

МОУ гимназия № 12 г. Твери, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Слесаревой Т.В., действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Лиман», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Митряковой А.И., действующей на основании Устава, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, на основании результатов проведения конкурса с ограниченным участием на право заключения контракта на оказание услуг по организации второго завтрака обучающихся 1-4 классов (совместный конкурс) (протокол № ПРО 1 для закупки № 0136300021716001003 от 23.12. 2016 г.), заключили настоящий контракт (далее по тексту - контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации второго завтрака обучающихся 1-4 классов на базе школьной столовой Заказчика и для его нужд в соответствии с заданием на оказание услуг по организации второго завтрака обучающихся 1-4 классов (Приложение №1 к контракту).

1.2. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта по 31.05.2017 г. ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул (с 24.03.2017 года по 01.04.2017 года) и праздничных дней.

1.3. Оказание услуг осуществляется по адресу: Желябова д.22.

2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта составляет 712 774,30 руб. (семьсот двенадцать тысяч семьсот семьдесят четыре руб. 30 коп.) (без НДС). Цена настоящего контракта включает в себя все налоги, сборы и иные обязательные платежи, затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта.

2.2. Цена настоящего контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ и настоящим контрактом.

2.3. Аванс не предусмотрен. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком поэтапно в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, в течение 90 дней после подписания сторонами акта оказанных услуг, выставления Исполнителем счета и счета-фактуры (для плательщиков НДС). Этапом оказания услуг считается оказание услуг за один календарный месяц. Датой оплаты является дата списания средств с лицевого счета Заказчика.

2.4. В случае если настоящий контракт будет заключен с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного занимающегося частной практикой лица, сумма, подлежащая уплате такому физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой контракта.

2.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). При этом оплата по контракту осуществляется на основании акта оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по контракту. Оплата осуществляется на основании, представленных Исполнителем счета, счета-фактуры (для плательщиков НДС), а также акта оказанных услуг, оформленного в соответствии с требованиями настоящего пункта.

2.6. Источник финансирования: бюджет города Твери, бюджет Тверской области.

3. Права и обязанности сторон.

3.1 Заказчик обязан:

3.1.1. В течение 1 рабочего дня с даты заключения контракта передать Исполнителю Порядок организации школьного питания, составленный в соответствии с режимом учебных занятий.

3.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему контракту.

3.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту полностью оснащенное для оказания услуг помещение пищеблока, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями на основании договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.1.4. Информировать Исполнителя по количеству питающихся до 10-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.5. Согласовывать ежедневное меню до 12-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.6. В течение 3 календарных дней с момента заключения контракта сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии, определить ее обязанности.

3.1.7. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

3.1.8. Осуществлять оплату коммунальных услуг за исключением платы за электроэнергию и вывоза отходов, образовавшихся в результате исполнения обязательств по контракту.

3.1.9. Для проверки результатов исполнения контракта в части их соответствия условиям контракта провести экспертизу оказанных услуг в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.1.10. Принять и оплатить оказанные услуги на условиях настоящего контракта.

3.1.11. Совершить все необходимые действия, обеспечивающие принятие услуги или направить Исполнителю мотивированный отказ в принятии услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

3.2. Исполнитель обязан:

3.2.1. В течение одного рабочего дня с даты заключения контракта направить Заказчику:

- сведения о своих представителях, уполномоченных на организацию и выполнение обязательств по контракту с указанием контактного телефона, факса, адреса электронной почты;

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с указанием ФИО, должности, с приложением копий медицинских книжек.

В случае последующей необходимости замены Представителей, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

3.2.2. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг для подтверждения прохождения ими обязательных медицинских осмотров.

3.2.3. Осуществлять услугу по организации питания в соответствии с заданием на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту).

3.2.4. Организовать второй завтрак для обучающихся 1-4 классов в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области.

3.2.5. Обеспечить условия для получения второго завтрака всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.6. Обеспечить предоставление услуг второго завтрака, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

3.2.7. Обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за наличный расчет в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.8. Обеспечить столовую персоналом, имеющим личные медицинские книжки установленного образца, с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, данных проведенных профилактических прививок в соответствии требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации.

3.2.9. Производить производственный и лабораторный контроль за соблюдением санитарных правил на основании разработанной Исполнителем программы производственного контроля, согласованной с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области программы производственного контроля в соответствии с требованиями, установленными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июля 2002 г. N 26. Копию согласованной программы производственного контроля предоставить Заказчику в течение 5 календарных дней с даты заключения контракта.

3.2.10. Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.11. Принять от Заказчика для оказания услуг по настоящему контракту в целевое безвозмездное пользование помещение пищеблока с отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, на основании договора о передаче имущества в безвозмездное пользование, и использовать его строго по целевому назначению.

3.2.12. В целях исполнения требований п.3.2.11. в течение одного рабочего дня с даты заключения контракта заключить договор о передаче имущества в безвозмездное пользование.

3.2.13. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии.

3.2.14. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

3.2.15. Обеспечивать в соответствии с меню снабжение столовой необходимыми продуктами питания для оказания услуги по питанию.

3.2.16. Исполнять для завоза продуктов специализированный транспорт. При перевозке продуктов соблюдать требования ст.17 ТР ТС 021/2011. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

3.2.17. Обеспечивать строгое соблюдение правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации пищевых продуктов.

3.2.18. Вести необходимую медицинскую документацию на пищеблоке, в т.ч. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал учета отпуска завтраков, меню-раскладки, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

3.2.19. При каждой поставке продуктов питания иметь в наличии и предоставлять по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 17.07.2014 N 281 "Об утверждении Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде" на продукты животноводства и рыбопродукты. На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

3.2.20. Обеспечивать содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

3.2.21. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.2.22. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.2.23. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря пищеблока в течение срока действия Контракта.

3.2.24. Предоставлять Заказчику ежедневное меню для согласования до 10 час. 00 мин. предшествующего дня.

3.2.25. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партииготавливаемых блюд.

3.2.26. Отпускать вторые завтраки по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

3.2.27. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале.

3.2.28. Размещать ежедневно, до начала оказания услуг на информационном стенде меню на текущий день.

3.2.29. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, в т.ч. за:

- качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, условиями их хранения;

- правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;

- санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;

- выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.2.30. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта.

3.2.31. По завершении оказания услуг Исполнитель обязан вернуть Заказчику по акту приема-передачи имущество, помещения, оборудование, переданные в соответствии с п. 3.1.3. настоящего контракта в технически исправном состоянии.

3.2.32. Оплатить штраф (неустойку, пени), начисленный Заказчиком в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

3.2.33. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.1.2., 3.2.26. настоящего контракта.

3.2.34. Возместить расходы Заказчика, связанные с устранением недостатков, в случае уклонения Исполнителя от их устранения.

3.2.35 Вести журнал отпуска завтраков.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

3.3.2. Требовать от Заказчика оплаты принятых оказанных услуг в установленные контрактом сроки.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для оказания услуг.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.

3.4.2. Отказаться от приемки оказанных услуг, в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным контрактом.

3.4.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим контрактом.

3.4.4. Направлять Исполнителю акты, замечания, претензии и иные обращения, связанные с выполнением условий настоящего Контракта.

3.4.5. Осуществлять иные права, предусмотренные контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

4. Порядок сдачи-приемки услуг

4.1. Проверка качества и количества готовой продукции, а также бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания, осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

4.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям действующего законодательства РФ, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

4.3. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракераж готовой кулинарной продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. При этом Заказчик составляет акт с указанием выявленных недостатков и времени устранения и передает его Исполнителю в день составления. Исполнитель должен устранить выявленные недостатки в срок, установленный Заказчиком за счет собственных средств.

Если Исполнитель в течение срока, установленного Заказчиком, не устранит выявленные недостатки, Заказчик вправе устранить выявленные недостатки за счет собственных средств с последующим взысканием суммы оплаты услуг с первоначального Исполнителя.

4.4. По окончании этапа оказания услуг на основании Журнала бракераж готовой кулинарной продукции, Журнала отпуска завтраков Исполнителем составляется акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг в двух экземплярах с платежными документами (счет, счет – фактура (для плательщиков НДС)) предоставляется Заказчику в течение 5-и рабочих дней после окончания этапа оказания услуг.

4.5. Заказчик в течение 10 рабочих дней со дня получения акта оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

4.6. Для проверки результатов исполнения контракта, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов исполнения контракта, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации в случаях предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

4.7. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций по отдельному контракту, при принятии решения о приемке или об отказе в приемке должны учитываться отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

4.8. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы, проводимой Заказчиком своими силами, определяется Заказчиком самостоятельно.

4.9. Услуги считаются оказанными с даты подписания акта оказанных услуг обеими Сторонами настоящего Контракта. Акт, подписанный только одной Стороной, не влечет правовых последствий и не является основанием для оплаты.

5. Ответственность сторон

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего контракта.

5.2. Исполнитель несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней):

5.2.1. в случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, и устанавливается в размере не менее одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и определяется в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25 ноября 2013 г. № 1063 по формуле $P = (C - B) \times S$ (где C - цена контракта; B - стоимость фактически исполненного в установленный срок Исполнителем обязательства по контракту, определяемая на основании

документа о приемке товаров, результатов выполнения работ, оказания услуг, в том числе отдельных этапов исполнения контрактов; С - размер ставки).

Размер ставки определяется по формуле $C = C_{\text{цб}} \times \text{ДП}$ (где $C_{\text{цб}}$ - размер ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени, определяемый с учетом коэффициента К; ДП - количество дней просрочки).

Коэффициент К определяется по формуле $K = \text{ДП} / \text{ДК} \times 100\%$ (где ДП - количество дней просрочки; ДК - срок исполнения обязательства по контракту (количество дней)).

При К, равном 0 - 50 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,01 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 50 - 100 процентам, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,02 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

При К, равном 100 процентам и более, размер ставки определяется за каждый день просрочки и принимается равным 0,03 ставки рефинансирования, установленной Центральным банком Российской Федерации на дату уплаты пени.

5.2.2. в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25 ноября 2013 г. № 1063 и устанавливается в размере 10 %* от цены контракта, что составляет 71 277,43 руб.

* - Размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

- а) 10 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;
- в) 1 процент цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;
- г) 0,5 процентов цены контракта в случае, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.2.3. Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере, установленном п. 5.2.2, в том числе в следующих случаях:

- за каждый выявленный случай невыполнения или ненадлежащего выполнения требований и норм СанПиН, подтверждаемый актом проверки ГУ Роспотребнадзора;
- за каждый выявленный случай несвоевременного приготовления пищи, повлекшего за собой нарушение режима питания, установленного п. 3.2.16. настоящего контракта;
- за каждый выявленный случай установления нарушений технологии приготовления пищи, неготовности блюд, либо несоответствия веса порционной порции требованиям задания на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту), за каждый выявленный случай такого нарушения.

5.3. Все неустойки (пени и штрафы), подлежащие выплате Исполнителем Заказчику, перечисляются на счет Заказчика.

5.4. В случае если Исполнитель в добровольном порядке в установленный Заказчиком срок не оплатил неустойку (штраф, пени), Заказчик вправе уменьшить размер оплаты по Контракту на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени) в порядке, предусмотренном п. 2.5. Контракта.

5.5. Заказчик несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом.

В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель контракта вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней):

5.5.1. в случае просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю пени. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пени устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы;

5.5.2. в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки их исполнения, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25 ноября 2013 г. №1063 и устанавливается в размере 2,5%** от цены контракта, что составляет 17 819,36 руб.

** - Размер штрафа устанавливается в зависимости от цены контракта:

- а) 2,5 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 2 процентов цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей;
- в) 1,5 процентов цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей;
- г) 0,5 процентов цены контракта в случае, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.6. Исполнитель несет материальную ответственность за ущерб, причиненный оборудованию Заказчика в результате небрежных действий работников Исполнителя.

5.7. Исполнитель несет полную ответственность за причинение ущерба третьим лицам, возникшего по вине Исполнителя в ходе выполнения обязательств по контракту.

5.8. Все непредвиденные расходы осуществляются за счет Исполнителя и являются его риском при оказании услуг.

5.9. Применение неустоек (штрафов, пеней) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств по контракту.

5.10. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны (в том числе из-за отсутствия тепло, водо- и электроснабжения, разрыва канализации и т.п.).

6. Обстоятельства непреодолимой силы

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если оно явилось следствием непредсказуемых природных явлений, военных действий, изменения законодательных актов, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего контракта.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему контракту, обязана известить в письменной форме другую сторону о наступлении вышеуказанных обстоятельств не позднее 10 (десяти) календарных дней с момента их наступления.

6.3. Наличие и продолжительность обстоятельств непреодолимой силы должны быть подтверждены соответствующим компетентным органом.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы будут длиться более одного месяца, Стороны встречаются, чтобы обсудить, какие меры следует принять.

6.5. Решение о полном или частичном неисполнении обязательств, в связи с обстоятельствами непреодолимой силы, оформляется двусторонним соглашением.

7. Обеспечение исполнения контракта*

7.1. Обеспечение исполнения контракта установлено в размере 30 % (45%)** от начальной (максимальной) цены контракта.

7.2. Обеспечение исполнения контракта может быть представлено в виде:

- безотзывной банковской гарантии, выданной банком и отвечающей требованиям ст. 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

7.3. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

7.4. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия контракта не менее чем на один месяц.

7.5. В случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по контракту Заказчик оставляет за собой право применить меры ответственности, предусмотренные разделом 5 Контракта, а также будет вынужден:

- обратиться с требованием о выплате денежной суммы (в пределах размера обеспечения по контракту) в банк - гарант (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта в форме банковской гарантии);

- удержать денежную сумму из суммы, перечисленной Исполнителем на счет Заказчика в качестве обеспечения исполнения контракта (если Исполнителем было предоставлено обеспечение исполнения контракта путем внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет);

- обратиться в суд с иском о взыскании суммы неустойки (штрафа, пени), начисленных в соответствии с разделом 5 Контракта, а также судебных расходов.

7.6. Заказчик имеет право на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

7.7. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе предоставить Заказчику обеспечение исполнения контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения контракта.

7.8. В случае если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по контракту выбрал внесение денежных средств, возврат таких денежных средств Исполнителю производится в следующем порядке:

- в случае надлежащего исполнения взятых на себя обязательств по контракту денежные средства возвращаются в течение 15 рабочих дней после подписания итоговых документов о приемке. В течение 3 рабочих дней со дня подписания итоговых документов о приемке Исполнитель направляет Заказчику информационное письмо, в котором указывает реквизиты расчетного счета для возврата обеспечения исполнения Контракта. В случае отсутствия такого письма, возврат обеспечения исполнения контракта осуществляется на расчетный счет, указанный в Контракте;

- в случае неисполнения принятых на себя обязательств по контракту (за исключением основного обязательства) или ненадлежащего исполнения обязательств денежные средства возвращаются в течение 15 рабочих дней после подписания итоговых документов о приемке. В течение 3 рабочих дней со дня подписания итоговых документов о приемке Исполнитель направляет Заказчику информационное письмо, в котором указывает реквизиты расчетного счета для возврата обеспечения исполнения Контракта. В случае отсутствия такого письма, возврат обеспечения исполнения контракта осуществляется на расчетный счет, указанный в Контракте. При этом денежные средства возвращаются в размере, пропорционально уменьшенном на сумму денежных средств, удержанных Заказчиком в счет возмещения неустоек (штрафов, пеней), отнесения расходов на Исполнителя при оказании услуг третьими лицами (в случаях предусмотренных контрактом) и иных убытков, связанных с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств по контракту;

- в случае неисполнения основного обязательства по контракту, денежные средства Исполнителю не возвращаются.

** Раздел 7 настоящего контракта исключается в случае, если Исполнителем является:*

- государственное или муниципальное казенное учреждение;

*** Обеспечение исполнения контракта в размере 45% устанавливается в следующем случае: если участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на 25% и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта и данный участник не представлена информация, подтверждающая его добросовестность в соответствии с требованиями ч. 3 ст. 37 Закона №44-ФЗ.*

8. Расторжение контракта

8.1. Расторжение настоящего контракта возможно по взаимному соглашению Сторон, решению суда или в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Заказчик вправе обратиться в суд в установленном законодательством Российской Федерации порядке с требованием о расторжении контракта в следующих случаях:

8.2.1. при существенном нарушении условий контракта Исполнителем в соответствии с пп. 1 п. 2 ст. 450 ГК РФ;

8.2.2. в случае неоднократного (более 2-х раз) нарушения режима питания, установленного п. 3.2.26 настоящего контракта, более чем на 1 час;

8.2.3. в случае существенного нарушения требований к качеству оказанных услуг (обнаружения неустраняемых недостатков, недостатков, которые не могут быть устранены без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляются неоднократно, либо проявляются вновь после их устранения, и других подобных недостатков);

8.2.4. в иных случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения контракта, в том числе в следующих случаях:

8.3.1. если Исполнитель не приступает своевременно к исполнению контракта, в т.ч. к исполнению обязательств, предусмотренных п. 3.2.9., 3.2.12. настоящего контракта (пункт 2 статьи 715 ГК РФ);

8.3.2. если во время оказания услуги станет очевидным, что она не будет оказана надлежащим образом, Заказчик вправе назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков и при неисполнении Исполнителем в назначенный срок этого требования отказаться от исполнения контракта (пункт 3 статьи 715 ГК РФ);

8.3.3. если отступления в услуге от условий контракта или иные недостатки результата услуги в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены Исполнителем либо являются существенными и неустраняемыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ);

8.3.4. возникновение угрозы причинения вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных школ города Твери;

8.3.5. причинение вреда жизни и здоровью обучающихся муниципальных общеобразовательных школ города Твери;

8.3.6. возникновение массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в результате оказания услуг по настоящему контракту;

8.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

8.5. Порядок одностороннего отказа от исполнения контракта установлен статьей 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее – Закон о контрактной системе) и включает в себя следующие положения:

8.6. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.7. Если заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы, оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

8.8. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе в сфере закупок и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение заказчиком данного требования считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в единой информационной системе в сфере закупок.

8.9. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.10. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

8.11. Информация о Исполнителе, с которым контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом заказчика от исполнения контракта, включается в установленном Законом о контрактной системе порядке в реестр недобросовестных поставщиков.

8.12. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.13. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении заказчику. Выполнение Исполнителем данного требования считается надлежащим уведомлением заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении заказчику указанного уведомления.

8.14. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта.

8.15. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.16. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта другая сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

9. Изменение условий контракта

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

- при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий контракта;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги (Приложение № 2 к настоящему контракту), но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до 20.09.2017 г. (включительно).

10.2. Все споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение в течение 10-ти дней разрешаются в соответствии с законодательством РФ в Арбитражном суде Тверской области (в случае заключения контракта с физическим лицом - в иных судебных инстанциях города Твери).

Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регламентируются действующим законодательством РФ.

10.3. Стороны обязуются информировать друг друга в течение 3-х рабочих дней об изменении адресов и реквизитов, указанных в контракте.

10.4. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

10.5. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.6. Рабочими днями являются дни с понедельника по пятницу, нерабочими днями являются суббота и воскресенье и установленные статьей 112 Трудового кодекса РФ праздничные дни, в том числе праздничные дни, перенесенные Правительством РФ на рабочие дни.

10.7. Настоящий контракт составлен в 2-х экземплярах и имеет юридическую силу.

10.8. Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1- Задание на оказание услуг по организации второго завтрака обучающихся 1-4 классов;

Приложение №2 - Цена единицы услуги.

11. Адреса и реквизиты сторон:

Исполнитель:

ООО «Лиман»

Адрес: г. Тверь, пер. Красной Слободы 1-й, д. 7/1

ИНН 6901062934

КПП 695001001

р/сч 40702810610001003870

Филиал АО «Гута-Бенк» в г. Твери

к/сч 30101810400001006995

БИК 042809995



И.И. Митякова

Заказчик:

МОУ гимназия №12 г. Твери

Адрес: 170100 г. Тверь, ул. Желябова, 22

Телефон: 8(4822)34-22-17

ИНН 6905056385

КПП 695001001

Л/сч 004.09.079.8 в Департаменте финансов администрации

г. Твери

Тел.: (4822) 34-22-17; 32-12-84



Т.В. Слесарева

**Задание на оказание услуг
по организации второго завтрака обучающихся 1-4 классов**

Услуга должна быть оказана в соответствии с:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23 июля 2008г.);
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.).
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

Исполнитель должен:

- организовать второй завтрак для обучающихся 1-4 классов соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (Приложение 1.1 к настоящему заданию), рекомендуемым набором пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение №1.2 к настоящему заданию). Второй завтрак для обучающихся 1-4 классов предусматривает наличие второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из основного второго блюда (мясо, рыба или птица) или из овощного (творожного) блюда, или каши, горячего напитка (чай, кисель, какао, кофейный напиток).
- обеспечить условия для получения второго завтрака всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.
- обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за наличный расчет в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование

Исполнитель должен обеспечить предоставление услуг второго завтрака, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

Срок оказания услуг: с момента заключения контракта по 31.05.2017 г. ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул (с 24.03.2017 по 01.04.2017 года) и праздничных дней.

Информация об объеме оказываемых услуг представлена в Таблице №1.

Таблица №1

Наименование Заказчика	Место оказания услуг	Тип столовой образовательной организации	Количество детей обучающихс я в школе, чел.	Количество детей, обучающихс я в 1-4 классе, чел.	Количество дней обеспечения вторым завтраком обучающихс я в 1-4 классе	Общее количество завтраков для обучающихс я в 1-4 классе, шт.
МОУ гимназия №12 г Твери	г.Тверь, ул. Желябова, д.22	Школьная столовая, оборудованная набором технологического и холодильного оборудования, имеющая производственные и складские помещения	1664	595	89	52955

Приготовление второго завтрака осуществляется на базе школьной столовой Заказчика, оборудованной набором технологического и холодильного оборудования (приложение № 1.3. к настоящему заданию), имеющей производственные и складские помещения.

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательных учреждениях

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов (Приложение №1.2 к настоящему заданию), а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Требования к транспортировке пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления второго завтрака) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.4.5.2409-08.

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна обеспечиваться в первой половине рабочего дня, остальных продуктов питания - в течение рабочего дня.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь

личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

Изотермические емкости (термосы) для перевозки готовых блюд подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

Требования по приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов

Каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых в столовую образовательного учреждения должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: сертификат соответствия или декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 17.07.2014 N 281 "Об утверждении Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения;

- наименование и место нахождения изготовителя;
- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.
- обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать.

Расфасованные пищевые продукты должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;
- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дату и время упаковки).

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

После приема пищевые продукты размещаются в холодильных камерах и складских помещениях с соблюдением условий хранения, указанных на этикетках, и правил товарного соседства.

Маркировочные ярлыки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

Требования к приготовлению кулинарной продукции

К приготовлению второго завтрака допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Все сотрудники столовой должны быть обеспечены форменной одеждой (специальной санитарной одеждой с логотипом организации, оказывающей услуги по питанию).

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.4. к настоящему заданию).

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утвержденному меню (Приложение 1.1 к настоящему заданию).

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная соль (для обеспечения выполнения требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.)

Готовые блюда должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в тепловом шкафу или изотермической таре (термосах, термобоксах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Приготовление вторых завтраков для обучающихся 1-4 классов должно осуществляться в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (Приложение 1.1 к настоящему заданию), рекомендуемым набором пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений (Приложение №1.2 к настоящему заданию) и в соответствии с технологическими картами (Приложение №1.4. к настоящему заданию). Второй завтрак для обучающихся 1-4 классов готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до 10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

Требования к реализации готовой кулинарной продукции

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», по форме в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Правила проведения бракеража:

Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по пятибалльной шкале с учетом органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция):

«Отлично» - блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и соответствующее по органолептическим показателям требованиям нормативно-технических документов.

«Хорошо» - блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, «не достаточно соленый вкус», «цвет незначительно отличающийся от типичного» и т.п.), не требующее доработки.

«Удовлетворительно» - блюдо (изделие) приготовлено с нарушением технологии, но может быть допущено к выдаче после устранения недостатков/доработки.

«Неудовлетворительно» - блюдо (изделие) имеет недостатки, которые невозможно устранить путем доработки, в том числе: посторонний, несвойственный вкус и запах; резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию и т.д., не разрешенное к выдаче.

Результаты контроля (оценки) указываются в графе 4 «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия».

В графе 5 «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» ставится отметка «Разрешено», «Разрешено после устранения недостатков» или «не Разрешено».

В графе 6 «Подпись членов бракеражной комиссии» должны быть подписи не менее трех членов комиссии. 10

При наличии замечаний к качеству приготовленных блюд указываются конкретные недостатки: например, хорошо (слабосоленный), удовлетворительно (нарушена форма нарезки, картофель разварен).

Журнал «Бракеража готовой кулинарной продукции» заполняется после приготовления блюд до момента их раздачи.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Оценке подвергается каждая партия изготавливаемой продукции, при этом в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции указывается время изготовления блюда, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности.

Продукция промышленного производства в индивидуальной упаковке (йогурт, молоко, сок, творожок) в журнал бракеража готовой кулинарной продукции записывается, но не оценивается. Органолептическая оценка ее фиксируется в бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья при приемке.

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100 г.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Требования к отпуску второго завтрака

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск второго завтрака обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

При раздаче готовой пищи горячие блюда (суп, соус, напитки) должны иметь температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 градусов, холодные напитки - не выше 14 градусов.

После приема пищи учащиеся самостоятельно производят уборку посуды.

По окончании перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами.

Заказчик
МОУ гимназия № 12 г. Твери



Т.В.Слесарева

Исполнитель
ООО «Лиман»



А.И.Митрякова

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Первая неделя (вторник)														
Второй завтрак														
215	Омлет на пару	75	16.05	11.29	1.56	140.00	0.04	0.14	173.74	0.38	61.58	135.81	10.36	1.49
379	Напиток кофейный на молоке	200	6.40	2.80	29.20	155.20	0.03	1.47			158.67	132.00	29.33	2.40
	Хлеб пшеничный	20	1.58	0.40	9.66	46.76	0.02			0.26	4.60	17.40	0.60	0.22
ИТОГО:						341.96								
Первая неделя (вторник)														
Второй завтрак														
223	Запеканка творожная	75	17.47	8.10	15.07	166.80	0.04	0.15	45.00	0.60	97.50	141.00	16.50	0.67
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2.24	0.88	20.76	91.96	0.04			0.36	9.20	42.40	10.00	1.24
377	Чай с лимоном	200/15/ 7	0.53		9.87	41.60		2.13			15.33	23.20	12.27	2.13
ИТОГО:						300.36								
Первая неделя (среда)														
Второй завтрак														
295	Котлета, рубленая из птицы	40	11.67	5.49	5.40	94.88	0.03	0.08	8	0.15	17.6	38.40	10.4	0.88
321	Тушёная капуста	100	3.02	8.11	22.14	172.16	0.04	21.6		1.1	75.8	59.5	28.6	2.3
	Хлеб пшеничный	20	1.58	0.40	9.66	46.76	0.02			0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
379	Напиток кофейный на молоке	200	6.4	2.8	29.2	155.20	0.03	1.47			158.67	132.00	29.33	2.40
ИТОГО:						469.00								
Первая неделя (четверг)														
Второй завтрак														
312	Пюре картофельное	100	2.08	2.33	12.75	73.15	0.77	2.50	22.10	0.10	25.50	51.30	17.80	0.57
234	Котлеты или биточки рыбные	40/19	14.89	2.65	5.52	76.91	0.03	0.24	7.15	0.36	31.77	100.66	15.41	0.43
	Хлеб пшеничный	20	1.58	0.40	9.66	46.76	0.02			0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
376	Чай с сахаром	200/15	0.53		9.47	40.00		0.27			13.60	22.13	11.73	2.13
ИТОГО:						236.82								
Первая неделя (пятница)														
Второй завтрак														
183	Каша молочная из гречневой крупы	200/10	8.4	8.58	29.20	202.00	0.16			1.80	24.00	144.00	98.00	3.20

	Хлеб ржано-пшеничный	40	2.24	0.88	19.76	91.96	0.04		9.20	42.40	10.00	1.24
379	Напиток кофейный на молоке	200	6.4	2.8	29.20	155.20	0.03	1.47	158.67	132.00	29.33	2.40
ИТОГО:						449.16						
Вторая неделя (понедельник)												
Второй завтрак												
175	Каши из пшена и риса молочная	200	0.40	9.30	31.10	183.40	0.40	1.90	92.30	128.00	26.70	1.30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2.24	0.88	19.76	91.96	0.04		9.20	42.40	10.00	1.24
382	Какао с молоком	200	6.56	1.34	26.00	125.11	0.02	1.33	133.33	111.11	25.56	2.00
ИТОГО:						400.47						
Вторая неделя (вторник)												
Второй завтрак												
309	Макаронны отварные с маслом	100	3.40	10.00	19.00	134.60	0.04		8.00	23.00	5.00	0.50
288	Птица (курица) отварная	50	21.67	6.66		103.33	0.02	10.00	20.00	71.66	10.00	1.00
	Хлеб пшеничный	20	1.58	0.40	9.66	46.76	0.02		4.60	17.40	6.60	0.22
377	Чай с лимоном	200/15/ 7	0.53		9.87	41.60		2.13	15.33	23.20	12.27	2.13
ИТОГО:						326.29						
Вторая неделя (среда)												
Второй завтрак												
284	Запеканка картофельная с мясом и маслом	125	15.07	7.34	17.18	162.42	0.07	0.62	37.65	110.15	29.21	1.25
	Хлеб пшеничный	20	1.58	0.40	9.66	46.76	0.02		4.60	17.40	6.60	0.22
382	Какао с молоком	200	6.56	1.34	26.00	125.11	0.02	1.33	133.33	111.11	25.56	2.00
ИТОГО:						334.29						
Вторая неделя (четверг)												
Второй завтрак												
175	Каши из пшена и риса молочная	200	0.40	9.30	31.10	183.40	0.40	1.90	92.30	128.00	26.70	1.30
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2.24	0.88	19.76	91.96	0.04		9.20	42.40	10.00	1.24
377	Чай с лимоном	200/15/ 7	0.53		9.87	41.60		2.13	15.33	23.20	12.27	2.13
ИТОГО:						316.96						
Вторая неделя (пятница)												
Второй завтрак												
295	Котлета, рубленая из птицы	40	11.67	5.49	5.4	94.88	0.03	0.08	17.6	38.40	10.4	0.88
302	Каши гречневая рассыпчатая	150	8.93	6.5	39.84	231.86	0.20		14.60	210.00	140.00	5.01

	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02		0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,47	40,00		0,27		13,60	22,13	11,73	2,13
ИТОГО:						413.50							
Третья неделя (понедельник)													
Второй завтрак													
266	Молочная овсянка с маслом	100	3,40	10,00	19,00	134,60	0,04		1,30	8,00	23,00	5,60	0,50
267	Компота, мясная натуральная рубленая	40	9,00	8,80	4,40	115,33	0,04	0,13	2,33	17,26	70,00	13,33	0,93
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02		0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,47	40,00		0,27		13,60	22,13	11,73	2,13
ИТОГО:						336.69							
Третья неделя (вторник)													
Второй завтрак													
215	Омлет на пару	75	16,05	11,29	1,56	140,00	0,04	0,14	173,74	61,58	135,81	10,36	1,49
379	Напиток кофейный на молоке	200	6,4	2,8	29,20	155,20	0,03	1,47		158,67	132,00	29,33	2,40
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02		0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
ИТОГО:						341.96							
Третья неделя (среда)													
Второй завтрак													
288	Птица (курица) отварная	50	21,67	6,66		103,33	0,02		10,00	20,00	71,66	10,00	1,00
304	Рис отварной	100	2,49	3,96	24,44	140,02	0,02		18,00	1,74	41,00	12,67	0,35
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02			4,60	17,40	6,60	0,22
377	Чай с лимоном	20015/ 7	0,53		9,87	41,60		2,13		15,33	23,20	12,27	2,13
ИТОГО:						331.71							
Третья неделя (четверг)													
Второй завтрак													
175	Каша из пшена и риса молочная	200	0,40	9,30	31,10	183,40	0,40	1,90	71,60	92,30	128,00	26,70	1,30
409	Пирожки печёные (с яблоком)	50	3,48	1,63	26,59	129,20	0,04	1,56		8,95	31,61	5,29	0,74
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,47	40,00		0,27		13,60	22,13	11,73	2,13
ИТОГО:						352.60							
Третья неделя (пятница)													
Второй завтрак													
321	Тушёная капуста	100	3,02	8,11	22,14	172,16	0,04	21,6		75,8	59,5	28,6	2,3
278	Тефтели мясные паровые	40/18	8,35	5,60	8,01	100,92	0,02	1,16	16,90	23,28	118,65	15,80	2,17

	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02		0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,47	40,00		0,27		13,60	22,13	11,73	2,13
ИТОГО:						359.84							
Четвёртая неделя (понедельник)													
Второй завтрак													
377	Каши овсяная на молоке (на 100г)	200	10,68	7,06	36,96	208,24	0,22	2,08	0,86	221,60	315,40	79,60	2,10
379	Напиток кофейный на молоке	200	6,4	2,8	29,20	153,20	0,03	1,47		158,67	132,00	29,33	2,40
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02		0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
ИТОГО:						410.20							
Четвёртая неделя (вторник)													
Второй завтрак													
312	Пюре картофельное	100	2,08	2,33	12,75	73,15	0,77	2,50	0,10	25,50	51,30	17,80	0,57
234	Котлеты или биточки рыбные	40/19	14,89	2,65	5,52	76,91	0,03	0,24	0,36	31,77	100,66	15,41	0,43
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04		0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
377	Чай с лимоном	200/15/7	0,53		9,87	41,60		2,13		15,33	23,20	12,27	2,13
ИТОГО:						283.62							
Четвёртая неделя (среда)													
Второй завтрак													
183	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200/10	8,4	8,58	29,20	202,00	0,16		1,80	24,00	144,00	98,00	3,20
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02		0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
379	Напиток кофейный на молоке	200	6,4	2,8	29,20	155,20	0,03	1,47		158,67	132,00	29,33	2,40
ИТОГО:						403.96							
Четвёртая неделя (четверг)													
Второй завтрак													
223	Запеканка творожная	75	17,47	8,10	15,07	166,80	0,04	0,15	0,60	97,50	141,00	16,50	0,67
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,40	9,66	46,76	0,02		0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
376	Чай с сахаром	200/15	0,53		9,47	40,00		0,27		13,60	22,13	11,73	2,13
ИТОГО:						253.56							
Четвёртая неделя (пятница)													
Второй завтрак													
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,93	6,50	39,84	231,86	0,20			14,60	210,00	140,00	5,01
295	Комлета рубленая из птицы	40	11,67	5,49	5,4	94,88	0,03	0,08	0,15	17,6	38,40	10,4	0,88

	Хлеб ржанно-пшеничный	40	2,24	0,88	19,76	91,96	0,04		9,20	42,40	10,00	1,24
377	Чай с лимоном	200/15/ 7	0,53		9,87	41,60		2,13	15,33	23,20	12,27	2,13
						460,30						

ИТОГО за 20 дней:	7123,23
ИТОГО средняя за день:	356,16

Заказчик
МОУ гимназия № 12 г. Твери



Т.В.Слесарева

Исполнитель
ООО «Лиман»



А.И.Митрякова

Рекомендуемый набор пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений.
(Таблица № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Наименование продуктов	Требования к продукции		
	Нормативный документ	Сорт, другие требования	жирность
Мука пшеничная	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Сорт по ГОСТ Р 52189-2003 - не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	
Макаронные изделия	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Группа по ГОСТ 31743-2012 - А, сорт по ГОСТ 31743-2012 - высший.	
Крупа манная	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Марка по ГОСТ 7022-97 - не ниже МТ. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	
Хлопья овсяные	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012	Вид по ГОСТ 21149-93 - Геркулес.	

		<p>«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>		
Крупа гречневая		<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	Ядрица, сорт по ГОСТ Р 55290-2012 - высший. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	
Крупа пшено		<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	Шлифованное, сорт по ГОСТ 572-60 - высший. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.	
Крупа пшеничная		<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Вид по ГОСТ 276-60 – Полтавская</p> <p>Номер по ГОСТ 276-60 - №2 и(или) №3 и(или) №4.</p>	

Крупа рисовая		<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого.</p> <p>Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный</p>	
Сахар		<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический.</p> <p>Цвет: белый, чистый.</p>	
Масло растительное		<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт по ГОСТ 1129-2013 - не ниже высшего.</p>	

Чай черный		Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовой, крупный.	
Дрожжи		Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Сорт ГОСТ Р 54845-2011 – высший, дрожжи хлебопекарные сушеные. Без загрязнения различными примесями.	
Ванилин			Внешний вид: кристаллический порошок. Цвет: от белого до светло-желтого. Запах: ваниль.	
Панировочные сухари			Из хлебных сухарей. Сорт по ГОСТ 28402-89 – высший. Без загрязнения различными примесями.	
Крахмал картофельный			Сорт по ГОСТ Р 53876-2010: не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями.	

Соль пищевая поваренная		Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Сорт по ГОСТ Р 51574-2000 - высший. Способ обработки по ГОСТ Р 51574-2000: с добавкой йода (йодированная соль).	
Томатная паста		Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Классификация по ГОСТ Р 54678-2011 – томатная паста, категория «Экстра»	
Повидло		Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Вид: фруктовое, однокомпонентное. Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого. Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы).	

Молоко сгущенное, цельное с сахаром	<p>Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	Без содержания растительных жиров и масел.	Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 %
Кофейный напиток злаковый	<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Вид: растворимый</p> <p>Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе.</p> <p>Внешний вид: порошкообразный, без комков.</p>	

Яйцо куриное		Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой. Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое. Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная.	
Компотная смесь		Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Сорт по ГОСТ 32896-2014 – не ниже высшего. Без постороннего вкуса и запаха.	
Чернослив, курага		«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего, не обработанный сернистым ангидридом; (для ограниченного использования в питании обучающихся, при условии контроля за содержанием сахара в рационе питания)	
Изюм			Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый. Сорт по ГОСТ 6882-88: высший.	
Фрукты				

Лимоны, апельсины	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Сорт по ГОСТ Р 53596-2009 – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений.	
Яблоки	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Сорт по ГОСТ Р 54697-2011 - высший. Плоды свежие, целые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений.	
<i>Овощи</i>			
Капуста белокочанная свежая	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Класс по ГОСТ Р 51809-2001 - первый. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги.	

Свекла столовая свежая	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Сорт по ГОСТ 32285-2013 - высший. Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.
Лук репчатый свежий	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Класс по ГОСТ Р 51783-2001 – первый. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой)
Морковь столовая свежая	Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-	Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности

Картофель свежий продовольственный	эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Клубни целые, чистые, здоровые, свежие, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие	
Чеснок		Сорт по ГОСТ Р 55909-2013 – высший. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые.	
<i>Молочная продукция</i>			
Молоко	Соответствие: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	Изготовлено из коровьего молока. Питьевое, пастеризованное. Без растительных жиров и масел.	массовая доля жира 2.5 %

Сметана	<p>Соответствие: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», «Единые санитарно- эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г, ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»</p>	<p>Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски.</p> <p>Без растительных жиров и масел.</p>	<p>Жирност ь - не более 15%</p>
Творог	<p>Соответствие: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно- эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов.</p>	<p>массовая доля жира 9 %</p>

Сыр полутвердый	<p>Соответствие: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Тип - полутвердый.</p> <p>Сорт по ГОСТ 32260-2013 – высший.</p> <p>Наименование по ГОСТ 32260-2013- Российский, и(или) Голландский, и(или) Костромской, и(или) Ярославский, и(или) Эстонский, и(или) Степной, и(или) Угличский, и(или) Латвийский</p>	<p>Массовая доля жира - не менее 45%.</p>
Масло коровье сливочное	<p>Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов.</p>	<p>Массовая доля жира не менее 72,5 %.</p>
Хлебобулочная продукция			

Батон нарезной		<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта.</p> <p>Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами.</p> <p>Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму.</p>	
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки		<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Классификация по ГОСТ 31807-2012 – смесь ржаной и пшеничной муки.</p> <p>Форма: формовой.</p>	
Рыба				

Треска, минтай, хек	<p>Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.</p> <p>Термическое состояние: мороженая</p> <p>Вид разделки мороженой рыбы: потрошенная обезглавленная.</p> <p>Вид изготовления: неглазированный.</p>	
Мясная продукция			
Мясо говядины	<p>ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010 г.</p> <p>ТР ТС 029/2012. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»</p> <p>Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Термическое состояние: замороженное в блоках</p> <p>Класс по ГОСТ 31799-2012 - А, группа по ГОСТ 31799-2012 - первая, подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно).</p> <p>Максимальный срок годности при температуре минус (18 +/- 2) °С - не более 6 месяцев.</p>	

<p>Мясо птицы (тушки цыплят-бройлеров)</p>	<p>Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно- эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</p>	<p>Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый.</p> <p>Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно.</p> <p>Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошенные</p>	
--	---	--	--

Заказчик
МОУ гимназия № 12 г. Твери



Т.В.Слесарева

Исполнитель
ООО «Лиман»



А.И.Митрякова

Перечень технологического и холодильного оборудования

МОУ гимназия № 12 г Твери

№ п/п	Наименование оборудования	Количество, шт.
1	Ванна моечная 2-х секц.ВМО-2/530	1
2	Ванна моечная 2-х секц.ВМО-2/700	1
3	Ванна моечная 3-х секц.ВМО-3/430	1
4	Ванна моечная ВМО-1/430	1
5	Весы DL-150	1
6	Весы электронные	2
7	Витрина охлаждаемая с нейтр. шкафом ПВВ(Н)-70Н-С-НШ	1
8	Зонт ЗВПОК-1210 вытяжной пристенный	2
9	Зонт ЗВПОК-1810 вытяжной пристенный	1
10	Камера холодильная КХ-6,61	1
11	Кипятильник непрерывного действия эл.КНЭ-50/100	1
12	Котел КПЭМ-160 эл.	1
13	Мармит ЭМК-70НУ универсальный	1
14	Машина посудомоечная МПК-700К-01	2
15	Монитор MB-211S/SF	1
16	Набор гастроемкостей (5 шт)	1
17	Направляющие 1100/360	2
18	Направляющие 1500/360	1
19	Обл.чател. ОБН-150 настенный	2
20	Пароконвектомат G 906	1
21	Пароконвектомат G 910	1
22	Плита электрическая ЭП-6	1
23	Подставка д/котлов НПУ 430	3
24	Подставка д/пароконвектомата П-920/850	2
25	Подставка д/кипятильника ПК-500	1
26	Подставка д/шкаф пекарский П-980/900	1
27	Подоварник ПТ-1000/1	3
28	Полка навесная ПН-251/604 д/досок	3
29	Полка настольная П-1090/405	1
30	Полка настольная П-1490/405	1
31	Приод универсальный УКМ-П	1
32	Приавок ПГН-70Н-02 нейтрал.	1
33	Приавок ПСП-70Н д/приборов	1
34	Противень 500*400 алюминий	20
35	Рукомойник ВМ-12/300	4
36	Смягчитель воды ADD/12	5
37	Стеллаж СТР-114/1200	9
38	Стеллаж СТР-114/1203	2
39	Стеллаж СТР-215/903	4
40	Стол пристенный СПП-211/1500	2
41	Стол СИМ I-6-3 предмоечный	1
42	Стол СИМ I-6-1 раздаточный	2
43	Шкаф пекарский Р 906 RXS	1
44	Шкаф холодильный «Полаир» SM107-S	3
45	Ванна моечная	4
46	Ванна стальная	1
47	Водонагреватель	1
48	Машина протирочная рез.	1
49	Холодильник ЗИЛ	1
50	Машина тестомесильная	1
51	Машинка резательная	1
52	Мясорубка МИМ	1
53	Система водоочистки	1
54	Холодильник-ларь	1
55	Карофелечистка	1

56	Гастр	емкость 1/20	9
57	Гастр	емкость 1/40	9

Заказчик
МОУ гимназия № 12 г. Твери



Т.В.Слесарева

Исполнитель
ООО «Лиман»



А.И.Митрякова

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша жидкая молочная из гречневой крупы.*

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Гречневая крупа (ядрица быстрорастворимая)	40	40	4,000	4,000
Вода	30	30	3,000	3,000
Молоко	140	140	14,000	14,000
Сахар	6	6	0,600	0,600
Масса каши	-	200	-	20,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Сахар	10	10	1,000	1,000
Выход: с маслом или сахаром	-	210	-	21,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 8,4	Ca (мг): 24,00
Жиры (г): 8,58	Mg (мг): 98,00
Углеводы (г): 29,20	Fe (мг): 3,20
Эн. ценность (ккал): 202,00	C (мг): -

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5ч, поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным или посыпают сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: свойственный виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,500	0,500
Вода	120	120	12,000	12,000
Сахар	20	20	2,000	2,000
Молоко	100	100	10,000	10,000
Выход:	-	200	-	20,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 6,4	Ca (мг): 158,67
Жиры (г): 2,8	Mg (мг): 29,33
Углеводы (г): 29,20	Fe (мг): 2,40
Эн. ценность (ккал): 155,20	C (мг): 1,47

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипячёное молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипячёного молока.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном.

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5,000	5,000
№ 375				
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,200	0,200
Вода	216	216	21,600	21,600
Выход:	-	200	-	20,000
Сахар	15	15	1,500	1,500
Лимон свежий	8	7	0,800	0,700
Вода	150	150	15,000	15,000
Выход:	-	200/15/7	-	20,000/1,500/0,700

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,63	Ca (мг): 15,33
Жиры (г): -	Mg (мг): 12,27
Углеводы (г): 9,87	Fe (мг): 2,13
Эн. ценность (ккал): 41,60	C (мг): 2,13

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Предварительно промытый тёплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, рубленные из птицы.

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы	68	28	6,800	2,800
Хлеб пшеничный	7	7	0,700	0,700
Молоко или вода	10	10	1,000	1,000
Внутренний жир	2	2	0,200	0,200
Сухари	4	4	0,400	0,400
Масса п\ф	-	48	-	4,800
Масло растительное	3	3	0,300	0,300
Масса жареных котлет	-	40	-	4,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 11,7	Са (мг): 17,6
Жиры (г): 5,40	Mg (мг): 10,4
Углеводы (г): 5,40	Fe (мг): 0,88
Эн. ценности (ккал): 94,88	C (мг): 0,08

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях. Формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида), приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром.

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5,000	5,000
№ 375				
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,200	0,200
Вода	216	216	21,600	21,600
Выход:	-	200	-	20,000
Сахар	15	15	1,500	1,500
Вода	150	150	15,000	15,000
Выход:	-	200/15	-	20,000/1,500

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,63	Ca (мг): 13,60
Жиры (г): -	Mg (мг): 11,73
Углеводы (г): 9,47	Fe (мг): 2,13
Эн. ценность (ккал): 40,00	C (мг): 0,27

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком

На порцию чая (200 мл.) расходуют 50 мл. заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное.

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	114	86	11,400	8,600
Молоко	16	15	1,600	1,500
Масло сливочное	3,5	3,5	350	350
Выход:	-	100	-	10,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 2,08	Ca (мг): 25,50
Жиры (г): 2,13	Mg (мг): 17,80
Углеводы (г): 12,75	Fe (мг): 0,57
Эн. ценность (ккал): 73,15	C (мг): 2,50

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают.

Добавляют кипячёное молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: протёртая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный варённому картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный.

Запах: свежесготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки рыбные (треска).

Номер рецептуры: 234.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска	36	26	3,600	2,600
Из полуфабрикатов:	31	26	3,100	2,600
треска				
Из филе:	28	26	2,800	2,600
треска				
Хлеб пшеничный	8	8	800	800
Молоко или вода	10	10	1,000	1,000
Сухари	4	4	400	400
Масса полуфабриката	-	46	-	4,600
Масло растительное	4	4	400	400
Масса жареных изделий	-	40	-	4,000
Соус №330:				
Сметана	5	5	500	500
Мука пшеничная	1,4	1,4	140	140
Вода	14	14	1,400	1,400
Масса белого соуса	-	14	-	1,400
Выход:	-	19	-	1,900
Выход: с соусом	-	40/19	-	40,000/ 1,900

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):14,89	Са (мг):31,77
Жиры (г):2,65	Mg (мг):15,41
Углеводы (г):5,52	Fe (мг):0,43
Эн. ценность (ккал):76,91	C (мг):0,24

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин., и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус.

Соус: для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлаждённую до 60-70С, вливают ¼ части горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипячённую сметану, соль и кипятят 3-5 мин., процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: биточки-кругло-приплюснутой, котлеты-овально-приплюснутой формы с заострённым концом, аккуратно уложены, сбоку-гарнир и соус.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки-золотистый, на разрезе-светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет паровой.

Номер рецептуры: 215.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо	1,4 шт.	64	-	6,400
Молоко	34	34	3,400	3,400
Масло сливочное	2,6	2,6	260	260
Масса готового омлета	-	68	-	6,800
Масло сливочное	6,8	6,8	680	680
Выход	-	75	-	7,500

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):16,05	Ca (мг):61,58
Жиры (г):1,29	Mg (мг):10,36
Углеводы (г):1,56	Fe (мг):1,49
Эн. ценность (ккал):140,00	C (мг):0,14

Технология приготовления:

Сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, наливают на смазанный маслом противень из нержавеющей стали и варят на пару. При отпуске поливают сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: жёлтый.

Вкус: свежих варёных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих варёных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога.

Номер рецептуры: 223.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	70,5	69	7,050	6,900
Крупа манная	4,5	4,5	450	450
или мука пшеничная	6	6	600	600
Сахар	6	6	600	600
Яйцо	1/18 шт.	3	-	300
Масло сливочное	3	3	300	300
Сухари	3	3	300	300
Сметана	3	3	300	300
Масса готовой запеканки	-	75	-	7,500
Выход	-	75	-	7,500

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 17,47	Ca (мг): 97,50
Жиры (г): 8,0	Mg (мг): 16,5
Углеводы (г): 15,07	Fe (мг): 0,67
Эн. ценность (ккал): 166,80	C (мг): 0,15

Технология приготовления:

Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл. на порцию) и охлаждённой манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметанной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку порционируют.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки-золотисто-жёлтый, на разрезе-белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный-творога.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушёная.

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	143	114	14,300	11,400
Масло сливочное	3,5	3,5	350	350
Морковь	2,5	2	250	200
Лук репчатый	4,8	4	480	400
Томатное пюре	6	6	600	600
Раствор лимонной кислоты 3%-ный	3	3	300	300
Мука пшеничная	1,2	1,2	120	120
Сахар	3	3	300	300
Перец чёрный молотый	0,002	0,002	0,2	0,2
Лавровый лист	0,006	0,006	0,6	0,6
Выход:	-	100	-	10,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 3,02	Ca (мг): 75,8
Жиры (г): 8,11	Mg (мг): 28,6
Углеводы (г): 22,14	Fe (мг): 2,3
Эн. ценность (ккал): 172,16	C (мг): 21,6

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассированное томатное пюре и тушат полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист, и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло - коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий.

Запах: тушёной капусты с аромата, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны изделия отварные.

Номер рецептуры: 309.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия (высшего сорта)	35	35	3,500	3,500
Масса отварных макарон	-	97	-	9,700
Масло сливочное	3	3	300	300
Выход:	-	100	-	10,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 3,40
Жиры (г): 10,00
Углеводы (г): 19,00
Эн. ценность (ккал): 134,60

Ca (мг): 8,00
Mg (мг): 5,00
Fe (мг): 0,50
C (мг): -

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комки. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюдо из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили свою форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно солёный.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка картофельная с мясом и маслом.

Номер рецептуры: 284.

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	94	69	9,400	6,900
Масло растительное	3,5	3,5	350	350
Масса готовых мясопродуктов	-	43,6	-	4,360
Картофель	133	100/96*	13,300	10,000/9,600 *
Масса варёного протёртого картофеля	-	95	-	9,500
Лук репчатый	9	7	900	700
Масло сливочное	0,9	0,9	90	90
Масса пассированного лука	-	3,5	-	350
Масло растительное	1,8	1,8	180	180
Сухари	1,8	1,8	180	180
Масса полуфабриката	-	143	-	14,300
Масса запечённого блюда	-	122	-	12,200
Масло сливочное	2,8	2,8	280	280
Выход: с маслом	-	125	-	12,500

*В числителе-масса картофеля нетто, в знаменателе-масса варёного картофеля

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):15,07	Са (мг):37,65
Жиры (г):7,34	Mg (мг):29,21
Углеводы (г):17,18	Fe (мг):1,25
Эн. ценность (ккал):162,42	C (мг):0,62

Технология приготовления:

Подготовленное мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протёртый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанную маслом и посыпанную сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделия-не растрескавшаяся, изделие полито маслом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки-свойственный запечённому картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запечённому картофелю, фарша-мясу, умеренно солёный.

Запах: запечённого картофеля, мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Котлета (шницель) мясная натуральная рубленая.*

Номер рецептуры: 267.

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свинина (котлетное мясо)	47,5	40,5	4,750	4,050
Вода	3,5	3,5	3,500	3,500
Яйца	2	2	200	200
Сухари	6	6	600	600
Масса полуфабриката	-	52	-	5,200
Масло растительное	3	3	300	300
Масса жареного шницеля	-	37,5	-	3,750
Масло сливочное	2,5	2,5	250	250
Выход:	-	40	-	40,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):9,00
Жиры (г):8,80
Углеводы (г):4,40
Эн. ценность (ккал):115,33

Ca (мг):17,26
Mg (мг):13,33
Fe (мг):0,93
C (мг):0,13

Технология приготовления:

Подготовленные фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон на противне или сковороде, и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске шницель гарнируют и поливают маслом сливочным.

Требование к качеству:

Внешний вид: шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки-коричневый, на разрезе-светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно солёный, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной.

Номер рецептуры: 304.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	36	36	3,600	3,600
Масло сливочное	4,6	4,6	460	460
Выход:	-	100	-	10,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 2,49	Са (мг): 1,74
Жиры (г): 3,96	Mg (мг): 12,67
Углеводы (г): 24,44	Fe (мг): 0,35
Эн. ценность (ккал): 140,02	C (мг): -

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зёрна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипячёной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требование к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша вязкая молочная из риса и пшена.*

Номер рецептуры: 175

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	14	14	1,400	1,400
Крупа пшенная	19	19	1,900	1,900
Молоко	100	100	10,000	10,000
Вода	65	65	6,500	6,500
Сахар	6	6	0,600	0,600
Масса каши	-	200	-	20,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Сахар	10	10	1,000	1,000
Выход: с маслом или сахаром	-	210	-	21,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,40	Ca (мг): 92,30
Жиры (г): 9,30	Mg (мг): 26,70
Углеводы (г): 1,10	Fe (мг): 1,30
Эн. ценность (ккал): 183,40	C (мг): 1,90

Технология приготовления:

В кипящую воду высыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром или маслом.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующий виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующий виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожки, печенные с яблоком.

Номер рецептуры: 409

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	24	24	2,400	2,400
Мука (на подпыл)	1	1	100	100
Маргарин столовый	1	1	100	100
Сахар	2,6	2,6	260	260
Яйца	-	3,3	-	330
Соль	0,3	0,3	30	30
Натрий (углекислый)	0,4	0,4	40	40
Кислота лимонная	0,4	0,4	40	40
Вода	9	9	90	90
Масса теста	39	39	3,900	3,900
Фарш №470	-	17	-	1,700
Яблоки свежие	19	16	1,900	1,600
Сахар	4,6	4,6	460	460
Жир (для смазки листов)	0,16	0,16	16	16
Яйца (для смазки пирожков)	1	1	100	100
Выход:	-	50	-	50,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 3,48
Жиры (г): 1,63
Углеводы (г): 26,59
Эн. ценность (ккал): 129,20

Ca (мг): 8,95
Mg (мг): 5,29
Fe (мг): 0,74
C (мг): 1,56

Технология приготовления:

Маргарин разминают в извивальной машине до получения однородной пластичной массы. Лимонную кислоту, соль и сахар растворяют в воде, соединяют с меланжем, хорошо перемешивают и небольшими порциями, помешивая, вводят в маргарин, затем добавляют муку, смешанную с натрием углекислым, и быстро (20-30 с) замешивают тесто (влажность 38%). Из теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки массой 58 г. На середину лепешки кладут фарш (25г), соединяют края лепешки и зашивают «веревочкой». Пирожки выкладывают на смазанный жиром лист, сверху смазывают меланжем и выпекают при температуре 220-240 С в течении 10-12 минут. Фарш – яблоки свежие промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой.

Требования к качеству:

Внешний вид: пирожки в форме лодочки, поверхность зашита «веревочкой».

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный выпеченному изделию из сдобного теста, фарша.

Запах: свойственный свежес выпеченному изделию из сдобного теста.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Тефтели мясные паровые.*

Номер рецептуры: 278.

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	34	25	3,400	2,500
или Свинина (котлетное мясо)	29	25	2,900	2,500
Хлеб пшеничный	6	6	600	600
Молоко или вода	11	11	1,100	1,100
Лук репчатый	16	14	1,600	1,400
Масло растительное	3	3	300	300
Масса пассированного лука	-	7	-	700
Мука пшеничная	3	3	300	300
Масса полуфабриката	-	47	-	4,700
Масло растительное	3	3	300	300
Масса готовых тефтелей	-	40	-	4,000
Соус № 331:				
Сметана	4,5	4,5	450	450
Мука пшеничная	1,35	1,35	1,350	135
Вода	13,5	13,5	1,800	1,350
Томатное пюре	1,8	1,8		180
Выход:	-	18		1,800
Выход:	-	40/18	-	40,000/1,800

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 8,35
Жиры (г): 5,6
Углеводы (г): 8,1
Эн. ценность (ккал): 100,92

Ca (мг): 23,28
Mg (мг): 15,80
Fe (мг): 2,17
C (мг): 1,16

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассированный или припущенный репчатый лук (можно добавить зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Соус: томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соус - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленный.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Технологическая карта кулинарного изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша вязкая молочная из пшениной, овсяной, гречневой и других круп.*

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг