**58,87**	**378,71**	**0,11**	**0,44**	**15,43**	**0,09**	**0,94**	**280,4**	**339,3**	**59,1**	**1,34**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**79,29**	**66,68**	**239,93**	**1855,9**	**0,95**	**1,54**	**56,08**	**0,31**	**3,41**	**1092,8**	**1265,5**	**274,16**	**2,92**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

3 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углевод	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Каша вязкая на молоке (гречневая)**	221	200	6,75	8,8	32,01	240	0,3	0,21	13,2	0,05	0,05	175	193,47	47,8	0,98
	(крупа гречневая; молоко 3,2%; сахар; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Чай с молоком	432	180	1,35	1,5	12,09	63,9	0,09	0,07	4,5	0	0	61,8	50	7,8	0,07
	(чай- заварка; молоко 3,2%; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**410**	**10,7**	**10,8**	**53,9**	**355,3**	**0,46**	**0,32**	**17,7**	**0,05**	**0,35**	**267,4**	**243,47**	**58,8**	**1,55**
Обед	**Салат из кальмаров,сл. перца и лука с р/м**	67	60	5,9	3,5	3,5	65,8	0	0	29,9	0	0	36,2	105,2	42,7	0,6
	(Кальмар морож; перец сладкий свежий; лук репка; салат свежий;соус салатный; соль йодированная)															
	Суп картофельный с бобовыми (фасолевый)	115/1	200	8,6	8	14,9	167,9	0,9	0,1	5,9	0	0	42,1	139,4	34,2	2,2
	(картофель; фасоль; морковь; лук репка; масло сливочное; петрушка - корень; соль йодированная)															
	Тефтели мясные	317	60/50	5,4	6,5	7,9	112,3	0,06	0,07	3,5	0,02	0,19	17,7	50,7	11,8	0,65
	(говядина-мясо котлетное; хлеб пшеничный молоко 3,2%; лук репка; масло сливочное 82,5%; мука пшенична; соль йодированая; соус красный основной)															
	Изделия макаронные отварные (вермишель)	246	150	5,75	6,12	32,25	208,3	0,06	0,02	0	0,02	0,08	7,3	37,7	8,2	0,6
	(вермишель;масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Компот из плодов сухих	700а	180	1,02	0	21	88	0,02	0,04	0	0	0	16,7	9,1	8,64	0,04
	(сухфрукты(яблоки,груши, чернослив, урюк, курага,изюм); сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**765**	**29,98**	**24,82**	**105,52**	**755,6**	**1,23**	**0,35**	**39,3**	**0,04**	**1,07**	**159,22**	**404,55**	**119,69**	**5,33**
Полд	**Вафли "Витаминизированные" (в ин-ной уп-е)**	508	1/20	4,1	2,3	13,2	94	0,01	0,01	1,2	0	0,7	6,2	16,2	0	0,2
	Сок фруктовый (виноградный)(в ин-ной уп-е)	407	200	0,6	0	32,6	100	0,02	0,02	4	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Итого		**220**	**4,7**	**2,3**	**45,8**	**194**	**0,03**	**0,03**	**5,2**	**0**	**2,5**	**19,3**	**30,2**	**8**	**0,7**
Ужин	**Блины со сливочным маслом**	465	100/10	7,4	4,8	32,9	204	0	0	1,3	0	1,2	169,5	182,5	31,32	1,14
	(мука пшеничная в/с; яйца куриные диет; сахар;масло сливочное 82,5%; молоко 3,2%)															
	Чудо молочко в индивидуальной упаковке	438	200	6	4	9,4	120	0,01	0,01	0,01	0	0	158,6	165	25,2	0
	Киви	458	90	0,8	0,4	8,1	39	0,02	0,08	14,4	0	0,24	33	27,2	20	0
	Итого		**450**	**14,2**	**9,2**	**50,4**	**363**	**0,03**	**0,09**	**15,71**	**0**	**1,44**	**361,1**	**374,7**	**76,52**	**1,14**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16,5	0
	Общий итог			**66,33**	**58,82**	**292,53**	**1968,8**	**2,15**	**1,17**	**88,97**	**0,09**	**5,61**	**963,32**	**1144,6**	**325,45**	**8,72**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лст до 7)

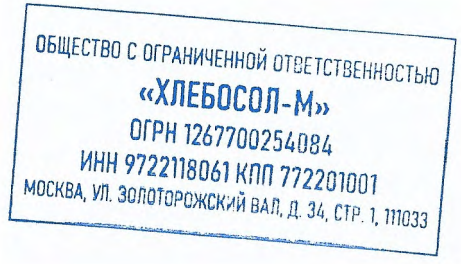
(ООО "Хлебосол-м")

4 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mq	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Салат из свежих помидоров с р/м**	37	60	0,6	5,1	3,06	67,9	0,03	0,02	12,55	0	1,42	11,74	14,32	10,85	0,5
	(свижие помидоры; масло растительное; лук репка; соль йодированная)															
	Омлет натуральный запечённый	253	60	7,5	5,5	3,9	72,83	0,03	0	0,9	0	0	47,5	0,36	0	0
	(яйца куриные диет; молоко 3,2%; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Какао напиток, быстрорастворимый на молоке	683	180	3,04	3,1	18,76	115,2	0,17	0,14	0,4	0,02	0,7	144	94,03	19,7	0,4
	(какао напиток(сухая смесь); молоко 3,2%)															
	Персик	458	170	0	0	13,8	64,2	0,04	0,2	9	0	0,3	8,3	22,4	57,8	0,5
	Сыр полутвердый 45%	13	15	3,9	3,92	0	52,6	0	0,05	0,12	0,03	0,08	151	96	6,7	0,12
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**515**	**17,64**	**18,12**	**49,32**	**424,13**	**0,34**	**0,45**	**22,97**	**0,05**	**2,8**	**393,14**	**227,11**	**98,25**	**2,02**
Обед	**Салат из моркови с изюмом с р/м**	55	60	0,7	6,08	8,7	89,67	0,02	0,02	1,57	0	1,27	13,13	20,3	10,3	0,44
	(морковь свежая; изюм; сахар, масло растительное)															
	Суп рыбный	592	200	6,7	4,56	8,8	183,8	0,12	0,07	0,5	0,2	0,09	102,2	132,4	0,8	0,24
	(горбуша натуральна (консервы); картофель; морковь; лук репка; крупа рисовая; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Котлета из птицы (куриная)	347	70	8,8	9,2	8,7	149,5	0,06	0,07	15,5	0,02	0,19	41,4	56,8	27,2	0,8
	(филе куриное; хлеб пшеничный; молоко 3,2%; сухари панировочные; масло сливочное; соль йодированная)															
	Рагу из б/з овощей и баклажанов	671	150	2,5	8,8	12,8	123,4	0,06	0,02	0	0,02	0,08	7,3	37,7	8,2	0,6
	(Баклажаны резанные б/з; кабачки резанныеб/з; картофель; лук репка; масло растительное морковь; перец сладкий б/з; томаты; соль иодированная)															
	Компот из нладов свежих (яблок)	409	180	0,16	0,04	16,9	66,6	0,23	0,23	10,1	0	1,8	32,5	5,9	6,8	0,14
	(яблоки свежие; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**710**	**22,17**	**29,38**	**81,87**	**726,27**	**0,68**	**0,53**	**27,67**	**0,24**	**4,23**	**235,75**	**315,55**	**67,45**	**3,46**
Полдник	**Йогурт фруктовый питьевой**	464	200	3,2	2,8	8,6	94,6	0,04	0,2	1,4	0,02	0	123	96	15	0,1
	Ватрушка с джемом	702	75	4,7	6,1	33,7	298,6	0,05	0,06	0,12	0,1	0,07	27,5	0,6	9,5	0,5
	(мука пшеничная в/с; сахар; масло сливочное 82,5%; яйцо куриное диет; дрожжи; джем; меланж; соль йодированная)															
	Итого		**275**	**7,9**	**8,9**	**42,3**	**393,2**	**0,09**	**0,26**	**1,52**	**0,12**	**0,07**	**150,5**	**96,6**	**24,5**	**0,6**
Ужин	**Каша вязкая на молоке (рисовая)**	221	200	7,36	5,94	34,6	285,5	0,3	0,2	1,2	0,04	0	231,32	202,56	39,7	0,5
	(крупа рисовая; молоко 3,2%; сахар; масло сливочное 82,5%; соль йодированнач)															
	Кофейный напиток с молоком	433	180	2,8	2,9	20,5	112,07	0,04	0,14	1,4	0,02	0	128,4	175,8	2,2	0,1
	(напиток кофейный сурогатный зерновой; молоко 3,2%; сахар; вода питьевая)															
	Ирис обогащ. витминами для ДП (в ин-ой ун-е)	506	20	0,6	1,9	17,,24	84,6	0,02	0,01	1	0	5,8	0	0	0	0,15
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**455**	**13,36**	**11,24**	**64,9**	**533,57**	**0,43**	**0,39**	**3,6**	**0,06**	**6,1**	**390,32**	**378,36**	**45,1**	**1,25**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**61,07**	**67,64**	**238,39**	**2077,2**	**1,54**	**1,63**	**55,76**	**0,47**	**13,2**	**1169,7**	**1017,6**	**235,3**	**7,33**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.





Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

5 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Суфле творожное, паровое**	269	150	14,5	10,4	13,76	204,04	0,07	0,18	1,2	0,04	0,29	108,6	152,7	17,07	0,44
	(творог 9%; мука пшеничная в/с; молоко 3,2%; яйца куриные диет; сахар; масло сливочное; соль йодированная)															
	Чай с сахаром	430	200	0	0	9,98	36,91	0	0	0	0	0	11,8	7,2	3,2	0,04
	(чай заварка; сахар)															
	Гематоген	505	20	3,3	6,9	21,1	154,7	0	0	0,2	0	0	120	56	25,4	2,1
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**400**	**20,4**	**17,8**	**54,64**	**447,05**	**0,14**	**0,22**	**1,4**	**0,04**	**0,59**	**271**	**215,9**	**48,87**	**3,08**
Обед	**Салат Витаминный с р/м**	21	60	1,5	2,3	4,56	45,6	0	0,01	10,6	0	1,6	19,8	13,9	8,4	0,06
	(яблоки свежие; помидоры свежие; огурцы свежие; перец сладкий свежий; лук-порей; масло растительное; соль йодированная)															
	Суп из овощей	109	200	2,56	5,2	9,04	161	0,2	0,04	11,36	0,01	0,2	37,36	84,6	25,68	0,09
	(помидоры свежие; капуста б/к; картофель; цветная капуста; морковь; лук репка; горошек зелёный конср;масло сливочное 82,5%; мясной бульон;соль иодир)															
	Бефстроганов из отварного мяса.	298	80	13,61	7,5	4,87	241,65	0,12	0,13	1,38	0,02	0,14	21,7	135,6	20,41	1,24
	(говядина б/к; морковь; молоко 3,25; мука пшеничная; сметана 15%;масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Цветная капуста отварная с маслом	664	150	5,1	6,7	30	174	0,06	0,15	0	0,03	0,08	6,92	35	7,67	0,08
	(цветная капуста; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Компот из с/з ягод (ассорти)	699	180	0	0	15,8	64	0	0	1,2	0	0	7,6	0	1,8	0
	(плоды и ягоды с/з; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**720**	**26,08**	**22,4**	**90,24**	**799,55**	**0,57**	**0,45**	**24,54**	**0,06**	**2,82**	**132,6**	**331,6**	**78,11**	**2,71**
Полд	**Молоко 3,2%в индивидуальной упаковке**	436	200	6	6,4	9,4	120	0	0,2	0,1	0,02	0	158	165	25,2	0
	Печенье витаминизированное (в ин-ной уп-е)	509	20	0,3	0,95	9,62	43,3	0,02	0	0,06	0	0,74	6,2	16,8	0	0,28
	Итого		**220**	**6,3**	**7,35**	**19,02**	**163,3**	**0,02**	**0,2**	**0,16**	**0,02**	**0,74**	**164,2**	**181,8**	**25,2**	**0,28**
Ужин	**Изделия колбасные вареные (сосиски)**	340	49	5,09	9,84	9,5	111,8	0,01	0,04	0	0	0	13,25	0	0	0,88
	Капуста тушеная	170	150	2,36	5,73	8,03	109,9	0,05	0,05	12,22	0,03	0,41	62,54	52,24	26,4	1,09
	(капуста б/к; масло растительное; томат-паста; морковь; лук репка; мука пшеничная в/с; сахар; соль йодированная)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Бананы	458	220	3	0,2	42	181,8	0	0	20	0	0,1	58,8	0,02	70,2	0,1
	Сок фруктовый (вишневый)(в ин-ной уп-е)	407	200	0,6	0	32,6	100	0,02	0,02	22	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Итого		**650**	**13,65**	**16,27**	**101,93**	**554,9**	**0,15**	**0,15**	**54,22**	**0,03**	**2,61**	**178,29**	**66,26**	**107,8**	**3,07**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**66,43**	**63,82**	**265,83**	**1964,8**	**0,88**	**1,02**	**80,32**	**0,15**	**6,76**	**746,09**	**795,5**	**259,98**	**9,14**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА ИНН 519033454655 МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

6 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Каша вязкая на молоке (пшенная)**	221	200	8,9	9.4	49,22	318,5	0.36	0,18	1,2	0,04	0,06	174,02	213,9	55,5	1,4
	(крупа пшённая; молоко3,2%; масло сливочное 82,5 %; сахар; соль йодированная)															
	Кофейный напиток цикорий с молоком	684	180	2,4	2,4	10,98	73,92	0,02	0,1	0,45	0,11	0	92,46	68,65	10	0,09
	(кофейный напиток сур.- зерновой; молоко 3,2%; вода; сахар.)															
	Масло сливочное порционное		10	0,06	8.26	0,18	75,8	0	0,02	0	0,04	0,1	2,2	1,9	0	0,02
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**420**	**13,96**	**20,56**	**70,18**	**519,62**	**0,45**	**0,34**	**1,65**	**0,19**	**0,46**	**299,28**	**284,45**	**68,7**	**2,01**
Обед	**Винегрет овощной с р/м.**	72/1	60	0.95	6,12	5,02	78,54	0,04	0,02	5,25	0	1,1	14	26,9	11.04	0,46
	(картофель ;свекла; морковь; огурец солёный;лук репка; зеленый горошек консер; масло ратительное; соль йодированная)															
	Щи из капусты свежей с картофелем	96	200/10	2,58	5,88	5,82	141	0,04	0,06	8,1	0,02	0,18	36,12	74,32	21,84	1,68
	(картофель; капустаб/к; морковь; лук репка; масло сливочное; соль йодированная; бульон куриный; петрушка (корень)															
	Суфле из отварной птицы (цыплята)	652	70	9,9	9,3	3,47	121,6	0,08	0,04	1,5	0,01	0,06	11,04	32,82	8,14	0,5
	(филе птицы; мука пшеничная в/с; молоко 3,2%; масло сливочное 82,5%; яйцо куриное диет;соль йодированная)															
	Пюре картофельное	362/1	150	3,19	7,4	22,4	166,46	0,2	0,07	1,7	0,02	0,16	30	58,9	22,9	0,91
	(картофель; молоко 3,2%; масло сливочное 82,5%; соль йодированна)															
	Компот из свежих плодов(груши)	409	180	0,14	0,11	19,9	61,01	0,23	0,23	0,72	0	1,94	15,45	5,76	5,94	0,86
	(груши свежие; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**720**	**20,07**	**29,51**	**82,58**	**681,91**	**0,78**	**0,54**	**17,27**	**0,05**	**4,24**	**145,83**	**261,15**	**84,01**	**5,65**
Полд	**Кисломолочный напиток (кефир)**	439	180	5,04	6,4	8,5	121,6	0	0,23	0,54	0,04	0,18	224,2	165,6	25,2	0,18
	Булочка Любимая	499	75	3,1	6,2	39,2	259,2	0,1	0,01	0,2	0,06	0,1	224,2	135,8	7,5	0,5
	(мука пшеничная в/с; молоко 3,2%; сахар; масло сливочное; дрожжи; соль йодированная)															
	Итого		**255**	**8,14**	**12,6**	**47,7**	**380,8**	**0,1**	**0,24**	**0,74**	**0,1**	**0,28**	**448,4**	**301,4**	**32,7**	**0,68**
Ужин	**Запеканка творожная**	267	150	22,6	15,63	32,51	307,5	0,08	0,33	0,32	0,07	0,53	241,48	275,97	32,11	0,93
	(творог 9%; крупа манная; сахар; яйца куриные диет; масло сливочное; сухари панировачные; сметана 15%; соль йодированная)															
	Джем фруктовый (пром. произв.)(в ин-ной уп-ке)	456	20	0,08	0,02	9,36	50,99	0	0	0,06	0	0	5,05	2,9	2,57	0,8
	Сок фруктовый (клубничный) (в ин-ной уп-ке)	407	200	0,6	0	32,6	100	0,02	0,02	22	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Апельсин	458	170	0	0	13,8	64,2	0	0	15,1	0	0	28,2	18,4	10,4	0
	Итого		**540**	**23,28**	**15,65**	**88,27**	**522,69**	**0,1**	**0,35**	**37,48**	**0,07**	**2,33**	**287,83**	**311,27**	**42,68**	**2,23**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**65,45**	**78,32**	**288,73**	**2105**	**1,43**	**1,47**	**57,14**	**0,44**	**7,31**	**1181,3**	**1158,3**	**228,09**	**10,57**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА ИНН 910534546655 ОГРНИП 319774600218... МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

7 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	Салат зеленый с помидором с р/м	507	60	0,7	6,1	2,5	65,84	0,02	0,03	9,2	0	1,2	26,03	16,52	16,5	0,4
	(салат ззелёный; помидоры свежие; масло растительное; соль йодироанная)															
	Биточки рыбные	279	70	9,86	4,2	10,5	143,8	0,07	0,13	0,3	0,02	0,06	40,3	178,52	16,7	0,45
	(филе трески; хлеб пшеничный; молоко 3,2%; сухари понировачные; масло сливочное; соль йодированная)															
	Рис отварной	355/1	150	3,57	6,67	37,5	217,5	0,03	0,02	0	0,03	0,08	217	59,32	18,6	0,5
	(крупа рис; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Какао напиток, быстрорастворимый на молоке	683	180	3,04	3,1	18,76	115,2	0,17	0,14	0,4	0,02	0.7	144	94,03	19,7	0,4
	(какао напиток(сухая смесь): молоко 3,2%)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**430**	**19,77**	**20,57**	**79,06**	**593,74**	**0,36**	**0,36**	**9,9**	**0,07**	**2,34**	**457,93**	**348,39**	**74,7**	**2,25**
Обед	**Салат из свеклы с яблоком с р/м**	561	60	0,7	4,27	5,9	62,56	0,02	0,02	3,41	0	0,79	20,2	21,34	11,14	0,9
	(свекла; яблоки; лимонная к-та; масло растительное; соль йодированная)															
	Суп картофельный с бобовыми (гороховый)	115/1	200	8,6	8	14,9	167,9	0,9	0,1	5,9	0	0	42,1	139,4	34,2	2,2
	(картофель; горох; морковь; лук репка; масло сливочное 82,5%; соль йодированная; петрушка - корень;)															
	Жаркое по-домашнему	294	200	9,25	11,5	12,13	292	0,2	0,26	0,2	0,04	0,38	44,8	238,12	60,7	4,3
	(говядина б/к; картофель; лук репка; томат-паста; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Компот из с/з ягод (черной смородины)	699	180	0	0	15,8	64	0	0	1,2	0	0	7,6	0	1,8	0
	(черная смородина б/з; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**705**	**21,86**	**24,47**	**74,7**	**699,76**	**1,31**	**0,5**	**10,71**	**0,04**	**1,97**	**153,92**	**461,31**	**121,99**	**8,64**
Полд	**Сок фруктовый (абрикосовый)(в ин-ной уп-е)**	407	200	0,6	0	32,6	100	0,02	0,02	22	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Вафли "Витаминизированные" (в ин-ной уп-е)	508	1/20	4,1	2,3	13,2	94	0,01	0,01	1,2	0	0,7	6,2	16,2	0	0,2
	Итого		**220**	**4,7**	**2,3**	**45,8**	**194**	**0,03**	**0,03**	**23,2**	**0**	**2,5**	**19,3**	**30,2**	**8**	**0,7**
Ужин	**Каша из пшена и риса молочная жидкая (" Дружба")**	612	200	6,32	10,18	34,6	260	0,28	0,22	1,2	0,06	0,06	222,62	172,7	34,2	0,54
	(крупы рисовая и пшённая; молоко 3,2%; масло сливочное; сахар; соль йодированная)															
	Чай с сахаром и лимоном	431	180	0,18	0,04	10,5	39,05	0	0	2,5	0	0,02	15,4	7,2	5,36	0,58
	(чай; сахар; лимон)															
	Бутерброд с колбасой п/к (для Д.П.)	17	20/20	2,78	5,48	3,91	65	0	0	0	0	0	0		0	0
	(хлеб пшеничный; колбаса п/к для ДП)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Груша	458	150	0,64	0,32	7,5	38,6	0,02	0,08	14,4	0	0,24	33	21,2	20	0
	Итого		**570**	**12,52**	**16,52**	**66,31**	**454,05**	**0,37**	**0,34**	**18,1**	**0,06**	**0,62**	**301,62**	**207,1**	**62,76**	**1,62**
	Вода питьсвая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**58,85**	**63,86**	**265,87**	**1941,6**	**2,07**	**1,23**	**61,91**	**0,17**	**7,43**	**932,77**	**1047**	**267,45**	**13,24**

Технологическая инетрукция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА ИНН 519003434655 ОГРНИП 317508100048655 МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

8 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	Пудинг творожный, запеченный	266	100	15,6	10,3	24,27	229	0,08	0,27	0,33	0,06	0,5	214,8	202,7	32,55	0,92
	(творог 9%; крупа манная; сахар; яйца куриные диет; изюм; масло сливочное 82,5%; ванилин; сухари панировачные; сметана 15%; соль йодированная)															
	Джем фруктовый (пром. произв.)(в ин-ой уп-е)	456	20	0,08	0,02	9,36	50,99	0	0	0,06	0	0	5,05	2,9	2,57	0,8
	Чай с сахаром	430	180	0	0	9,98	36,91	0	0	0	0	0	11,8	7,2	3,2	0,04
	(чай; сахар)															
	Сыр полутвердый 45%	13	15	3,9	3,92	0	52,6	0	0,05	0,12	0,03	0,08	151	96	6,7	0,12
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**400**	**22,18**	**14,74**	**53,41**	**420,9**	**0,15**	**0,36**	**0,51**	**0,09**	**0,88**	**413,25**	**308,8**	**48,22**	**2,38**
Обед	Салат из помидоров и огурцов свежих	38	60	0,6	8,5	1,5	84,9	0,02	0,02	3,69	0	0,79	15,3	24,09	8,32	0,35
	(огурцы свежие; помидоры свежие; масло растительное; соль йодированная)															
	Борщ сибирский	85	200	9,14	12,7	9,97	207	0,08	0,14	8,5	0,02	0	39,18	113,86	28,6	4,12
	(свекла; картофель; капуста б/к; морковь; лук репка; масло сливочное; сахар; томат-паста; лимонная к-та; ;сметана 15%; соль йодированная)															
	Тефтели мясные с рисом паровые	318	60/50	9,47	7,81	5,78	128,22	0,04	0,09	0	0,02	0,04	7,32	93,73	16,84	0,65
	(говядина (мясо котлетное); крупа рис; лук репка; масло сливочное 82,5%; мука пшеничная в/с;соль йодирования;соус сметанно-молочный)															
	Каша гречневая рассыпчатая	353/1	150	8,3	7,6	40,5	249	0,2	0,1	0	0,03	0,08	19,57	198,52	133,29	4,44
	(крупа гречневая; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Компот из плодов сухих	700а	180	1,02	0	21	88	0,02	0,04	0	0	0	16,7	9,1	8,64	0,04
	(сухфрукты(яблоки,груши, чернослив, урюк, курага,изюм; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**780**	**31,84**	**37,31**	**104,72**	**870,42**	**0,55**	**0,51**	**12,19**	**0,07**	**1,71**	**137,29**	**501,75**	**209,84**	**10,84**
Полдник	**Кисломолочный напиток (ряженка)**	439	180	5,04	6,4	8,5	121,6	0	0,23	0,54	0,04	0,18	224,2	165,6	25,2	0,18
	Ватрушка с сыром	704	75	9,12	10,8	25,02	224,98	0,05	0,11	0,06	1,3	1,75	168,9	133,2	14,5	0,7
	(мука пшеничная в/с; молоко 3,2%; сахар; масло сливочное; яйцо куриное диет; дрожжи; сыр тертый; соль йодированная)															
	Итого		**255**	**14,16**	**17,2**	**33,52**	**346,58**	**0,05**	**0,34**	**0,6**	**1,34**	**1,93**	**393,1**	**298,8**	**39,7**	**0,88**
Ужин	**Каша вязкая на молоке (манная)**	221	200	4,3	6	27,7	286	0,32	0,2	17,6	0,06	0,06	341,08	183,86	29,88	0,5
	(крупа манная; молоко 3,2%; сахар; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Чудо молочко в индивидуальной упаковке	438	200	6	4	9,4	120	0,01	0,01	0,01	0	0	158,6	165	25,2	0
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Яблоко	458	140	0,64	0,32	7,5	57,7	0,02	0,08	10,1	0	0,24	33	27,2	20	0
	Итого		**570**	**13,54**	**10,82**	**54,4**	**515,1**	**0,42**	**0,33**	**27,71**	**0,06**	**0,6**	**563,28**	**376,06**	**55,08**	**1**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**81,72**	**80,07**	**246,05**	**2153**	**1,17**	**1,54**	**41,01**	**1,56**	**5,12**	**1506,9**	**1488,4**	**356,88**	**15,1**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

9 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Салат зеленый с р/м**	33	60	0,72	9,1	1,08	88,8	0,01	0,03	5,55	0	1,46	26,26	19,98	14,17	0,3
	(салат зеленый; соль йодированная; масло растительное)															
	Омлет с сыром запеченный	254	100	8,52	7,6	16,1	208	0,03	0	0,75	0	0,08	99,05	65,41	5,79	0,09
	(яйца куриные диет; молоко 3,2%; масло сливочное; сыр тертый; соль йодированная)															
	Чай с молоком	432	200	1,35	1,5	12,09	63,9	0,09	0,07	4,5	0	0	61,8	50	7,8	0,07
	(чай- заварка; молоко 3,2%; сахар)															
	Масло сливочное (порционное)(в ин-ной уп-е)		10	0,06	8,26	0,18	75,8	0	0,02	0	0,04	0,1	2,2	1,9	0	0,02
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**400**	**13,25**	**26,96**	**39,25**	**487,9**	**0,2**	**0,16**	**10,8**	**0,04**	**1,94**	**219,91**	**137,29**	**30,96**	**0,98**
Обед	**Салат из моркови с изюмом с р/м**	55	60	0,7	6,08	8,7	89,67	0,02	0,02	1,57	0	1,27	13,13	20,3	10,3	0,44
	(морковь свежая; изюм; сахар, масло растительное)															
	Суп с макаронными изделиями	128/2	200	5,6	3,7	32,3	138,9	0,06	0,15	0	0,03	0,08	6,92	35	7,67	0,8
	(вермишель; морковь; лук ренка; петрушка-корень;масло сливочное; соль йодированная; куриный больон)															
	Птица отварная (цеплята)	341	70	9,94	5,67	0,5	170,1	0,14	0,2	0	0,02	0,04	26,06	144,4	42,24	2,2
	(цыплята потрашенные; лук репка; соль йодированная)															
	Пюре картофельное	362/1	150	3,19	7,4	22,4	166,46	0,2	0,07	1,7	0,02	0,16	30	58,9	22,9	0,91
	(картофель;молоко 3,2%; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Компот из с/з ягод (ассорти)	699	180	0,2	0	21,23	67,17	0,23	0,23	18,72	0	1,9	15,85	6,53	7,76	0,31
	(плоды и ягоды с/з; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**725**	**22,94**	**23,55**	**111,1**	**745,6**	**0,84**	**0,79**	**21,99**	**0,07**	**4,25**	**131,18**	**327,58**	**105,02**	**5,9**
Полд	**Мандарин**	458	90	0,8	0,2	7,3	34	0,02	0,08	15,1	0	0,24	33	27,2	20	0
	Кофейный напиток суррогат с молоком	433	180	2,8	2,9	20,5	112,07	0,16	0,14	2	0,02	0	128,4	81	13,6	6,13
	(кофейный напиток сур.- зерновой; молоко 3,2%; вода; сахар.)															
	Печенье витаминизированное (в ин-ной уп-е)	509	20	0,3	0,95	9,62	43,3	0,02	0	0,06	0	0,74	6,2	16,8	0	0,28
			290	**3,9**	**4,05**	**37,42**	**189,37**	**0,2**	**0,22**	**17,16**	**0,02**	**0,98**	**167,6**	**125**	**33,6**	**6,41**
Ужин	**Изделия колбасные вареные (сосиски)**	340	49	5,09	9,84	9,5	111,8	0,01	0,04	0	0	0	13,25	0	0	0,88
	Капуста тушеная	170	150	2,36	5,73	8,03	109,9	0,05	0,05	12,22	0,03	0,41	62,54	52,24	26,4	1,09
	(капуста б/к; масло растительное; томат-паста; морковь; лук репка; мука пшеничная в/с; сахар; соль йодированная)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Сок фруктовый (ананасовый)(в ин-пой уп-е)	407	200	0,6	0	32,6	100	0,08	0,02	4	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Итого		**430**	**10,65**	**16,07**	**59,93**	**373,1**	**0,21**	**0,15**	**16,22**	**0,03**	**2,51**	**119,49**	**66,24**	**26,4**	**2,97**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**50,74**	**70,63**	**247,7**	**1796**	**1,45**	**1,32**	**66,17**	**0,16**	**9,68**	**638,18**	**656,11**	**195,98**	**16,24**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков пикольного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ХЛЕБОСОЛ-М»
ОГРН 1267700254084
ИНН 9722118061 КПП 772201001
МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

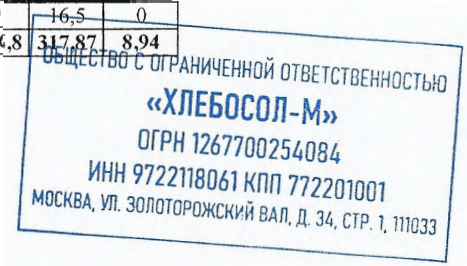
(ООО "Хлебосол-м")

10 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	Каша вязкая на молоке (овсяные хлопья)	221	200	6,75	8,8	32,01	240	0,3	0,21	13,2	0,05	0,05	175	193,47	47,8	0,98
	(геркулес; молоко 3,2%;сахар; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Какао напиток, быстрорастворимый на молоке	683	180	3,04	3,1	18,76	115,2	0,17	0,14	0,4	0,02	0,7	144	94,03	19,7	0,4
	(какао напиток(сухая смесь); молоко 3,2%)															
	Бутерброд с ветчиной (для Д.П.)	17	20/20	2,78	5,48	3,91	65	0	0	0	0	0	0		0	0
	(хлеб пшеничный; ветчина (для ДП)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		420	15,17	17,88	64,48	471,6	0,54	0,39	13,6	0,07	1,05	349,6	287,5	70,7	1,88
Обед	**Салат из свежих овощей и яблок с р/м**	568	60	0,58	5,08	3,4	62,33	0,04	0,02	10,05	0	0	13,13	17,3	69,5	1,09
	(яблоки; помидоры свежие; огурцы свежие; перец красный сладкий; лук-порей; масло растительное; соль йодированная)															
	Рассольник ленинградский	104	200/10	4,6	10,2	10,8	182,4	0,08	0,06	9,22	0,02	0,22	36,98	56,02	25,08	0,36
	(картофель; морковь; лук репка; перловка; огурец соленый; масло сливочное; соль йодированная; сметана 15%)															
	Фрикадельки мясные паровые	322	70	9,84	7,3	6,05	138,13	0,07	0,11	0	0,01	0,04	18	82,9	14,57	0,85
	(говядина -мясо котлетное; хлеб пшеничный; молоко 3,2%; соль йодированная)															
	Изделия макаронные отварные (вермишель)	246	150	5,75	6,12	32,25	208,3	0,06	0,02	0	0,02	0,08	7,3	37,7	8,2	0,6
	(вермишель;масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Кисель из концентрата витаминизированного	420	180	0	0	15,8	64	0	0	1,2	0	0	7,6	0	1,8	0
	(кисель плодово-ягодный (пром. произв.)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		745	24,08	29,4	94,27	768,46	0,44	0,33	20,47	0,05	1,14	122,23	256,37	133,3	4,14
Полд	**Сок фруктовый (виноградный) (в ин-ной уп-е)**	407	200	0,6	0	32,6	100	0,08	0,02	4	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Булочка "Творожная"	492	75	9	4,7	37,6	229,8	0,01	0,01	0,1	0	0	196,4	201,3	67,4	0,6
	(мука пшеничная в/с; сахар; яйца куриные диет; творог 9%; дрожжи; соль йодированная;ванилин; молоко 3,2 %)															
	Итого		275	9,6	4,7	70,2	329,8	0,09	0,03	4,1	0	1,8	209,5	215,3	75,4	1,1
Ужин	**Сырники из творога**	263	100	16	11,5	22,5	230	0,09	0,36	0,33	0,09	0,7	229,6	302,5	35,9	1,02
	(творог; мука пшеничная; яйцо диет. куриное;соль йодированная; масло сливочное 82,5%)															
	Джем фруктовый (пром. произв.)(в ин-ной уп-е)	456	20	0,08	0,02	9,36	50,99	0	0	0,06	0	0	5,05	2,9	2,57	0,8
	Киви	458	90	0,8	0,4	8,1	39	0,02	0,08	14,4	0	0,24	33	27,2	20	0
	Сливки 10% в индивидуальной упаковке	436	200	6	10	9,4	120	0	0,2	0,1	0,02	0	158	165	25,2	0
	Итого		460	22,88	21,92	49,36	439,99	0,11	0,64	14,89	0,11	0,94	425,65	497,6	38,47	1,82
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			71,73	73,9	278,31	2009,9	1,18	1,39	53.06	0,23	4,93	1107	1256,8	317,87	8,94

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.





Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов новышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

11 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	Суп молочный с изделиями макаронными	133/1	200	6,5	7,3	29,9	213,1	0,2	0,02	8	0,02	0,02	193	16,5	2,7	0,32
	(молоко 3,2%; вермишель; масло сливочное; сахар; соль йодиров.)															
	Чай с сахаром и лимоном	431	180	0,18	0,04	10,5	39,05	0	0	2,5	0	0,02	15,4	7,2	5,36	0,58
	(чай; сахар; лимон)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Сыр полутвердый 45%	13	15	3,9	3,92	0	52,6	0	0,05	0,12	0,03	0,08	151	96	6,7	0,12
	Итого		**425**	**13,18**	**11,76**	**50,2**	**356,15**	**0,27**	**0,11**	**10,62**	**0,05**	**0,42**	**390**	**119,7**	**17,96**	**1,52**
Обед	Салат из б/к капусты со сладким перцем с р/м	531	60	1,3	6,07	4,71	76,22	0,04	0,04	13,3	0	1,1	32,07	25,1	12,31	0,5
	(капуста б/к; сладкий перец свежий; масло растительное; огурцы свежие; соль йодированная)															
	Суп картофельный с бобовыми со свининой тушённой для детского питания (пром.пр-ва)	595	200	12,2	25,6	20,6	300,2	0,02	0,06	5,9	0,02	0,22	50,1	84,5	121,9	0,2
	(картофель; горох; морковь; лук репка; масло сливочное; петрушка- корень; соль йодированная; свинина тушёная для ДП)															
	Биточки из филе рыбы	279	70	10,1	3,5	4,8	110,26	0,02	0,08	0,53	0,01	0,06	33,51	181,55	16,2	0,2
	(филе треки; молоко 3,2%; хлеб пшеничный; сухари панировачные; масло сливочное; соль йодированная)															
	Рагу из б/з овощей и баклажанов	671	150	2,5	8,8	12,8	123,4	0,06	0,02	0	0,02	0,08	7,3	37,7	8,2	0,6
	(Баклажаны резанные б/з; кабачки резанныеб/з; картофель; лук репка; масло растительное морковь; перец сладкий б/з; томаты; соль иодированная)															
	Компот из плодов свежих (яблок)	409	180	0,16	0,04	16,9	66,6	0,23	0,23	10,1	0	1,8	32,5	5,9	6,8	0,14
	(свежие яблоки; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**710**	**29,57**	**44,71**	**85,78**	**789,98**	**0,56**	**0,55**	**29,83**	**0,05**	**4,06**	**194,7**	**397,2**	**179,56**	**2,88**
Полд	**Чудо молочко в индивидуальной упаковке**	438	200	6	4	9,4	120	0,01	0,01	0,01	0	0	158,6	165	25,2	0
	Вафли "Витаминизированные"(в ин-ной уп-е)	508	1/20	4,1	2,3	13,2	94	0,01	0,01	1,2	0	0,7	6,2	16,2	0	0,2
			220	**10,1**	**6,3**	**22,6**	**214**	**0,02**	**0,02**	**1,21**	**0**	**0,7**	**164,8**	**181,2**	**25,2**	**0,2**
Ужин	**Блины со сливочным маслом**	465	100/10	7,4	4,8	32,9	204	0	0	1,3	0	1,2	169,5	182,5	31,32	1,14
	(мука пшеничная в/с; яйца куриные диет; сахар; молоко 3,2%; масло сливочное)															
	Сок фруктовый (мультифрукт) (в ин-ой уп-е)	407	200	0,6	0	32,6	100	0,08	0,02	4	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Бананы	458	220	3	0,2	42	181,8	0	0	20	0	0,1	58,8	0,02	70,2	0,1
	Зефир (в ин-ной уп-е)	507	20	16	0,01	19,09	77,8	0	0	0	0	0	6	2,4	0	0,28
	Итого		**530**	**27**	**5,01**	**126,59**	**563,6**	**0,08**	**0,02**	**25,3**	**0**	**3,1**	**247,4**	**198,92**	**39,32**	**2,02**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**79,85**	**67,78**	**285,17**	**1923,7**	**0,93**	**0,7**	**66,96**	**0,1**	**8,28**	**996,9**	**897,02**	**262,04**	**6,62**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ХЛЕБОСОЛ-М»
ОГРН 1267700254084
ИНН 9722118061 КПП 772201001
МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной нищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

12 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углев	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	Салат из моркови с сыром и зеленым горошком	548	60	3,37	5,2	4,92	74,3	0,02	0,02	3,5	0,01	0	103,9	74,07	15,9	0,3
	(зелёный горошек консер; морковь;сыр сычужный твердый; соус салатный для ДП)															
	Тефтели мясные	317	60/50	5,4	6,5	7,9	112,3	0,06	0,07	0,5	0,02	0,19	17,7	50,7	11,8	0,65
	(говядина (мясо котлетное); лук репка; масло сливочное 82,5%; мука пшеничная в/с;соль йодирования;соус красный основной)															
	Картофель отварной,запеченый с р/м.	668	150	3,15	4,9	23,59	177,7	0,1	0,1	0,4	0	2,15	16,12	89,73	33,66	1,47
	(картофель; соль йодированная; масло растительное)															
	Кофейный напиток суррогат с молоком	433	180	2,8	2,9	20,5	112,07	0,04	0,14	1,4	0,02	0	128,4	175,8	2,2	0,1
	(кофейный напиток сур.- зерновой; молоко 3,2%; вода; сахар.)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**500**	17,32	20	66,71	527,77	0,29	0,37	5,8	0,05	2,64	296,72	390,3	66,76	3,02
Обед	**Салат Витаминный с р/м**	21	60	1,5	2,3	4,56	45,6	0	0,01	10,6	0	1,6	19,8	13,9	8,4	0,06
	(яблоки свежие; помидоры свежие; огурцы свежие; перец сладкий свежий; лук-порей; масло растительное; соль йодированная)															
	Щи из шпината со сметаной	589	200/10	6,4	6,9	3,5	153,9	0,08	0,14	17,8	0,02	0,16	78	75,2	55,5	2,2
	шпинат с/з;(картофель; морковь; лук репка; масло сливочное 82,5%; лимон; соль йодированная; сметана 15%)															
	Яйцо куриное диетическое,сваренное в крутую	261	20	2,5	2,3	0,1	31,4	0,01	0,09	0	0,05	0	12	38,4	2,41	0,5
	Суфле из печени	651	70	11,5	4,8	15,2	145,9	0,23	1,1	0,6	4,6	0,19	30,8	187,5	14	3,4
	Печень говяжья; молоко 3,2%; мука пшеничная в/с; яйцо куриное диет;масло растительное; соль йодированная)															
	Цветная капуста отварная с маслом	664	150	2,6	4,2	5,2	75,5	0,12	0,13	12,2	0,03	0,1	31,6	61	21	1,8
	(цветная капуста б/з; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Компот из с/з ягод (черной смородины)	699	180	0	0	15,8	64	0	0	1,2	0	0	7,6	0	1,8	0
	(черная смородина с/з; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**765**	**27,81**	**21,2**	**70,33**	**629,6**	**0,63**	**1,59**	**42,4**	**4,7**	**2,85**	**219,02**	**438,45**	**117,26**	**9,2**
Полдн	**Груша**	458	150	0,64	0,32	7,5	38,6	0,02	0,08	10,4	0	0,24	33	27,2	20	0
	Печенье витаминизированнос (в ин-ной уп-е)	509	20	0,3	0,95	9,62	43,3	0,02	0	0,06	0	0,74	6,2	16,8	0	0,28
	Сок фруктовый (виноград,яблоко) (в ин-ной уп-е)	407	200	0,6	0	32,6	100	0,02	0,02	4	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Итого		**370**	**1,54**	**1,27**	**49,72**	**181,9**	**0,06**	**0,1**	**14,46**	**0**	**2,78**	**52,3**	**58**	**28**	**0,78**
Ужин	**Каша вязкая на молоке (рисовая)**	221	200	7,36	5,94	50,2	285,5	0,3	0,2	1,2	0,04	0	231,32	202,56	39,7	0,5
	(крупа рисовая; молоко 3,2%; масло сливочное 82,5%; сахар; соль йодированная0															
	Чай с молоком	432	180	1,35	1,5	12,09	63,9	0,09	0,07	0,5	0	0	61,8	50	7,8	0,07
	(чай- заварка; молоко 3,2%; сахар)															
	Масло сливочное (порционное)(в ин-ной уп-е)		10	0,06	8,26	0,18	75,8	0	0,02	0	0,04	0,1	2,2	1,9	0	0,02
	Бутерброд с колбасой п/к (для Д.П.)	17	20/20	2,78	5,48	3,91	65	0	0	0	0	0	0		0	0
	(хлеб пшеничный; колбаса п/к для ДП)															
	Итого			**11,55**	**21,18**	**66,38**	**490,2**	**0,39**	**0,29**	**1,7**	**0,08**	**0,1**	**295,32**	**254,46**	**39,7**	**0,59**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**58,38**	**63,65**	**253,14**	**1829,5**	**1,37**	**2,35**	**64,36**	**4,83**	**8,37**	**863,36**	**1141,2**	**251,72**	**13,59**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

13 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Пудинг творожный , запеченный**	266	100	15,6	10,3	24,27	229	0,08	0,27	0,33	0,06	0,5	214,8	202,7	32,55	0,92
	(творог 9%; крупа манная; яйца куриные диет; изюм; масло сливочное ванилин;сольйодированная; сметана 15%)															
	Джем фруктовый (пром. произв.)(в инд-ой уп-е)	456	20	0,08	0,02	9,36	50,99	0	0	0,06	0	0	5,05	2,9	2,57	0,8
	Кисломолочный напиток (кефир)	439	180	5,04	6,4	8,5	121,6	0	0,23	0,54	0,04	0,18	224,2	165,6	25,2	0,18
	Киви	458	90	0,8	0,4	8,1	39	0,02	0,08	14,4	0	0,24	33	27,2	20	0
	Итого		**440**	**20,72**	**16,72**	**42,13**	**401,59**	**0,08**	**0,5**	**0,93**	**0,1**	**0,68**	**444,05**	**371,2**	**60,32**	**1,9**
Обед	Салат зеленый с помидором с р/м	570	60	0,7	6,1	2,5	65,84	0,02	0,03	9,2	0	1,2	26,03	16,52	16,5	0,4
	(салат зеленый; помидор свежий; соль йодиров.; масло растительное)															
	Борщ с капустой и картофелем	83	200	3,62	8,26	9,76	143,4	0,08	0,14	8,5	0,02	0	39,18	113,86	28,6	4,12
	(свекла; картофель; капуста б/к; морковь; лук репчатый; масло сливочное 82,5%; сахар; томат; лимон. к-та; соль йодироав.; мясной бульон.)															
	Бефстроганов из отварного мяса .	298	80	13,61	7,5	4,87	241,65	0,12	0,13	1,38	0,02	0,14	21,7	135,6	20,41	1,24
	(говядина б/к; морковь; молоко 3,25; мука пшеничная; сметана 15%;масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Каша гречневая рассыпчатая	353/1	150	8,3	7,6	40,5	249	0,2	0,1	0	0,03	0,08	19,57	198,52	133,29	4,44
	(крупа гречневая; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Компот из плодов сухих	700а	180	1,02	0	21	88	0,02	0,04	0	0	0	16,7	9,1	8,64	0,04
	(сухфрукты(яблоки,груши, чернослив, урюк, курага,изюм; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**640**	**30,56**	**30,16**	**104,6**	**901,19**	**0,63**	**0,56**	**19,08**	**0,07**	**2,22**	**162,4**	**536,05**	**221,59**	**11,48**
Полдник	**Ватрушка с джемом**	702	75	4,7	6,1	33,7	298,6	0,05	0,06	0,12	0,1	0,07	27,5	0,6	9,5	0,5
	(мука пшеничная в/с; сахар; масло сливочное 82,5%; яйцо куриное диет; дрожжи; джем; меланж; соль йодированная)															
	Чай с сахаром	430	180	0	0	9,98	36,91	0	0	0	0	0	11,8	7,2	3,2	0,04
	(чай; сахар)															
	Итого		**255**	**4,7**	**6,1**	**43,68**	**335,51**	**0,05**	**0,06**	**0,12**	**0,1**	**0,07**	**39,3**	**7,8**	**12,7**	**0,54**
Ужин	**Омлет с сыром запеченный**	254	100	8,52	7,6	16,1	208	0,03	0	0,75	0	0,08	99,05	65,41	5,79	0,09
	(яйцо куриное диет; молоко 3,2%; соль йодированная; сыр															
	Отвар шиповника	686	180	0,5	0,19	14,2	75,8	0,01	0,02	80	0	0	10	2,7	2,7	0,5
	(сахар; шиповник -сухой)															
	Яблоко	458	140	0,64	0,32	7,5	57,7	0,02	0,08	10,1	0	0,24	33	27,2	20	0
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
4	**Итого**		**450**	**12,26**	**8,61**	**47,6**	**392,9**	**0,13**	**0,14**	**90,85**	**0**	**0,62**	**172,65**	**95,31**	**8,49**	**1,09**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**68,24**	**61,59**	**238,01**	**2031,2**	**0,89**	**1,26**	**110,98**	**0,27**	**3,59**	**818,4**	**915,05**	**303,1**	**15,01**

Технологичсская инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков пикольного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

14 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Каша вязкая на молоке (овсяные хлопья)**	221	200	6,75	8,8	32,01	240	0,3	0,21	13,2	0,05	0,05	175	193,47	47,8	0,98
	(геркулес: молоко 3,2%;сахар; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Кисель из концентрата витаминизированного	420	180	0,13	0	25,2	82,53	0,23	0,23	1,86	0	1,8	16,7	9,1	18,64	0,04
	(кисель плодово-ягодный (пром. произв.)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Сыр полутвердый 45%	13	15	3,9	3,92	0	52,6	0	0,05	0,12	0,03	0,08	151	96	6,7	0,12
	Итого		**420**	**13,38**	**13,22**	**67,01**	**426,53**	**0,6**	**0,53**	**15,18**	**0,08**	**2,23**	**373,3**	**298,57**	**76,34**	**1,64**
Обед	**Винегрет овощной с р/м.**	72/1	60	0,95	6,12	5,02	78,54	0,04	0,02	5,25	0	1,1	14	26,9	11,04	0,46
	(картофель ;свекла; морковь; огурец солёный;лук репка; зеленый горошек консер; масло ратительное: соль йодированная)															
	Суп рыбный	592	200	6,7	4,56	8,8	183,8	0,12	0,07	0,5	0,2	0,09	102,2	132,4	0,8	0,24
	(горбуша натуральна (консервы); картофель; морковь; лук репка; крупа рисовая; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Запеканка картофельная с отварным мясом	332	180	17,5	6,4	15,9	222,6	0,16	0,16	2,7	0,02	0,25	39,8	200,4	46,9	2,28
	(картофель; говядина б/к; лук репка; масло сливочное82,5%; соль йодированная)															
	Соус сметанный с томатом	388	30	0,5	2,28	2,15	33,85	0,01	0,02	0,26	0,01	0,07	14,56	10,46	1,91	0,06
	(сметана 15%; масло сливочное 82,5%; мука пшеничнач в/с;бульон мясной;соль йодированная)															
	Компот из с/з ягод (ассорти)	699	180	0	0	15,8	64	0	0	1,2	0	0	7,6	0	1,8	0
	(плоды и ягоды с/з; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**685**	**28,96**	**20,06**	**73,64**	**696,09**	**0,52**	**0,39**	**9,91**	**0,23**	**2,31**	**217,38**	**432,61**	**76,6**	**4,28**
	Булочка Любимая	499	75	3,1	6,2	39,2	259,2	0,1	0,01	0,2	0,06	0,1	224,2	135,8	7,5	0,5
	(мука пшеничная в/с; молоко 3,2%; сахар; масло сливочное; дрожжи; соль йодированная)															
	Йогурт фруктовый питьевой	464	180	3,2	2,8	8,6	94,6	0,04	0,2	1,4	0,02	0	123	96	15	0,1
	Итого		**255**	**6,3**	**9**	**47,8**	**353,8**	**0,14**	**0,21**	**1,6**	**0,08**	**0,1**	**347,2**	**231,8**	**22,5**	**0,6**
Ужин	**Сырники из творога**	263	100	16	11,5	22,5	230	0,09	0,36	0,33	0,09	0,7	229,6	302,5	35,9	1,02
	(творог; мука пшеничная; яйцо диет. куриное;соль йодированная; масло сливочное 82,5%)															
	Сок фруктовый (абрикос, персик)(в ин-ой уп-е)	407	200	0,6	0	32,6	100	0,02	0,02	4	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Ирис обогащ. витминами для ДП	506	20	0,6	1,9	17,,24	84,6	0,02	0,01	1	0	5,8	0	0	0	0,15
	Мандарин	458	90	0,8	0,2	7,3	34	0,02	0,08	15,1	0	0,24	33	27,2	20	0
	Итого		**460**	**17,2**	**13,4**	**55,1**	**414,6**	**0,13**	**0,39**	**5,33**	**0,09**	**8,3**	**242,7**	**316,5**	**35,9**	**1,67**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**65,84**	**55,68**	**243,55**	**1891**	**1,39**	**1,52**	**32,02**	**0,48**	**12,94**	**1180,6**	**1279,5**	**211,34**	**8,19**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

15 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Изделия колбасные вареные (сосиски)**	340	49	5,09	9,84	9,5	111,8	0,01	0,04	0	0	0	13,25	0	0	0,88
	Капуста тушеная	170	150	2,36	5,73	8,03	109,9	0,05	0,05	12,22	0,03	0,41	62,54	52,24	26,4	1,09
	(капуста б/к; масло растительное; томат-паста; морковь; лук репка; мука пшеничная в/с; сахар; соль йодированная)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Какао-напиток, быстрорастворимый на молоке	683	180	3,04	3,1	18,76	115,2	0,17	0,14	0,4	0,02	0,7	144	94,03	19,7	0,4
	(какао напиток(сухая смесь); молоко 3,2%)															
	Итого		419	13,09	19,17	46,09	388,3	0,3	0,27	12,62	0,05	1,41	250,39	146,27	49,3	2,87
Обед	Салат из помидоров и огурцов свежих	38	60	0,6	8,5	1,5	84,9	0,02	0,02	3,69	0	0,79	15,3	24,09	8,32	0,35
	(огурцы свежие; помидоры свежие; масло растительное; соль йодированная)															
	Суп из овощей	109	200	2,56	5,2	9,04	161	0,2	0,04	11,36	0,01	0,2	37,36	84,6	25,68	0,09
	(помидоры свежие; капуста б/к; картофель; цветная капуста; морковь; лук репка; горошек зелёный конс;масло сливочное 82,5%;соль иодированная)															
	Котлета из птицы (куриная)	347	70	8,8	9,2	8,7	149,5	0,06	0,07	15,5	0,02	0,19	41,4	56,8	27,2	0,8
	(филе куриное; хлеб пшеничный; молоко 3,2%; сухари панировочные; масло сливочное; соль йодированная)															
	Рис отварной	355/1	150	3,57	6,67	37,5	217,5	0,03	0,02	0	0,03	0,08	217	59,32	18,6	0,5
	(крупа рисовая; масло сливочное 82,5%; соль йодиров.)															
	Компот из свежих плодов(груши)	409	180	0,14	0,11	19,9	61,01	0,23	0,23	0,72	0	1,94	15,45	5,76	5,94	0,86
	(груши свежие; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**710**	**18,98**	**30,38**	**102,61**	**787,21**	**0,73**	**0,5**	**31,27**	**0,06**	**4**	**365,73**	**293,02**	**99,89**	**3,84**
	Кисломолочный напиток (ряженка)	439	180	5,04	6,4	8,5	121,6	0	0,23	0,54	0,04	0,18	224,2	165,6	25,2	0,18
	Булочка молочная	502	75	7,5	1,2	68,9	266,9	0	0	0,25	0	0,7	82,3	253,9	0	0
	(мука пшеничная в/с; сахар; масло сливочное 82,5%; молоко 1,5%; яйца куриные диет; дрожжи; соль йодированная; меланж)															
	Итого		**255**	**12,54**	**7,6**	**77,4**	**388,5**	**0**	**0,23**	**0,79**	**0,04**	**0,88**	**306,5**	**419,5**	**25,2**	**0,18**
Ужин	**Каша из пшена и риса молочная жидкая (" Дружба")**	612	200	6,32	10,18	34,6	260	0,28	0,22	1,2	0,06	0,06	222,62	172,7	34,2	0,54
	(молоко 3,2%; крупа рисовая и пшенная; сахар; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Чай с сахаром и лимоном	431	180	0,18	0,04	10,5	39,05	0	0	2,5	0	0,02	15,4	7,2	5,36	0,58
	(чай; сахар; лимон)															
	Апельсин	458	150	0,8	0,2	7,3	42	0,02	0,08	15,9	0	0	33	27,2	20	0
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**560**	**9,9**	**10,92**	**62,2**	**392,45**	**0,37**	**0,34**	**19,6**	**0,06**	**0,38**	**301,62**	**207,1**	**34,2**	**1,62**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**54,51**	**68,07**	**288,3**	**1956,5**	**1,4**	**1,34**	**64,28**	**0,21**	**6,67**	**1224,2**	**1055,29**	**288,59**	**8,51**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

16 день

	Наименование блюда	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/и	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Суфле творожное паровое**	269	150	14,5	10,4	13,76	204,04	0,07	0,18	1,2	0,04	0,29	108,6	152,7	17,07	0,44
	(творог 9%; мука пшеничная в/с; молоко 3,2%; яйца куриные дист; сахар; масло сливочное; соль йодированная)															
	Чай с сахаром	430	200	0	0	9,98	36,91	0	0	0	0	0	11,8	7,2	3,2	0,04
	(чай; сахар)															
	Батон нарезной	902	25	1,3	0,3	11,1	154,7	0	0	0,2	0	0	7,20	56	25,3	2,1
	Масло сливочное витаминизированное	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		405	20,4	17,8	54,64	447,05	0,14	0,22	1,4	0,04	0,59	271	215,9	48,87	3,08
Обед	**Салат из моркови с сыром и зеленым горошком**	548	60	3,37	5,2	4,92	74,3	0,02	0,02	3,5	0,01	0	103,9	74,07	15,9	0,3
	(зелёный горошек консер; морковь;сыр сычужный твердый; соус салатный для ДП)															
	Суп картофельный с бобовыми (фасолевый)	115/1	200	8,6	8	14,9	167,9	0,9	0,1	5,9	0	0	42,1	139,4	34,2	2,2
	(картофель; фасоль; морковь; лук репка; масло сливочное; петрушка - корень; соль йодированная)															
	Рыба припущенная,запечённая с овощами	626	80	15,8	3,3	13,68	106,4	0,01	0,06	0,6	0	0,1	36,3	154,5	18,3	0,3
	(филе трески; морковь;лук репка; масло растительное; тамат-пюре; сахар;соль йодированная)															
	Картофель отварной, запечённый со слив. маслом	667	150	3,54	4,3	23	173,5	0,2	0,19	16,2	0,03	0,03	17,4	100,8	37,5	1,6
	(картофель; масло сливочное; соль йодированная)															
	Компот из с/з ягод (черной смородины)	699	180	0	0	15,8	64	0	0	1,2	0	0	7,6	0	1,8	0
	(с/з черная смородина; сахар;)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**735**	**34,62**	**21,5**	**98,27**	**699,4**	**1,32**	**0,49**	**27,4**	**0,04**	**0,93**	**246,52**	**531,2**	**121,9**	**5,64**
Полдник	**Груша**	458	150	0,64	0,32	7,5	38,6	0,02	0,08	14,4	0	0,24	33	27,2	20	0
	Молоко 3,2%в индивидуальной упаковке	436	200	6	6,4	9,4	120	0	0,2	0,1	0,02	0	158	165	25,2	0
	Печенье витаминизированное (в ин-ой уп-е)	509	20	0,3	0,95	9,62	43,3	0,02	0	0,06	0	0,74	6,2	16,8	0	0,28
	Итого			**6,94**	**7,67**	**26,52**	**201,9**	**0,04**	**0,28**	**14,56**	**0,02**	**0,98**	**197,2**	**209**	**45,2**	**0,28**
Ужин	**Голубцы ленивые с отварным мясом**	649	150	10,9	10,9	33,9	199,8	0,04	0,08	1,6	0,01	0,01	60,3	223,1	10,1	0,1
	(говядина б/к; капуста б/к; крупа рисовая;масло растительное; томат-паста; бульон мясной; сметана 15%; соль йодированная)															
	Соус сметанный	387	50	0,8	2,7	2,8	33	0,04	0,03	2	0	0,03	25,4	19,3	3,24	0,04
	(сметана 15%; масло сливочное; мука пшеничная в/с; соль йодированная;															
	Сок фруктовый (ананасовый)(в ин-ной уп-е)	407	200	0,6	0	32,6	100	0,02	0,02	4	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Шоколадка "Аленка"		20	2,09	6,7	10,6	108,3	0	0	0,3	0	0	105,8	13,2	33,3	0,1
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**450**	**16,99**	**20,8**	**89,7**	**492,5**	**0,17**	**0,17**	**7,9**	**0,01**	**2,14**	**235,2**	**269,6**	**10,1**	**1,24**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**78,95**	**67,77**	**269,13**	**1840,9**	**1,67**	**1,16**	**51,26**	**0,11**	**4,64**	**949,92**	**1226**	**226**	**10,34**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА
МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ХЛЕБОСОЛ-М»
ОГРН 1267700254084
ИНН 9722118061 КПП 772201001
МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

17 день

№	Наименование блю	№ рец. карт.	Масса	Белки	Жиры	Углев.	Ккал	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	**Каша вязкая на молоке (манная)**	221	200	4,3	6	27,7	286	0,32	0,2	17,6	0,06	0,06	341,08	183,86	29,88	0,5
	(молоко 3,2%; крупа манная; сахар; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Чудо-сыр сливочный индивидуальной упаковке	438	200	6	4	9,4	120	0,01	0,01	0,01	0	0	158,6	165	25,2	0
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Обед	Салат из кальмаров,сл. перца и лука с р/м	67	60	5,9	3,5	3,5	65,8	0	0	29,9	0	0	36,2	105,2	42,7	0,6
	(Кальмар морож; перец сладкий свежий; лук репка; салат свежий;соус салатный; соль йодированная)															
	Суп пюре из цветной капусты со сметаной	591	200	1,7	2,92	15,65	66	0,06	0,06	13,9	0,02	0,1	26	47,1	9,96	0,8
	(цветная капуста б/з; картофель лук репка; масло сливочное 82,5%; морковь; сметана 15%; помидоры свежие; соль йодированная)															
	Кисли мясные паровые с маслом	650	80	11,5	11,5	15,8	176,9	0,04	0,14	1,68	0,09	0,08	51,32	135,12	17,92	1,6
	(говядина б/к; крупа манная; масло сливочное 82,5%; молоко 3,2%; мука пшеничная в/с;яйца куриные диет; соль йодированная)															
	Рис припущенный с кукурузой	662	150	4,05	7,05	27,5	216,2	0,09	0,3	2,7	0,04	0,01	4,11	76,3	26,8	0,9
	(крупа рисовая; кукруза сладкая консер;морковь; перец красный сладкий; масло сливочное 82,5%;и соль йодированная)															
	Компот из пладов свежих (яблок)	409	180	0,16	0,04	16,9	66,6	0,23	0,2	10,1	0	1,8	32,5	5,9	6,8	0,14
	(яблоки свежие; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**720**	**26,62**	**25,71**	**105,32**	**704,8**	**0,61**	**0,82**	**58,28**	**0,15**	**2,79**	**189,35**	**432,07**	**118,33**	**5,28**
Полдник	**Кофейный напиток с молоком**	433	180	2,8	2,9	20,5	112,07	0,04	0,14	1,4	0,02	0	128,4	175,8	2,2	0,1
	(кофейный напиток сур.- зерновой; молоко 3,2%; вода; сахар.)															
	Ватрушка с сыром	704	75	9,12	10,8	25,02	224,98	0,05	0,11	0,06	1,3	1,75	168,9	133,2	14,5	0,7
	(мука пшеничная в/с; молоко 3,2%; сахар; масло сливочное; яйцо куриное диет; дрожжи; сыр тертый; соль йодированная)															
	Итого		**255**	**9,12**	**10,8**	**25,02**	**224,98**	**0,05**	**0,11**	**0,06**	**1,3**	**1,75**	**168,9**	**133,2**	**14,5**	**0,7**
Ужин	**Запеканка творожная**	267	150	22,6	15,63	32,51	307,5	0,08	0,33	0,32	0,07	0,53	241,48	275,97	32,11	0,93
	(творог 9%; крупа манная; сахар; яйца куриные диет; масло сливочное; сухари панировачные; сметана 15%; соль йодированная)															
	Джем фруктовый (пром. произв.)(в ин-ной уп-е)	456	20	0,08	0,02	9,36	50,99	0	0	0,06	0	0	5,05	2,9	2,57	0,8
	Чай с молоком	432	180	1,35	1,5	12,09	63,9	0,09	0,07	4,5	0	0	61,8	50	7,8	0,07
	(чай- заварка; молоко 3,2%; сахар)															
	Персик	458	170	0	0	13,8	64,2	0,04	0,2	9	0	0,3	8,3	22,4	57,8	0,5
	Итого		**520**	**24,03**	**17,15**	**53,96**	**422,39**	**0,17**	**0,4**	**4,88**	**0,07**	**0,53**	**308,33**	**328,87**	**32,11**	**1,8**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**72,67**	**64,16**	**231,2**	**1809,6**	**1,23**	**1,58**	**80,83**	**1,58**	**5,43**	**1196,9**	**1243**	**220,02**	**8,78**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ХЛЕБОСОЛ-М»
ОГРН 1267700254084
ИНН 9722118061 КПП 772201001
МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

18 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Салат из свежих помидоров с р/м	37	60	0,6	5,1	3,06	67,9	0,03	0,02	12,55	0	1,42	11,74	14,32	10,85	0,5
	(свежие помидоры; масло растительное; лук репка; соль йодированная)															
	Огурец натуральный закечённый	253	100	12,5	9,1	6,5	121,4	0,03	0	1,5	0	0	79,1	0,6	0	0
	[illegible]															
	[illegible]															
	Масло сливочное порционное		10	0,06	8,26	0,18	75,8	0	0,02	0	0,04	0,1	2,2	1,9	0	0,02
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		400	18,8	26,06	38,3	431,7	0,3	0,22	14,45	0,06	2,52	267,64	110,85	33,75	1,42
Обед	**Салат Витаминный с р/м**	21	60	1,5	2,3	4,56	45,6	0	0,01	10,6	0	1,6	19,8	13,9	8,4	0,06
	(яблоки свежие; помидоры свежие; огурцы свежие; перец сладкий свежий; лук-порей; масло растительное; соль йодированная)															
	Щи из св. капусты с картофелем и сметаной	96	200/10	3,21	6,1	5,82	198,3	0,1	0,1	8,1	0,02	0,18	41,2	105,3	21,84	1,68
	(капуста б/к; картофель ; лук репка; морковь; масло сливочное 82,5%; петрушка-корень; томат-паста; ; соль йодированная)															
	Суфле из отварной птицы (цыплята)	652	70	9,9	9,3	3,47	121,6	0,08	0,04	1,5	0,01	0,06	11,04	32,82	8,14	0,5
	(филе птицы; мука пшеничная в/с; молоко 3,2%; масло сливочное 82,5%; яйцо куриное диет;соль йодированная)															
	Изделия макаронные отварные (вермишель)	246	150	5,75	6,12	32,25	208,3	0,06	0,02	0	0,02	0,08	7,3	37,7	8,2	0,6
	(вермишель;масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Кисель из концентрата витаминизированного	420	180	0,13	0	25,2	82,53	0,23	0,23	1,86	0	1,8	16,7	9,1	18,64	0,04
	(кисель плодово-ягодный (пром. произв.)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого			**23,8**	**24,52**	**97,27**	**769,63**	**0,66**	**0,52**	**22,06**	**0,05**	**4,52**	**135,26**	**261,27**	**79,37**	**4,12**
Полдни	**Сок фруктовый (клубника,виноград)(в ин-ной уп-е)**	407	200	0,6	0	32,6	100	0,02	0,02	4	0	1,8	13,1	14	8	0,5
	Бананы	458	220	3	0,2	42	181,8	0	0	20	0	0,1	58,8	0,02	70,2	0,1
	Вафли "Витаминизированные"(в ин-ной уп-е)	508	1/20	4,1	2,3	13,2	94	0,01	0,01	1,2	0	0,7	6,2	16,2	0	0,2
	Итого		**440**	7,7	**2,5**	**87,8**	**375,8**	**0,03**	**0,03**	**25,2**	**0**	**2,6**	**78,1**	**30,22**	**78,2**	**0,8**
Ужин	**Каша вязкая на молоке (овсянные хлонья)**	221	200	6,75	8,8	32,01	240	0,3	0,21	13,2	0,05	0,05	175	193,47	47,8	0,98
	(геркулес; молоко 3,2%;сахар; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Чай с сахаром и лимоном	431	180	0,18	0,04	10,5	39,05	0	0	2,5	0	0,02	15,4	7,2	5,36	0,58
	(чай; сахар; лимон)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Бутерброд с колбасой п/к (для Д.П.)	17	20/20	2,78	5,48	3,91	65	0	0	0	0	0	0		0	0
	(хлеб пшеничный; колбаса п/к для ДП)															
	Итого		**450**	**12,31**	**14,82**	**56,22**	**395,45**	**0,37**	**0,25**	**15,7**	**0,05**	**0,37**	**221**	**200,67**	**56,36**	**2,06**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**62,61**	**67,9**	**279,59**	**1972,6**	**1,36**	**1,02**	**77,41**	**0,16**	**10,01**	**702**	**603,01**	**247,68**	**8,4**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

19 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	Каша из пшена [illegible] молочная жидкая (" Дру[illegible]")	612	200	6,32	10,78	34,6	260	0,28	0,22	1,2	0,06	0,06	222,62	172,7	34,2	0,54
	(крупа рисовая и пшённая; молоко 3,2%; масло сливочное; сахар; соль йодированная)															
	Кофейный напиток цикорий с молоком	684	180	2,4	2,4	10,98	73,92	0,02	0,1	0,45	0,11	0	92,46	68,65	10	0,09
	(кофейный напиток, сухой; молоко 3,2%; вода; сахар)															
	[illegible]ичный [illegible]ый		30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	51,4	[illegible]	[illegible]	0	0	[illegible]	[illegible]	0	3...	[illegible]
	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	378,68	268,55	67,4	1,13
Обед	Винегрет овощной с р/м.	72/1	60	0,95	6,12	5,02	78,54	0,04	0,02	5,25	0	1,1	14	26,9	11,04	0,46
	(картофель ;свекла; морковь; огурец солёный;лук репка; зеленый горошек консер; масло растительное; соль йодированная)															
	Борщ сибирский	85	200/30	9,14	12,7	9,97	207	0,08	0,14	8,5	0,02	0	39,18	113,86	28,6	4,12
	(свекла; картофель; капуста б/к; морковь; лук репка; масло сливочное; сахар; томат-паста; лимонная к-та; фарш говяжий;сметана 15%; соль йодированная)															
	Азу из мяса отварного	300	80	12,4	13,2	4,72	186,4	0,08	0,16	0,8	0,02	0,15	20,5	154,64	23,9	2,23
	(говядина б/к; лук репка; томат-паста; мука пшеничная в/с; масло растительное;огурцы соленые;соль йодированная)															
	Каша гречневая рассыпчатая	353/1	150	8,3	7,6	40,5	249	0,2	0,1	0	0,03	0,08	19,57	198,52	133,29	4,44
	(крупа гречневая; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Компот из свежих плодов(груши)	409	180	0,14	0,11	19,9	61,01	0,23	0,23	0,72	0	1,94	15,45	5,76	5,94	0,86
	(груши свежие; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0,2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**750**	**34,24**	**40,43**	**106,08**	**895,25**	**0,82**	**0,77**	**15,27**	**0,07**	**4,07**	**147,92**	**562,13**	**216,92**	**13,35**
Полд	**Йогурт фруктовый питьевой**	464	200	3,2	2,8	8,6	94,6	0,04	0,2	1,4	0,02	0	123	96	15	0,1
	Булочка "Творожная"	492	75	9	4,7	37,6	229,8	0,01	0,01	0,1	0	0	196,4	201,3	67,4	0,6
	(мука пшеничная в/с; сахар; яйца куриные диет; творог 9%; дрожжи; соль йодированная;ванилин; молоко 3,2 %)															
	Итого		**275**	**12,2**	**7,5**	**46,2**	**324,4**	**0,05**	**0,21**	**1,5**	**0,02**	**0**	**319,4**	**297,3**	**82,4**	**0,7**
Ужин	**Салат из свежих огурцов с р/м.**	70/1	60	0,47	4,25	2,49	46,86	0,02	0,02	3,69	0	1,4	15	24	8,32	0,35
	(свежие огурцв; масло растительное; соль йодированная)															
	Тефтели мясные	317	60/50	5,4	6,5	7,9	112,3	0,06	0,07	3,5	0,02	0,19	17,7	50,7	11,8	0,65
	(говядина-мясо котлетное; хлеб пшеничный молоко 3,2%; лук репка; масло сливочное 82,5%; мука пшенична; соль йодированая; соус красный основной)															
	Пюре картофельное	362/1	150	3,19	7,4	22,4	166,46	0,2	0,07	1,7	0,02	0,16	30	58,9	22,9	0,91
	(картофель;молоко 3,2%; масло сливочное 82,5%; соль йодированная)															
	Чай с сахаром	430	180	0	0	9,98	36,91	0	0	0	0	0	11,8	7,2	3,2	0,04
	(чай; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	30	2,6	0,5	9,8	51,4	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	0	3,2	0,5
	Итого		**530**	**11,66**	**18,65**	**52,57**	**413,93**	**0,35**	**0,2**	**8,89**	**0,04**	**2,05**	**105,1**	**140,8**	**49,42**	**2,45**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в уп-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**70,06**	**79,98**	**267,73**	**2076,6**	**1,61**	**1,62**	**37,41**	**0,3**	**6,72**	**951,1**	**1268,8**	**416,14**	**17,63**

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА МОСКВА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Примерное двадцатидневное меню типовых рационов питания с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности для детских дошкольных учреждений. (возраст от 3 лет до 7)

(ООО "Хлебосол-м")

20 день

№	Наименование блюд	№ Тех. карты	Выход	Белки	Жиры	Углево	Эн/ц	Содержание витаминов и микроэлементов								
								B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Завтрак	[illegible]	[illegible]	49	5,59	[illegible]	9,5	111,8	0,01	[illegible]	0	0	0	15,25	0	0	0,83
	Капуста тушеная	170	150	2,36	5,73	8,03	109,9	0,05	0,05	12,22	0,03	0,41	62,54	52,24	26,4	1,09
	(капуста б/к; лук репка; морковь; томат-паста; масло сливочное 82,5%; соль йодированная; сахар; соль йодированная)															
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1,9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5,8	[illegible]	[illegible]	0	0,15
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	Итого		450	11,25	17,97	59,93	457,7	0,23	0,16	17,22	0,03	8,31	119,49	66,24	37,6	3,12
Обед	Салат из свежих овощей и яблок с р/м	568	60	0,58	5,08	3,4	62,33	0,04	0,02	10,05	0	0	13,13	17,3	69,5	1,09
	(яблоки; помидоры свежие; огурцы свежие; перец красный сладкий; лук-порей: масло растительное; соль йодированная)															
	Рассольник ленинградский	104	200/10	4,6	10,2	10,8	182,4	0,08	0,06	9,22	0,02	0,22	36,98	56,02	25,08	0,36
	(картофель; морковь; лук репка; перловка; огурец соленый; масло сливочное; соль йодированная; сметана 15%)															
	Фрикадельки мясные паровые	322	70	9,84	7,3	6,05	138,13	0,07	0,11	0	0,01	0,04	18	82,9	14,57	0,85
	(говядина -мясо котлетное; хлеб пшеничный; молоко 3,2%; соль йодированная)															
	Рагу из овощей	322	150	2,59	6,94	15,23	141,23	0,08	0,08	9,39	0	0,08	33,13	67,6	28,9	1
	картофель; капуста б/к; лук репка; морковь; капуста цветная; горошек зелёный; томат-паста; масло сливочное 82,5%;соль йодированная)															
	Компот из с/з ягод (ассорти)	699	180	0	0	15,8	64	0	0	1,2	0	0	7,6	0	1,8	0
	(плоды и ягоды с/з; сахар)															
	Хлеб пшеничный витаминизированный	480	20	1,55	0,5	11,65	55,6	0,07	0,04	0	0	0,3	30,6	30,8	3,2	0,5
	Хлеб ржано-пшеничный витаминизированный	481	30	1,76	0.2	14,32	57,7	0,12	0,08	0	0	0,5	8,62	31,65	10,95	0,74
	Итого		**735**	**20,92**	**30,22**	**77,25**	**701,39**	**0,46**	**0,39**	**29,86**	**0,03**	**1,14**	**148,06**	**286,27**	**154**	**4,54**
Полд	**Чудо молочко в индивидуальной упаковке**	438	200	6	4	9,4	120	0,01	0,01	0,01	0	0	158,6	165	25,2	0
	Ватрушка с джемом	702	75	4,7	6,1	33,7	298,6	0,05	0,06	0,12	0,1	0,07	27,5	0,6	9,5	0,5
	(мука пшеничная в/с; сахар; масло сливочное 82,5%; яйцо куриное диет; дрожжи; джем; меланж; соль йодированная)															
	Итого		**275**	**10,7**	**10,1**	**43,1**	**418,6**	**0,06**	**0,07**	**0,13**	**0,1**	**0,07**	**186,1**	**165,6**	**34,7**	**0,5**
Ужин	**Блины со сливочным маслом**	465	100/10	7,4	4,8	32,9	204	0	0	1,3	0	1,2	169,5	182,5	31,32	1,14
	(мука пшеничная в/с; яйца куриные диет; сахар;масло сливочное 82,5%; молоко 3,2%)															
	Отвар шиповника	686	200	0,5	0,19	14,2	75,8	0,01	0,02	80	0	0	10	2,7	2,7	0,5
	(сахар; шиповник - сушеный)															
	Киви	458	90	0,8	0,4	8,1	39	0,02	0,08	14,4	0	0,24	33	27,2	20	0
	Итого		**450**	**8,7**	**5,39**	**55,2**	**318,8**	**0,03**	**0,1**	**95,7**	**0**	**1,44**	**212,5**	**212,4**	**54,02**	**1,64**
	Вода питьевая минир. б/г (на весь день) (в ул-е)	405	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77,4	0	16,5	0
	Общий итог			**51,57**	**63,68**	**235,48**	**1896,5**	**0,78**	**0,72**	**142,91**	**0,16**	**10,96**	**666,15**	**730,51**	**280,32**	**9,8**

инарной продукции для питания детей и подростков
лективах (ГОСТ 30390-85;ГОСТ Р 50763-95) Москва 2006, дополнение 2009г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат 03EADCCB00C6B46F88461838E0D91AF3E7
Действителен с 15.09.2026 по 15.12.2027
Владелец МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ХЛЕБОСОЛ-М»
ОГРН 1267700254084
ИНН 9722118061 КПП 772201001
МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
МАРКЕЛОВА ЕКАТЕРИНА ЮРЬЕВНА
МОСКВА

ДОБРОВОЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ УСЛУГ (РАБОТ)

№ 0012945

ПРИЛОЖЕНИЕ

К сертификату соответствия № РОСС RU.32193.04КАУ0.03923

Перечень услуг (работ), на которые распространяется действие сертификата соответствия

Код услуги (работы)	Наименование услуги (работы)	Обозначение нормативной и технической документации, регламентирующей характеристики (показатели) услуги (работы), подтверждаемые при сертификации	Дополнительная информация
56.10	Услуги питания и услуги по доставке продуктов питания (комбинат питания)	ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31984-2012, "Правила оказания услуг общественного питания", утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020г. № 1515, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, "Правила оказания услуг СанПиН 2.3.2.1324-03	Перечень изготовляемой и реализуемой продукции включает холодные блюда и закуски, горячие закуски, первые, вторые горячие блюда, мучные кулинарные изделия, горячие и прохладительные напитки, соки, десерты и др. виды кулинарной продукции, вырабатываемые по Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологическим и технико-технологическим картам.
56.21	Услуги по поставке продукции общественного питания и обслуживанию мероприятий		Услуги по поставке продукции общественного питания и обслуживанию мероприятий, обеспечению питанием осуществляются по заказам потребителей и договорам
56.29	Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору		

Исполнитель: ООО «ХЛЕБОСОЛ-М». Комбинат питания.

М.П.

Руководитель органа подпись Е.С. Федорчева

Эксперт подпись М.В. Еремеева

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ХЛЕБОСОЛ-М» ОГРН 1267700254834 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 5, СТР. 1

АО «ОПЦИОН», Москва, 2022, «Б».

ДОБРОВОЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ УСЛУГ (РАБОТ)

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.32193.04КАУ0.03923

Срок действия с 17.09.2026г. по 16.09.2027г.

№ 0011027

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ УСЛУГ
ОБЩЕСТВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ **"ЦЕНТР КОНСАЛТИНГА И СЕРТИФИКАЦИИ "МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО КАЧЕСТВА"**
109544, Москва, ул. Международная, д.15, пом.13 Тел.: (916) 188-57-60, (495) 632-48-71 e-mail:osumak@mail.ru

УСЛУГА (РАБОТА) ПИТАНИЯ

см. приложение

КОД ОК 034-2014: 56.10, 56.21, 56.29

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31984-2012, "Правила оказания услуг общественного питания", утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020г. № 1515, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СанПиН 2.3.2.1324-03.

ИСПОЛНИТЕЛЬ **Общество с ограниченной ответственностью "ХЛЕБОСОЛ-М". Комбинат питания.**
Юридический адрес: 111033, Москва; Золоторожский вал, д.34, стр.1
Фактический адрес: 119530, Москва, Очаковское шоссе, д.10, корп.2, стр.1
Тел.: (903) 715-66-57 ИНН 9722118061

НА ОСНОВАНИИ акта оценки оказания услуг от 16.09.2026г. № 5072/Д, протоколов лабораторных испытаний АИЛЦ ФГБУЗ ГЦГ и Э ФМБА России от 09.09.2026г. №№ 3073-3076; протокола испытаний/измерений АИЛЦ ООО "СПИЛЦ" от 15.09.2026г. № 028/0700/27-08-26/01/09/018-1-3; МБЗОМ; уведомления Роспотребнадзора от 26.08.2026г.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ХЛЕБОСОЛ-М" ОГРН 1267700254084 ИНН 9722118061 КПП 772201001 МОСКВА, УЛ. ЗОЛОТОРОЖСКИЙ ВАЛ, Д. 34, СТР. 1, 111033

Схема сертификации 4, 2

Руководитель органа _____ подпись Е.С. Дедочева инициалы, фамилия

Эксперт _____ подпись М.В. Еремеева инициалы, фамилия

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

АО «ОПЦИОН», Москва, 2022, «В».