**ИЗВЕЩЕНИЕ № 116 ЗК-22**

**Закупка № 20220709081**

**О ПРОВЕДЕНИИ ЗАПРОСА КОТИРОВОК**

**на оказание услуг по обеспечению лечебным питанием**

**1. Способ закупки:**

Запрос котировок в соответствии с требованиями Положения о закупке товаров, работ и услуг для нужд частных учреждений здравоохранения ОАО «РЖД» от 05 марта 2021 г., размещенного на сайте Заказчика.

**2. Заказчик:** Частное учреждение здравоохранения «Больница «РЖД-Медицина» имени К.Э. Циолковского города Калуга»**;** сокращенное официальное наименование учреждения: ЧУЗ «РЖД-Медицина» г. Калуга;

**3. Адрес, индекс:** 248018, г. Калуга ул. Болотникова, д.1

**е-mail:** [rghospital@mail.ru](mailto:rghospital@mail.ru) **Тел:** 8(4842) 78-45-18

**4. Контактные лица:** Разумова Валентина Ивановна,

**тел.:** 8 (4842) 536127, **E-mail:** [valechek8.12@mail.ru](mailto:valechek8.12@mail.ru)

**Настоящая документация о проведении запроса котировок (котировочная документация) подготовлена в соответствии с нормативными правовыми актами:**

Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд ЧУЗ ОАО «РЖД», утвержденным приказом Центральной дирекции здравоохранения ОАО «РЖД» от 05 марта 2021г., № ЦДЗ-18

Во всех вопросах, особо не оговоренных в тексте настоящей документации, Заказчик и Комиссия по проведению закупок товаров, выполнению работ и оказанию услуг ЧУЗ «РЖД-Медицина» г. Калуга» (далее - Комиссия) руководствуются требованиями Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд ЧУЗ ОАО «РЖД».

**5. Предмет процедуры закупки:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование услуг** | **Адрес учреждения** |
| **1.** | Оказание услуг по обеспечению лечебным питанием | г. Калуга, ул. Болотникова, д. 1 |

**Технические характеристики и требования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Содержание услуги | Сроки оказания |
| 1. | Питание в отделениях должно быть организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами, инструкциями по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ по меню-заданию, составленному и утвержденному «Заказчиком»:  - Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;  - Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;  - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;  - приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;  - приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;  - СапПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»  -СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг”  -санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;  -санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;  - Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации;  -санитарными правилами СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; | Ежедневно |
| 2. | Питание в соответствии с диетами и нормами утвержденными Министерством здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. № 395Н  ОВД (Основной вариант стандартной диеты)  Энергетическая ценность (ккал) 2170-2400  Белки в т.ч. животные (г) 85-90 40-45)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 70-80  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 300-330  ЩД (Вариант диеты с механическим и химическим щажением)  Энергетическая ценность (ккал) 2170-2480  Белки в т.ч. животные (г) 85-90 (40-45)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 70-80 (25-30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 300-350 (50-60);  ВБД (Вариант диеты с повышенным количеством белка)  Энергетическая ценность (ккал) 2160-2690  Белки в т.ч. животные (г) 110-120 (45-50)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 80-90 (30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 250-350 (30-40);  НБД (Вариант диеты с пониженным количеством белка)  Энергетическая ценность (ккал) 2200-2650  Белки в т.ч. животные (г) 20-60 (15-30)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 80-90 (20-30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 350-400 (50-100);  НКД (Вариант диеты с пониженной калорийностью)  Энергетическая ценность (ккал) 1340-1550  Белки в т.ч. животные (г) 70-80 (40)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 60-70 (25)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 130-150 ВКД (Вариант диеты с повышенной калорийностью) Энергетическая ценность(ккал)3110-3640 Белки в т.ч. животные (г) 130-140 (60-70) Жиры общие, в т.ч. растительные 110-120 (40) Углеводы 400-500 (50) Гипоаллергенная диета ( индивидуально) | Ежедневно |
| 3 | Кратность питания:  4- 6 раз в день, режим питания устанавливается и утверждается Заказчиком | Ежедневно 4- 6 раз в день по графику:  Завтрак 1 - 8.30 - 9.30 час.  Завтрак 2 – 11.00 - 11.30 час. (доп.питание для спец.диеты)  Обед- 13.00- 14.00 час.  Полдник - 16.00 (доп.питание для спец.диеты)  Ужин 1 - 18.00 -19.00 час.  Ужин 2 – 21.00-21.30 |
| 4 | Доставка лечебного питания ежедневно «Исполнителем» в стационарные отделения по предварительным заявкам «Заказчика», направляемым «Заказчиком» за 1 день до дня оказания услуг (в период с 12.00 до 15.00 дня предыдущего дню оказания услуги) и содержащим количество и ассортимент блюд, порционные требования на питания больных:  Главный корпус- 4 этажа  -терапевтическое отделение  -гинекологическое отделение  -хирургическое отделение | Ежедневно в течение 1-го часа после приготовления пищи |
| 5 | Порционная расфасовка сухих продуктов (хлеб, масло и т.д.) | Ежедневно |
| 6 | Обслуживание пациентов - порционная раздача всех видов лечебного питания по палатам в посуде «Исполнителя»( 2 тарелки, ложка, кружка). | Ежедневно |
| 7 | Сбор, обработка посуды отделений по требованиям «Исполнителем» в соответствии с СП 2.1.3678-20 | После каждой раздачи пищи в отделении |
| 8 | Уборка помещения раздаточной (буфетная), утилизация пищевых отходов по санитарно-гигиеническим нормам «Исполнителем». | Не менее 3-х раз в день, после каждой раздачи пищи |
| 9 | Вода питьевая для кулеров в 19 л кегах, из расчёта 1л на одного пациента в сутки. Доставка в отделение Исполнителем. | Не менее 2 раз в неделю |
| 10 | Мытьё и разморозка холодильников коридорных для пациентов. Дезинфекция разрешённым средством не менее 1 раза в месяц «Исполнителем» | Не менее 1-го раза в месяц |
| 11 | Осуществлять производственный контроль в буфетных и на пищеблоке Исполнителя с информированием Заказчика о результатах в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 и СапПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежеквартально |
| 12 | Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчика на пункт приготовления питания для контроля . | По необходимости |
| 13 | Соблюдать набор продуктов питания в расчете на 1 к/день для обеспечения лечебного питания | Ежедневно |
| 14 | Предоставлять «Заказчику» утвержденное «Исполнителем» меню-раскладку (форма № 44-МЗ) составленное согласно сводному семидневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания. | Ежедневно |
| 15 | Обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах, в случаях установленных действующим законодательством РФ. | Предоставлять по первому требованию Заказчику. |
| 16 | Предоставлять медицинскому персоналу отделения ведомость на отпуск питания для больных (форма № 23- МЗ), подписанную «Исполнителем» и меню для пациентов с указанием даты и выхода блюд. | Ежедневно |
| 17 | Предоставлять медицинские книжки на каждого своего сотрудника (мед. осмотр, СанМинимум) | Предоставлять по первому требованию Заказчика. |
| 18 | Исполнитель обеспечивает буфетчиц (раздатчиц) необходимыми видами чистой спецодежды, уборочным инвентарём, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, средствами индивидуальной защиты, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет средств Исполнителя. | Ежедневное наличие у персонала |
| 19 | Обеспечить наличие раздатчиц на рабочих местах, включая выходные дни | Ежедневно |
| 20 | Соблюдать правила внутреннего распорядка Заказчика | Ежедневно |
| 21 | Пациенты обеспечиваются питанием с момента поступления (согласно утверждённому меню) | Ежедневно |
| 22 | Исполнитель обеспечивает буфетные Заказчика оборудованием (шкафы, столы, холодильники, весы, тележки),  кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, | Ежедневно |
| 23 | Исполнитель предоставляет технологические карты блюд (согласно утверждённого семидневного меню). | Предоставить сразу на весь период действия договора |
| 24 | Заказчик имеет право по решению Совета по питанию ЧУЗ «РЖД-Медицина» внести изменения в утверждённое меню. |  |
| 25 | Для оказания услуг по настоящему договору Исполнитель обязуется приобретать продукты, имеющие остаточный срок годности не менее 80% (молочная продукция не менее 90%) от срока годности, установленного производителем и соответствующие действующих ГОСТ. | Ежедневно |
| 26 | СБКС (смесь белковая композитная сухая) и ВМК (витаминно-минеральный комплекс) приобретается Исполнителем. |  |
| 27 | Исполнитель обеспечивает регулярное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений пищеблока с предоставлением Заказчику актов о санитарной обработке. |  |
| 28 | В случае предоставления некачественного питания Исполнитель обязан обеспечить замену такого питания на аналогичное питание надлежащего качества в течение 60 минут своими силами и средствами . | Ежедневно |
| 29 | Исполнитель предоставляет диетсестре сводную меню-раскладку за каждый месяц ( ОВД-15 стол, ЩД- 1 стол, ВБД- 9стол) | 1 раз в месяц |
| 30 | По требованию Заказчика готовить индивидуальные и специальные диеты | Ежедневно |
| 31 | Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ Р 52174-2003 (Биологическая безопасность). Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа. |  |
| ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ: | | |
| 1 Оказание услуг должно осуществляться с соблюдением действующих санитарных норм и правил | | | |
| 2 | Доставка готового горячего лечебного питания в стационарные отделения Заказчика в термосах и гастроёмкостях, индивидуально для каждого отделения, промаркированных(для каждого блюда отдельный термос) соответствующих санитарным правилам, выпечка, сыры, масло, фрукты и т.п.\_ в специально предназначенных отдельных коробах с крышками (пластиковые для пищевых продуктов) для каждого отделения, с использованием транспортного средства, предназначенного для перевозки лечебного питания, оборудованного с соблюдением действующих норм и правил СапПиН 2.3/2.43590-20 и имеющего санитарный паспорт. Для пациентов, проходящих лечение на платной основе, в реанимации, диеты №0, г/а столы - в индивидуальных одноразовых контейнерах. | |
| 3 | Продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным Заказчиком | |
| 4 | Доставка питания проводится в течение 1 часа после приготовления пищи с соблюдением температурного режима доставляемой и раздаваемой пищи согласно Приказа №330 от 05.08.2003 г.  (первые блюда - не ниже 75 С, вторые блюда –не ниже 65 С, гарниры – не ниже 65 С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 С. | |
|  |  | |

Качество поставляемых услуг должно соответствовать действующим законам или иным нормативным правовым актам, в том числе:

Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ф3 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;

приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

приказом Министерства здравоохранения и Социального развития РФ от 26.04.2006 № 316 «О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;

письмом Министерства здравоохранения РФ от 07.04.2004 №2510/2877-04-32 о применении приказа Министерства здравоохранения РФ №330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях РФ»;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФот 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении [санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](https://docs.cntd.ru/document/566276706#6540IN)

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 № 4654);

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44 «Об утверждении

СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг”

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 “Об утверждении СанПиН 2.1.3684 - 21 «Санитарно - эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326);

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 “Об утверждении СанПиН 3.3686 - 21 “Санитарно-эпидемиологические требования по профилатике инфекционных заболеваний»

Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» TP ТС 021/2011;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 № 3000);

ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»; ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые».

В соответствии с главой 4 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» и Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» поставляемый товар должен иметь обязательное подтверждение соответствия в форме декларации о соответствии (действующего сертификата соответствия).

Согласно приказа от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» Исполнитель обязан ежедневно добавлять смесь белковою композитною сухую в объеме 27 г. (Добавка данной смеси производится в каши молочные и первые блюда)

**Условия оказываемых услуг:** оказание услуг осуществляется силами Исполнителя.

**Требование оказываемых услуг:** при оказании услуг Исполнителю необходимо:

- оказывать услуги в соответствии с техническим заданием (приложение №1), с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, установленными к таким услугам и обеспечить качество оказываемых услуг в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

Исполнитель при оказании услуг несет ответственность за оказанные услуги и несет риск убытков, связанных с их ненадлежащим качеством.

**6. Начальная/Максимальная цена договора:**

Начальная (максимальная) цена договора не должна превышать **9746780 (девять миллионов семьсот сорок шесть тысяч семьсот восемьдесят) рублей 00 копеек**

**7. Цена договора должна включать:** Все расходы Исполнителя, которые могут возникнуть в ходе исполнения договора, в том числе: на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и др. обязательных платежей.

**8. Требования качества**:

1) Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям стандартов по качеству, и утвержденной нормативно-технической документацией: при необходимости на оказываемые услуги должны быть лицензии и быть в наличии действующие регистрационные удостоверения, установленного образца с приложениями в соответствии с действующим законодательством.

2) Качество услуг подтверждается соответствием техническим характеристикам, описанию, указанным в Техническом задании.

3) По количеству и качеству услуги должны полностью соответствовать Техническому заданию.

4) Оказание услуг должно сопровождаться копиями действующих сертификатов соответствия, техническим паспортом выданным органом по сертификации России (при необходимости).

**9. Срок оказания услуги:** с 01.01.2023 по 31.12.2023 г.

**10. Срок и условия оплаты:** Расчет стоимость оказанных услуг по настоящему Договору производится по фактически проведенным к/дням и цены 1 к/дня, на основании представленных Исполнителем и подписанными уполномоченными представителями Сторон акта оказанных услуг, в срок не позднее 30 числа, следующего за отчетным месяцем при условии своевременного получения Заказчиком документов, необходимых для оплаты

**11. Место оказания услуги:** 248018, г. Калуга ул. Болотникова, д.1,

**12. Особые условия:** В случае, если Участник подает заявку на участие в запросе котировок и оказываемая услуга, является аналогом, то данная услуга по техническим характеристикам не должна быть хуже, а по некоторым критериям даже лучше (либо аналогичным), чем те, которые были предложены Заказчиком в Техническом задании.

**13. Источник финансирования:** ОМС/средства от предпринимательской деятельности

**14. Дополнительные требования к поставщику**: с 07 июня 2018 г. все взаимоотношения по заказам товаров, работ и услуг будут осуществляться исключительно посредством автоматизированной системы заказов товаров, работ и услуг АЗС «Электронный ордер».

Доступ к системе АЗС «Электронный ордер» для всех контрагентов будет осуществлен на безвозмездной основе. Для получения доступа необходимо пройти регистрацию, получить логин и пароль.

С котировочной заявкой необходимо предоставить (по запросу) все копии регистрационных удостоверений, сертификатов соответствия, и других соответствующих документов на Товар (заверенные печатью). В случае, если Товар не подлежит сертификации, предоставить информационную справку.

**15. Место и время подачи котировочных заявок:** Частное учреждение здравоохранения «Больница «РЖД – Медицина» имени К.Э. Циолковского города Калуга» по адресу: 248006, г. Калуга ул. Болотникова, д.1, приемная главного врача

**Срок начала подачи котировочных заявок: с 10:00 08.11.2022 г.**

**Срок окончания подачи котировочных заявок: до 10:30 14.11.2022 г.**

**Дата и время вскрытия конвертов с заявками: в 11:30 14.11.2022 г.**

**Дата, время и место рассмотрения заявок котировочных заявок: в 11.30 часов 14.11.2022 г.**

в актовом зале ЧУЗ «РЖД – Медицина» г. Калуга, по адресу: 248018, г. Калуга ул. Болотникова, д.1

**Котировочные заявки рассматриваются**: в течение не более 1 рабочего дня после окончания срока подачи заявок на участие в запросе котировок на предмет их соответствия требованиям, установленным в извещении, и сопоставляет их предложения по цене договора.

Протокол рассмотрения и оценки котировочных заявок опубликовывается на сайте [www.zdklinik.ru](http://www.zdklinik.ru) не позднее 2 дней с даты его подписания.

**16. Требования к котировочным заявкам:**

Участник закупки может подать только одну заявку по одному лоту для участия в закупке. Если участник закупки подает более одной заявки по лоту, а ранее поданные им заявки по этому лоту не отозваны, все заявки такого участника закупки по лоту отклоняются.

Котировочная заявка подается претендентом в письменной форме в запечатанном конверте в срок, указанный в запросе котировок цен, и регистрируется Заказчиком.

Основанием для отказа в приеме заявки является истечение срока подачи заявок и/или несоответствие конверта с заявкой требованиям, установленным в извещении о запросе котировок.

На конверте указываются наименование и номер извещения, на участие в котором подается заявка, а также наименование, адрес и индивидуальный налоговый номер участника закупки.

Заказчик принимает конверты с заявками до истечения срока подачи заявок, за исключением конвертов, на которых отсутствует необходимая информация, незапечатанных и поврежденных конвертов.

По истечении срока подачи заявок конверты с заявками не принимаются. Конверт с заявкой, полученный заказчиком по истечении срока подачи заявок по почте, не вскрывается и не возвращается.

Участники вправе подать только одну заявку, также имеют право изменить или отозвать свою заявку до истечения срока подачи заявок. Изменение заявки или уведомление о ее отзыве является действительным, если изменение осуществлено или уведомление получено Заказчиком до истечения срока подачи заявок.

В заявке участник закупки указывает конкретные характеристики товара, которые не должны сопровождаться словами «не более», «не менее» и допускать разночтения и двусмысленные толкования.

В заявке на участие в закупке должно быть указано (декларировано) наименование страны происхождения поставляемого товара.

**Конкурсная комиссия отклоняет котировочные заявки в случае:**

1) несоответствия заявки требованиям, указанным в извещении;

2) при предложении в заявке цены товаров, работ, услуг выше начальной (максимальной) цены договора;

3) отказа от проведения закупки;

4) непредставления участником закупки разъяснений положений котировочной заявки (в случае наличия требования заказчика).

По результатам рассмотрения и оценки представленных заявок, участнику размещения заказа, подавшему заявку на участие в запросе котировок, которая отвечает всем требованиям, установленным в настоящем извещении, и в которой указана наиболее низкая стоимость по договору, признанному победителем, будет направлен для подписания проект договора.

**17. Формы, порядок дата и время начала и дата и время окончания срока предоставления участникам закупки разъяснений положений документации о закупке:**

Дата и время начала и предоставления участникам закупки разъяснений положений документации о закупке (время московское): **с 11:00 час. 08.11.2022 г.**

Дата и время окончания срока предоставления участникам закупки разъяснений положений документации о закупке (время московское): **до 09:00 час. 14.11.2022 г.**

**Формы и порядок предоставления участникам закупки разъяснений положений документации о закупке:**

Запрос от юридического лица оформляется на фирменном бланке участника закупки (при наличии), заверяется уполномоченным лицом участника закупки. Запрос может быть направлен посредством электронной почты, почтовой связи, факсимильной связи, курьерской доставки. Заказчик обязан ответить на запрос, оформленный в соответствии с требованиями настоящего пункта.

Заказчик обязан ответить на запрос о разъяснении документации, в случае его получения не позднее чем за 2 рабочих дня до окончания срока подачи заявок, в течение 2 дней со дня его поступления, но не позднее срока окончания подачи заявок на участие в запросе предложной. Заказчик путем размещения на официальном сайте представляет разъяснения документации.

**18. Обязательные требования к участникам запроса котировок:**

1) Наличие лицензии, если деятельность, которую осуществляет контрагент, подлежит лицензированию в соответствии с законодательством Российской Федерации;

2) не проведение ликвидации участника закупки − юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника закупки - юридического лица или индивидуального предпринимателя несостоятельным (банкротом) и об открытии конкурсного производства;

3) не приостановление деятельности участника закупки в порядке, установленном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на дату подачи заявки на участие в закупке;

4) отсутствие у участника закупки недоимки по налогам, сборам, задолженности по иным обязательным платежам в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации (за исключением сумм, на которые предоставлены отсрочка, рассрочка, инвестиционный налоговый кредит в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах, которые реструктурированы в соответствии с законодательством Российской Федерации, по которым имеется вступившее в законную силу решение суда о признании обязанности заявителя по уплате этих сумм исполненной или которые признаны безнадежными к взысканию в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах). Участник закупки считается соответствующим установленному требованию в случае, если им в установленном порядке подано заявление об обжаловании указанных недоимки, задолженности и решение по такому заявлению на дату рассмотрения заявки на участие в определении поставщика (подрядчика, исполнителя) не принято;

5) отсутствие у участника закупки − физического лица либо у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа или главного бухгалтера юридического лица − участника закупки судимости за преступления в сфере экономики (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги,

6) отсутствие между участником закупки и заказчиком и/или организатором процедуры закупки конфликта интересов, под которым понимаются случаи, при которых руководитель заказчика и/или организатора процедуры закупки, член экспертной группы, член комиссии, лицо, ответственное за организацию конкурентной процедуры, состоят в браке с физическими лицами, являющимися выгодоприобретателями, единоличным исполнительным органом хозяйственного общества (директором, генеральным директором, управляющим, президентом и другими), членами коллегиального исполнительного органа хозяйственного общества, руководителем (директором, генеральным директором) учреждения или унитарного предприятия либо иными органами управления юридических лиц - участников закупки, с физическими лицами, в том числе зарегистрированными в качестве индивидуального предпринимателя, - участниками закупки либо являются близкими родственниками (родственниками по прямой восходящей и нисходящей линии (родителями и детьми, дедушкой, бабушкой и внуками), полнородными и не полнородными (имеющими общих отца или мать) братьями и сестрами), усыновителями или усыновленными указанных физических лиц. Под выгодоприобретателями в данном случае понимаются физические лица, владеющие напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем десятью процентами голосующих акций хозяйственного общества либо долей, превышающей десять процентов в уставном капитале хозяйственного общества.

**19. Заказчик вправе** отказаться от проведения закупки в любое время, в том числе после подписания протокола по результатам закупки, не неся при этом никакой ответственности перед участниками, которым такое действие может принести убытки.

Перечень условий договора, могут быть изменены в целях повышения предпочтительности предложений участников, в том числе: снижение цены, изменение условий поставки (выполнения работ, оказания услуг), изменение условий оплаты.

**Заказчик вправе** внести изменения в проект договора после проведения запроса котировок в случае получения резолюции о необходимости изменения проекта договора от Московской дирекции здравоохранения – структурного подразделения Центральной дирекции здравоохранения – филиала открытого акционерного общества «Российские железные дороги».

**20. Требования к победителю процедуры запроса котировок.** При поставке услуг по результатам торгов обязательно предоставление документов Исполнителя достоверно подтверждающих, наличие у Исполнителя необходимых сертификатов, лицензий, разрешений, регистрационных удостоверений, санитарно-эпидемиологических заключений и т.п. документов, необходимый для оказания соответствующих услуг.

**21. Срок заключения договора** не может превысить 30 дней с даты подведения итогов**.** В случаях, когда в соответствии с внутренними нормативными документами для заключения договора требуется согласование с Московской дирекции здравоохранения – структурного подразделения Центральной дирекции здравоохранения – филиала открытого акционерного общества «Российские железные дороги», срок заключения договора начинает исчисляться со дня получения согласия дирекции. При этом договор не может быть заключен ранее 10 дней с даты подведения итогов конкурентного способа закупки.

**Приложения**:

1. Техническое задание;

2. Форма котировочной заявки;

3. Анкета участника запроса котировок;

4. Проект договора.

Председатель конкурсной комиссии И.о. главного врача\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ф. Геворкян

**Приложение №1**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по обеспечению лечебным питанием**

|  |
| --- |
| **Место оказания услуг: г. Калуга, ул. Болотникова, д. 1**  **Четырехэтажный главный кирпичный корпус стационара с пристройкой-4 этажа** |
| **Сроки оказания услуг: 34000 к/дней на период с 01.01.2023 г. по 31.12.2023 г.** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Содержание услуги | Сроки оказания |
| 1. | Питание в отделениях должно быть организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами, инструкциями по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ по меню-заданию, составленному и утвержденному «Заказчиком»:  - Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;  - Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;  - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;  - приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;  - приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;  - СапПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»  -СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг”  -санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;  -санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;  - Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации;  -санитарными правилами СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; | Ежедневно |
| 2. | Питание в соответствии с диетами и нормами утвержденными Министерством здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. № 395Н  ОВД (Основной вариант стандартной диеты)  Энергетическая ценность (ккал) 2170-2400  Белки в т.ч. животные (г) 85-90 40-45)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 70-80  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 300-330  ЩД (Вариант диеты с механическим и химическим щажением)  Энергетическая ценность (ккал) 2170-2480  Белки в т.ч. животные (г) 85-90 (40-45)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 70-80 (25-30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 300-350 (50-60);  ВБД (Вариант диеты с повышенным количеством белка)  Энергетическая ценность (ккал) 2160-2690  Белки в т.ч. животные (г) 110-120 (45-50)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 80-90 (30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 250-350 (30-40);  НБД (Вариант диеты с пониженным количеством белка)  Энергетическая ценность (ккал) 2200-2650  Белки в т.ч. животные (г) 20-60 (15-30)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 80-90 (20-30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 350-400 (50-100);  НКД (Вариант диеты с пониженной калорийностью)  Энергетическая ценность (ккал) 1340-1550  Белки в т.ч. животные (г) 70-80 (40)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 60-70 (25)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 130-150 ВКД (Вариант диеты с повышенной калорийностью) Энергетическая ценность(ккал)3110-3640 Белки в т.ч. животные (г) 130-140 (60-70) Жиры общие, в т.ч. растительные 110-120 (40) Углеводы 400-500 (50) Гипоаллергенная диета ( индивидуально) | Ежедневно |
| 3 | Кратность питания:  4- 6 раз в день, режим питания устанавливается и утверждается Заказчиком | Ежедневно 4- 6 раз в день по графику:  Завтрак 1 - 8.30 - 9.30 час.  Завтрак 2 – 11.00 - 11.30 час. (доп.питание для спец.диеты)  Обед- 13.00- 14.00 час.  Полдник - 16.00 (доп.питание для спец.диеты)  Ужин 1 - 18.00 -19.00 час.  Ужин 2 – 21.00-21.30 |
| 4 | Доставка лечебного питания ежедневно «Исполнителем» в стационарные отделения по предварительным заявкам «Заказчика», направляемым «Заказчиком» за 1 день до дня оказания услуг (в период с 12.00 до 15.00 дня предыдущего дню оказания услуги) и содержащим количество и ассортимент блюд, порционные требования на питания больных:  Главный корпус- 4 этажа  -терапевтическое отделение  -гинекологическое отделение  -хирургическое отделение | Ежедневно в течение 1-го часа после приготовления пищи |
| 5 | Порционная расфасовка сухих продуктов (хлеб, масло и т.д.) | Ежедневно |
| 6 | Обслуживание пациентов - порционная раздача всех видов лечебного питания по палатам в посуде «Исполнителя»( 2 тарелки, ложка, кружка). | Ежедневно |
| 7 | Сбор, обработка посуды отделений по требованиям «Исполнителем» в соответствии с СП 2.1.3678-20 | После каждой раздачи пищи в отделении |
| 8 | Уборка помещения раздаточной (буфетная), утилизация пищевых отходов по санитарно-гигиеническим нормам «Исполнителем». | Не менее 3-х раз в день, после каждой раздачи пищи |
| 9 | Вода питьевая для кулеров в 19 л кегах, из расчёта 1л на одного пациента в сутки. Доставка в отделение Исполнителем. | Не менее 2 раз в неделю |
| 10 | Мытьё и разморозка холодильников коридорных для пациентов. Дезинфекция разрешённым средством не менее 1 раза в месяц «Исполнителем» | Не менее 1-го раза в месяц |
| 11 | Осуществлять производственный контроль в буфетных и на пищеблоке Исполнителя с информированием Заказчика о результатах в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 и СапПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежеквартально |
| 12 | Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчика на пункт приготовления питания для контроля . | По необходимости |
| 13 | Соблюдать набор продуктов питания в расчете на 1 к/день для обеспечения лечебного питания | Ежедневно |
| 14 | Предоставлять «Заказчику» утвержденное «Исполнителем» меню-раскладку (форма № 44-МЗ) составленное согласно сводному семидневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания. | Ежедневно |
| 15 | Обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах, в случаях установленных действующим законодательством РФ. | Предоставлять по первому требованию Заказчику. |
| 16 | Предоставлять медицинскому персоналу отделения ведомость на отпуск питания для больных (форма № 23- МЗ), подписанную «Исполнителем» и меню для пациентов с указанием даты и выхода блюд. | Ежедневно |
| 17 | Предоставлять медицинские книжки на каждого своего сотрудника (мед. осмотр, СанМинимум) | Предоставлять по первому требованию Заказчика. |
| 18 | Исполнитель обеспечивает буфетчиц (раздатчиц) необходимыми видами чистой спецодежды, уборочным инвентарём, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, средствами индивидуальной защиты, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет средств Исполнителя. | Ежедневное наличие у персонала |
| 19 | Обеспечить наличие раздатчиц на рабочих местах, включая выходные дни | Ежедневно |
| 20 | Соблюдать правила внутреннего распорядка Заказчика | Ежедневно |
| 21 | Пациенты обеспечиваются питанием с момента поступления (согласно утверждённому меню) | Ежедневно |
| 22 | Исполнитель обеспечивает буфетные Заказчика оборудованием (шкафы, столы, холодильники, весы, тележки),  кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, | Ежедневно |
| 23 | Исполнитель предоставляет технологические карты блюд (согласно утверждённого семидневного меню). | Предоставить сразу на весь период действия договора |
| 24 | Заказчик имеет право по решению Совета по питанию ЧУЗ «РЖД-Медицина» внести изменения в утверждённое меню. |  |
| 25 | Для оказания услуг по настоящему договору Исполнитель обязуется приобретать продукты, имеющие остаточный срок годности не менее 80% (молочная продукция не менее 90%) от срока годности, установленного производителем и соответствующие действующих ГОСТ. | Ежедневно |
| 26 | СБКС (смесь белковая композитная сухая) и ВМК (витаминно-минеральный комплекс) приобретается Исполнителем. |  |
| 27 | Исполнитель обеспечивает регулярное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений пищеблока с предоставлением Заказчику актов о санитарной обработке. |  |
| 28 | В случае предоставления некачественного питания Исполнитель обязан обеспечить замену такого питания на аналогичное питание надлежащего качества в течение 60 минут своими силами и средствами . | Ежедневно |
| 29 | Исполнитель предоставляет диетсестре сводную меню-раскладку за каждый месяц ( ОВД-15 стол, ЩД- 1 стол, ВБД- 9стол) | 1 раз в месяц |
| 30 | По требованию Заказчика готовить индивидуальные и специальные диеты | Ежедневно |
| 31 | Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ Р 52174-2003 (Биологическая безопасность). Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа. |  |
| ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ: | | |
| 1 Оказание услуг должно осуществляться с соблюдением действующих санитарных норм и правил | | | |
| 2 | Доставка готового горячего лечебного питания в стационарные отделения Заказчика в термосах и гастроёмкостях, индивидуально для каждого отделения, промаркированных(для каждого блюда отдельный термос) соответствующих санитарным правилам, выпечка, сыры, масло, фрукты и т.п.\_ в специально предназначенных отдельных коробах с крышками (пластиковые для пищевых продуктов) для каждого отделения, с использованием транспортного средства, предназначенного для перевозки лечебного питания, оборудованного с соблюдением действующих норм и правил СапПиН 2.3/2.43590-20 и имеющего санитарный паспорт. Для пациентов, проходящих лечение на платной основе, в реанимации, диеты №0, г/а столы - в индивидуальных одноразовых контейнерах. | |
| 3 | Продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным Заказчиком | |
| 4 | Доставка питания проводится в течение 1 часа после приготовления пищи с соблюдением температурного режима доставляемой и раздаваемой пищи согласно Приказа №330 от 05.08.2003 г.  (первые блюда - не ниже 75 С, вторые блюда –не ниже 65 С, гарниры – не ниже 65 С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 С. | |
|  |  | |

Качество поставляемых услуг должно соответствовать действующим законам или иным нормативным правовым актам, в том числе:

Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ф3 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;

приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;

приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

приказом Министерства здравоохранения и Социального развития РФ от 26.04.2006 № 316 «О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;

письмом Министерства здравоохранения РФ от 07.04.2004 №2510/2877-04-32 о применении приказа Министерства здравоохранения РФ №330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях РФ»;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФот 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении [санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](https://docs.cntd.ru/document/566276706#6540IN)

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 № 4654);

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44 «Об утверждении

СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг”

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 “Об утверждении СанПиН 2.1.3684 - 21 «Санитарно - эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326);

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3 “Об утверждении СанПиН 3.3686 - 21 “Санитарно-эпидемиологические требования по профилатике инфекционных заболеваний»

Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» TP ТС 021/2011;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 № 3000);

ГОСТ 28116-95 «Емкости функциональные для предприятий общественного питания»; ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые».

В соответствии с главой 4 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» и Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» поставляемый товар должен иметь обязательное подтверждение соответствия в форме декларации о соответствии (действующего сертификата соответствия).

Согласно приказа от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» Исполнитель обязан ежедневно добавлять смесь белковою композитною сухую в объеме 27 г. (Добавка данной смеси производится в каши молочные и первые блюда)

**Характеристика столов**

**Основной вариант стандартной диеты - стол № 15.** Показания: различные заболевания при отсутствии показаний для назначения специальной лечебной диеты и при нормальном состоянии органов пищеварения. Общая характеристика: содержание белков, жиров, углеводов и калорийность соответствуют нормам питания здорового человека, не занятого физическим трудом; витамины - в повышенном количестве; пища состоит из разнообразных продуктов; исключают трудно переносимые жирные блюда, сдобное тесто; пряности в умеренном количестве. Кулинарная обработка обычная, рациональная, с сохранением витаминов. Энергетическая ценность: 3 100 ккал (12 979 кДж). Состав: белков 100 г, жиров 90 г, углеводов 450 г, поваренной соли 8-10 г. Режим питания: 4-5 р/сут.

**Характеристика лечебных диетических столов НКД 9 - низкокалорийная диета - без сахара.**Показания: сахарный диабет при отсутствии ацидоза и сопутствующих заболеваний внутренних органов.Общая характеристика*:* диета с содержанием белков выше физиологической нормы, умеренным ограничением жиров и углеводов, легкоусвояемые углеводы исключают, в диету вводят вещества, оказывающие липотропное действие; пища содержит довольно много овощей; ограничивают соль и продукты, богатые холестерином.Кулинарная обработка*:* всю пищу готовят в основном в отварном и запечённом виде.Энергетическая ценность*: 2* 300 ккал (9 630 кДж).Состав: белков 100 г, жиров 70-80 г, углеводов 300 г, поваренной соли 12 г, свободной жидкости до 1,5-2 л*.* Масса суточного рациона- до 3 кг.Режим литания*:* приём пищи 6 р/сут; углеводы распределяют на весь день; сразу после инъекции инсулина и через 2-2,5 ч после неё больной должен получать пищу, содержащую углеводы.Температура пищи*:* обычная.

**Вариант диеты с механическим и химическим щажением.**

Показания: диету назначают в первые дни после операции на желудке и кишечнике, а также при полубессознательном состоянии (нарушение мозгового кровообращения, ЧМТ, лихорадочные состояния). Общая характеристика: пища состоит из жидких и желеобразных блюд; молоко и плотные пищевые продукты, даже в виде пюре, исключают, разрешают чай с сахаром, фруктовые и ягодные кисели, желе, отвар шиповника с сахаром, соки свежих ягод и фруктов, разведенные сладкой водой, слабый бульон, рисовый отвар. Режим питания: пищу дают частыми приёмами в малом количестве в течение дня и ночыо; диету назначают, как правило, не более чем на 2-3 дня.

**Диета базисная гипоаллергенная**

Показания: пищевая аллергия. Общая характеристика: применяется в стационаре в течение 7-10 дней, с дальнейшим составлением индивидуальной гипоаллергенной диеты. Диета физиологически полноценная, содержит физиологически нормальное количество белка, жира, углеводов; химически щадящая, гипохлоридная (ограничение поваренной соли до 6-8 г/сут), ограничение свободной жидкости при отёке Квинке но 600 мл. Исключаются: мясные, рыбные, куриные, грибные бульоны, жареные блюда; изделия из сдобного теста, соления, копчения, маринады, специи, консервы, колбасы, сосиски, сало, жир в натуральном виде и для приготовления блюд, газированные напитки, алкоголь, пиво, майонез, кетчуп, шоколад, кофе, какао, орехи, мёд, цитрусовые, клубника, земляника, овощи и фрукты красных сортов, редис, редька, лук, чеснок. Ограничиваются: блюда из рыбы, курицы, яйца, молоко при индивидуальной переносимости, овощные и фруктовые соки, белый хлеб, сыр, многокомпонентные блюда, сахар, варенье. Разрешается: замена одних продуктов на другие с сохранением пищевой ценности рациона. Коровье молоко можно заменить соевым, козьим, кобыльим, сухой молочной смесью и др. Непереносимые белки животного происхождения (яичный белок, рыба, курица) подлежат замене белками творога, бобовых. Кулинарная обработка: все блюда готовят в отварном виде, с 3-кратной сменой бульона при варке мяса, рыбы, курицы, без соли. Яйца термически обрабатываются не менее 15 мин, овощи не пассируются. Измельчение блюд по показаниям. Энергетическая ценность: 2 600-2 900 ккал (10 886-12 142 кДж). Состав: белков 80-90 г (из них растительных 40 г), жиров 70-80 г (из них растительных 40 г), углеводов 380-420 г (из них простых до 30 г). Режим питания: дробный, 6 р/сут. Температура пищи: горячих блюд – не выше 62 °С, холодных – не ниже 15 °С.

**Приложение №1.1**

**к Техническому заданию**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ** | | | | | |
| **(1 НЕДЕЛЯ)** | | | | | |
| Наименование диеты номерной системы, объединяющиеся или включающиеся в систему стандартных диет - **ЩД (0) хирургическая** | | | | | |
| **Наименование блюд** | **Выход (г)** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калории** | |
| **ПОНЕДЕЛЬНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая молочная жидкая протёртая с СБКС | 200 | 7,4 | 7,88 | 19,72 | 178,96 | |
| Йогурт 1,5% ж. натуральный без сахара | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **12,78** | **17,29** | **49,74** | **419,46** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Бульон мясной с протёртым мясом | 300 | 6,25 | 5,73 | 0 | 73,24 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Кисель из концентрата | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| **Калорийность** |  | **7** | **5,73** | **59,86** | **311,32** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Каша манная жидкая молочная протертая с СБКС | 205 | 6,22 | 7,47 | 19,05 | 169,64 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **6,22** | **7,47** | **29,03** | **209,54** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Молоко цельное кипяченое | 200 | 5,8 | 6,4 | 9,4 | 120 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **31,8** | **36,89** | **148,03** | **1060,32** | |
| **ВТОРНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная жидкая протертая с СБКС | 205 | 6,86 | 8,09 | 18 | 171,92 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Йогурт 1,5% ж. натуральный без сахара | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **12,24** | **17,5** | **48,02** | **412,42** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Бульон мясной с протёртым мясом | 300 | 6,25 | 5,73 | 0 | 73,24 | |
|  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Кисель из концентрата | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| **Калорийность** |  | **7** | **5,73** | **59,86** | **311,32** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Каша рисовая молочная жидкая протертая с СБКС | 200 | 6,22 | 7,47 | 19,46 | 169,64 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **6,22** | **7,47** | **29,44** | **209,54** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Молоко кипяченое 3,2% | 200 | 5,8 | 6,4 | 9,4 | 120 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **31,26** | **37,1** | **146,72** | **1053,28** | |
| **СРЕДА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша манная молочная жидкая с СБКС | 205 | 6,22 | 7,47 | 19,05 | 169,64 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Йогурт 1,5% ж. натуральный без сахара | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **11,6** | **16,88** | **49,07** | **410,14** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Бульон мясной с протёртым мясом | 300 | 6,25 | 5,73 | 0 | 73,24 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Кисель из концентрата | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| **Калорийность** |  | **7** | **5,73** | **59,86** | **311,32** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная жидкая протертая с СБКС | 205 | 6,86 | 8,09 | 18 | 171,92 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **6,86** | **8,09** | **27,98** | **211,82** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Молоко кипяченое 3,2% | 200 | 5,8 | 6,4 | 9,4 | 120 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **31,26** | **37,1** | **146,31** | **1053,28** | |
| **ЧЕТВЕРГ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша рисовая молочная жидкая протертая с СБКС | 200 | 6,22 | 7,47 | 19,46 | 169,64 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Йогурт 1,5% ж. натуральный без сахара | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Кисель из концентрата | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| **Калорийность** |  | **10,92** | **16,6** | **69,34** | **471,22** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Бульон мясной с протёртым мясом | 300 | 6,25 | 5,73 | 0 | 73,24 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **7,68** | **6,01** | **40** | **250,24** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Каша гречневая молочная жидкая протертая с СБКС | 200 | 7,4 | 7,88 | 19,72 | 178,92 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **7,4** | **7,88** | **29,7** | **218,82** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Молоко кипяченое 3,2% | 200 | 5,8 | 6,4 | 9,4 | 120 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **31,8** | **36,89** | **148,44** | **1060,28** | |
| **ПЯТНИЦА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая жидкая молочная протертая с СБКС | 205 | 6,86 | 8,09 | 18 | 171,92 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Йогурт 1,5% ж. натуральный без сахара | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **12,24** | **17,5** | **48,02** | **412,42** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Бульон мясной с протёртым мясом | 300 | 6,25 | 5,73 | 0 | 73,24 | |
|  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Кисель из концентрата | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| **Калорийность** |  | **7** | **5,73** | **59,86** | **311,32** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Каша манная молочная жидкая протертая с СБКС | 205 | 6,22 | 7,47 | 19,08 | 169,64 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **6,22** | **7,47** | **29,06** | **209,54** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Молоко кипяченое 3,2% | 200 | 5,8 | 6,4 | 9,4 | 120 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **31,26** | **37,1** | **146,34** | **1053,28** | |
| **СУББОТА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая жидкая молочная протертая с СБКС | 200 | 7,4 | 7,88 | 19,72 | 178,96 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,2 | 0,09 | 66,1 | |
| Йогурт 1,5% ж. натуральный без сахара | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **12,78** | **17,24** | **49,7** | **419,46** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Бульон мясной с протёртым мясом | 300 | 6,25 | 5,73 | 0 | 73,24 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Кисель из концентрата | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| **Калорийность** |  | **7** | **5,73** | **59,86** | **311,32** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Каша рисовая молочная жидкая протертая с СБКС | 200 | 6,22 | 7,47 | 19,46 | 169,64 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **6,22** | **7,47** | **29,44** | **209,54** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Молоко кипяченое 3,2% | 200 | 5,8 | 6,4 | 9,4 | 120 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **31,8** | **36,84** | **148,4** | **1060,32** | |
| **ВОСКРЕСЕНЬЕ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная жидкая протертая с СБКС | 205 | 6,86 | 8,09 | 18 | 171,92 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Йогурт 1,5% ж. натуральный без сахара | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Кисель из концентрата | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| **Калорийность** |  | **11,56** | **17,22** | **67,88** | **473,5** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Бульон мясной с протёртым мясом | 300 | 6,25 | 5,73 | 0 | 73,24 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **7,68** | **6,01** | **40** | **250,24** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Каша манная молочная жидкая протертая с СБКС | 205 | 6,22 | 7,47 | 19,05 | 169,64 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **6,22** | **7,47** | **29,03** | **209,54** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Молоко кипяченое 3,2% | 200 | 5,8 | 6,4 | 9,4 | 120 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **31,26** | **37,1** | **146,31** | **1053,28** | |

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ** | | | | | |
| **(1 НЕДЕЛЯ)** | | | | | |
| Наименование диеты номерной системы, объединяющиеся или включающиеся в систему стандартных диет - ЩД **(1)** | | | | | |
| **Наименование блюд** | **Выход (г)** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калории** | |
| **ПОНЕДЕЛЬНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая молочная вязкая с СБКС и маслом сливочным | 205 | 10,32 | 9,62 | 29,59 | 246,08 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 | |
| **Калорийность** |  | **17,4** | **24,71** | **59,9** | **538,45** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,26 | 11,67 | 7,45 | 201,04 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Кисель | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
|  |  |  |  |  |  | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника без сахара | 196 | 0,68 | 0,28 | 9,66 | 56,8 | |
| **Калорийность** |  | **26,15** | **22,81** | **104,38** | **740,22** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Омлет натуральный паровой | 120 | 11,9 | 11,12 | 3,38 | 161,6 | |
| Морковное пюре | 155 | 2,22 | 3,8 | 11,66 | 91,85 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| **Калорийность** |  | **18,52** | **15,32** | **54,22** | **433,35** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 275 | 17,87 | 1,92 | 121,82 | 577,77 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **84** | **67,32** | **224,18** | **1794,62** | |
| **ВТОРНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с СБКС | 195 | 8,16 | 8,58 | 20,57 | 191,73 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Йогурт 1,5% ж. натуральный без сахара | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Яблоко (печёное) | 1 шт | 0,53 | 0,53 | 12,94 | 62,04 | |
| **Калорийность** |  | **13,39** | **18,24** | **49,87** | **422,27** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями вегетарианский | 300 | 2,97 | 3,64 | 20,48 | 126,16 | |
| Биточки из кур паровые | 90 | 20,06 | 13,83 | 8,9 | 245,8 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Компот из с/ф с сахаром | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| **Запеканка из творога с морковью с СБКС** | **100** | **16,85** | **9,87** | **16,91** | **225,98** | |
| Кисель из яблочного сока | 200 | 0,51 | 0,1 | 23,99 | 101,55 | |
| **Калорийность** |  | **24,29** | **17,57** | **79,71** | **578,51** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Каша гречневая протёртая | 215 | 6,97 | 5,45 | 31,48 | 202,45 | |
| Соус белый к-р№ 2.33.1 | 50 | 0,28 | 2,94 | 1,51 | 33,16 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| **Калорийность** |  | **28,87** | **16,83** | **79,55** | **591,54** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 269 | 17,48 | 1,88 | 119,16 | 565,16 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **88,09** | **59** | **333,97** | **2240,08** | |
| **СРЕДА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша манная молочная вязкая с СБКС | 205 | 9,63 | 8,93 | 33,64 | 253,58 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 | |
| **Калорийность** |  | **16,71** | **24,02** | **63,95** | **545,95** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с гречкой вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 115,4 | |
| Биточки из мяса паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Рис отварной протёртый | 155 | 3,82 | 4,17 | 40,03 | 212,87 | |
| Морковь отварная с растительным маслом | 57 | 0,8 | 2,07 | 4,21 | 39,35 | |
| Компот из с/ф. с сахаром | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника без сахара | 196 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **26,18** | **18,37** | **109,35** | **720,65** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета рыбная паровая | 105 | 12,84 | 1,35 | 8,9 | 99,07 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| **Калорийность** |  | **22,54** | **8,8** | **84,1** | **508,47** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 267 | 17,35 | 1,86 | 118,28 | 560,96 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **86,84** | **57,53** | **381,36** | **2418,63** | |
| **ЧЕТВЕРГ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша рисовая молочная вязкая с СБКС | 230 | 8,59 | 7,53 | 42,12 | 270,23 | |
| Яйцо варёное | 1 шт | 10,2 | 4,6 | 0,3 | 63 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,8 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Фрукт( яблоко печеное ) | 1 шт | 0,53 | 0,53 | 12,94 | 62,04 | |
| **Калорийность** |  | **20,12** | **19,91** | **65,47** | **501,27** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Каша гречневая вязкая со сливочным маслом протёртая № 6.10 | 215 | 6,97 | 5,45 | 31,48 | 202,45 | |
| Компот из сухофруктов с сахаром | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника без сахара | 196 | 0,68 | 0,28 | 9,66 | 56,8 | |
| **Калорийность** |  | **11,31** | **9,54** | **85,21** | **484,05** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета из кур паровая | 90 | 20,06 | 13,83 | 8,9 | 245,8 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
|  |  |  |  |  |  | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| **Калорийность** |  | **29,76** | **21,28** | **84,1** | **655,2** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 270 | 17,55 | 1,89 | 119,61 | 567,27 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **82,8** | **57,1** | **360,07** | **2290,39** | |
| **ПЯТНИЦА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая вязкая молочная с СБКС и сливочным маслом | 195 | 8,16 | 8,58 | 20,57 | 191,73 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Яблоко печёное | 1 шт | 0,53 | 0,53 | 12,94 | 62,04 | |
| **Калорийность** |  | **14,77** | **24** | **43,62** | **454,14** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с рисом и рыбой | 300 | 6,61 | 4,23 | 17,73 | 150,95 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Морковное пюре | 155 | 2,22 | 3,8 | 11,66 | 91,85 | |
|  |  |  |  |  |  | |
| Кисель | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника без сахара | 196 | 0,68 | 0,28 | 9,66 | 56,8 | |
| **Калорийность** |  | **26,73** | **16,35** | **79,95** | **608,71** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Картофель тушёный с отварным мясом протёртый | 220/50 | 20,76 | 17,38 | 33,38 | 373,86 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **25,16** | **17,78** | **72,56** | **553,76** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 275 | 17,87 | 1,92 | 121,82 | 577,77 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **88,59** | **64,53** | **323,63** | **2276,98** | |
| **СУББОТА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая молочная вязкая с СБКС и сливочным маслом | 205 | 10,32 | 9,62 | 29,59 | 246,08 | |
| Йогурт без сахара 1.5% ж. | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 | |
| **Калорийность** |  | **16,02** | **18,95** | **66,15** | **506,58** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Морковь отварная с раст маслом | 57 | 0,8 | 2,07 | 4,21 | 39,35 | |
| Компот из с/фруктов | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника без сахара | 196 | 0,68 | 0,28 | 9,66 | 56,8 | |
| **Калорийность** |  | **27,66** | **21,25** | **101,34** | **726,48** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета куриная паровая | 90 | 20,06 | 13,83 | 8,9 | 245,8 | |
| Вермишель отварная | 160 | 6,05 | 5,71 | 38,78 | 230,9 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **30,51** | **19,94** | **86,86** | **656,6** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 269 | 17,48 | 1,88 | 119,16 | 565,16 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **95,73** | **66,5** | **379,19** | **2537,42** | |
| **ВОСКРЕСЕНЬЕ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с СБКС с маслом сливочным | 195 | 8,16 | 8,58 | 20,57 | 191,73 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Яблоко печёное | 1 шт | 0,53 | 0,53 | 12,94 | 62,04 | |
| **Калорийность** |  | **14,77** | **24** | **43,62** | **454,14** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями вегетарианский | 300 | 2,97 | 3,64 | 20,48 | 126,16 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Рис отварной протёртый | 155 | 3,82 | 4,17 | 40,03 | 212,87 | |
| Компот из с/фруктов | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| **Отвар шиповника без сахара** | **196** | **0,68** | **0,28** | **9,66** | **56,8** | |
| Запеканка творожная с сахаром и СБКС | 110 | 20,13 | 11,21 | 18,43 | 257,74 | |
| **Калорийность** |  | **44,89** | **27,06** | **112,66** | **877,8** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Биточки рыбные паровые | 105 | 12,84 | 1,35 | 8,9 | 99,07 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **22,54** | **8,8** | **84,1** | **508,47** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 267 | 17,35 | 1,86 | 118,28 | 560,96 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **103,61** | **66,2** | **364,34** | **2483,97** | |

Таблица 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ** | | | | | |
| **(1 НЕДЕЛЯ)** | | | | | |
| Наименование диеты номерной системы, объединяющиеся или включающиеся в систему стандартных диет - **ОВД** | | | | | |
| **Наименование блюд** | **Выход (г)** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калории** |
| **ПОНЕДЕЛЬНИК** | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | |
| Каша гречневая молочная вязкая с сахаром | 205 | 10,32 | 9,62 | 29,59 | 246,05 |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | 210 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **11.00 ч.** | | | | | |
| Сок яблочный | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 |
| **Калорийность** |  | **17,4** | **24,71** | **59,9** | **538,45** |
| **ОБЕД** | | | | | |
| Суп гороховый с картофелем на мясном бульоне | 300 | 3,16 | 5,52 | 21,05 | 120,14 |
| Гуляш из отварного мяса | 115 | 17,06 | 13 | 5 | 205,87 |
| Макароны отварные с маслом | 150 | 6,05 | 5,71 | 38,78 | 230,9 |
| Помидор свежий | 50 | 0,55 | 0,1 | 1,9 | 12 |
| Кисель из концентрата в брикетах с ВМК | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 |
| **16.00ч** | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 |
| **Калорийность** |  | **27,5** | **24,61** | **113,91** | **773,99** |
| **УЖИН** | | | | | |
| Омлет натуральный паровой | 120 | 11,9 | 11,12 | 3,38 | 161,6 |
| Свекла отварная с растительным маслом и зелёным горошком | 185 | 3,27 | 10,21 | 15,47 | 166,61 |
| Булочка | 50 | 4,6 | 3,7 | 27,1 | 160 |
| Чай с сахаром | 210 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **Калорийность** |  | **19,77** | **25,03** | **55,93** | **528,11** |
| **21.00** | | | | | |
| Молоко цельное кипяченое 3,2 % | 200 | 5,8 | 6,4 | 9,4 | 120 |
|  | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 6,5 | 0,7 | 44,3 | 210,1 |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 |
| **Калорийность всего дня** |  | **86,87** | **83,25** | **313,54** | **2431,65** |
| **Платные: завтрак- йогурт (95-125 гр), 16.00- фрукт** |  |  |  |  |  |
| **ВТОРНИК** | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | |
| Каша молочная пшённая вчзкая с сахаром и с СБКС | 205 | 9,99 | 9,62 | 32,41 | 256,28 |
| Йогурт 3,2% жирности с сахаром | 95 | 4,75 | 3,04 | 3,33 | 64,6 |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 |
| Кофейный напиток | 210 | 2,9 | 3,2 | 14,46 | 99,9 |
| **11.00 ч.** | | | | | |
| Фрукт (яблоко) | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 |
| **Калорийность** |  | **18,46** | **23,85** | **68,49** | **573,97** |
| **ОБЕД** | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями вегетарианский | 300 | 2,97 | 3,64 | 20,48 | 126,16 |
| Грудка куриная отварная | 50 | 11,47 | 11,59 | 0,44 | 151,83 |
| Рагу овощное тушёное в сметан. соусе | 215 | 3,91 | 12,48 | 23,04 | 221,57 |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 |
| **16.00ч** | | | | | |
| **Кисель из яблочного сока** | **200** | **0,51** | **0,1** | **23,99** | **101,55** |
| Запеканка из творога с морковью с добавлением СБКС | 100 | 16,85 | 9,87 | 16,91 | 225,98 |
| **Калорийность** |  | **36,46** | **37,68** | **111,2** | **932,09** |
| **УЖИН** | | | | | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,26 | 11,67 | 7,45 | 201,04 |
| Каша гречневая рассыпчатая с соусом | 150 | 8,95 | 2,34 | 40,54 | 218,68 |
| Соус белый основной к-р №2.34 | 50 | 2,41 | 4,94 | 3,18 | 66,42 |
| Печенье | 40 | 3 | 3,92 | 29,76 | 166,72 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **Калорийность** |  | **31,62** | **22,87** | **90,91** | **692,76** |
| **НА НОЧЬ** | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 8,77 | 0,94 | 59,8 | 283,63 |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 |
| **Калорийность всего дня** |  | **111,01** | **93,54** | **388,5** | **2861,45** |
| **Платные: завтрак-сыр(26 гр), 11.00- фрукт** |  |  |  |  |  |
| **СРЕДА** | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | |
| Каша манная молочная вязкая с сахаром и СБКС | 205 | 9,63 | 8,93 | 33,64 | 253,58 |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **11.00 ч.** | | | | | |
| Сок | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 |
| **Калорийность** |  | **16,71** | **24,02** | **63,95** | **545,95** |
| **ОБЕД** | | | | | |
| Рассольник на мясном бульоне со сметаной | 300/10 | 3,16 | 5,52 | 21,05 | 120,14 |
| Бефстроганов из отварного мяса | 50/55 | 18,49 | 16,59 | 6,49 | 249,76 |
| Рис отварной рассыпчатый | 155 | 3,82 | 4,17 | 40,03 | 212,87 |
| Салат из свежей капусты с морковью | 110 | 2,76 | 4,17 | 8,77 | 85,65 |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 |
| **16.00ч** | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 |
| **Калорийность** |  | **29,66** | **30,73** | **116,34** | **845,42** |
| **УЖИН** | | | | | |
| Котлета рыбная паровая | 105 | 12,84 | 1,35 | 8,9 | 99,07 |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 |
| Булочка | 50 | 4,5 | 3,4 | 26,6 | 160 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **Калорийность** |  | **22,64** | **11,8** | **81,5** | 528,47 |
| **НА НОЧЬ** | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 6,5 | 0,7 | 44,3 | 210,1 |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 |
| **Калорийность всего дня** |  | **91,21** | **75,45** | **364,19** | **2508,94** |
| **Платные: Завтрак- йогурт (95-125 гр), 16.00- фрукт** |  |  |  |  |  |
| **ЧЕТВЕРГ** | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | |
| Каша рисовая молочная вязкая с сахаром и СБКС | 205 | 8,64 | 8,93 | 34,66 | 253,58 |
| Яйцо отварное | 1шт | 10 | 4,6 | 0,3 | 63 |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **11.00 ч.** | | | | | |
| Фрукт (яблоко) | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 |
| **Калорийность** |  | **19,46** | **21,52** | **63,23** | **509,67** |
| **ОБЕД** | | | | | |
| Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной | 300/10 | 2,58 | 5,26 | 10,87 | 102,52 |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,95 | 2,34 | 40,54 | 218,68 |
| Соус белый к-р №2.34 | 50 | 2,41 | 4,94 | 3,18 | 66,42 |
| Огурец свежий | 50 | 0,35 | 0.05 | 0,95 | 5,5 |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 11,34 | 48 |
| **16.00ч** | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 |
| **Калорийность** |  | **32,26** | **20,91** | **87,92** | **617,15** |
| **УЖИН** | | | | | |
| Котлеты из кур паровые | 90 | 9,5 | 19,5 | 0 | 213 |
| Макароны отварные с соусом | 150/50 | 6,1 | 10,27 | 38,64 | 267,28 |
| Соус белый к-р №2.33.1 | 50 | 0,28 | 2,94 | 1,51 | 33,16 |
| Винегрет овощной с растительным маслом | 85 | 1,49 | 5,21 | 8,9 | 85,49 |
| Печенье | 40 | 3 | 3,92 | 29,76 | 166,72 |
|  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **Калорийность** |  | **20,37** | **41,84** | **88,79** | **805,55** |
| **НА НОЧЬ** | | | | | |
| Молоко цельное кипяченое 3,2 % | 200 | 5,8 | 6,4 | 9,4 | 120 |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 6,5 | 0,7 | 44,3 | 210,1 |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 |
| **Калорийность всего дня** |  | **94,29** | **93,17** | **343,74** | **2523,47** |
| **Платные: завтрак- сыр(26 гр), 11.00- сок(200 мл)** |  |  |  |  |  |
| **ПЯТНИЦА** | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с сахаром и СБКС | 205 | 10,23 | 10,49 | 31 | 259,28 |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **11.00 ч.** | | | | | |
| Яблоко | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 |
| **Калорийность** |  | **17,05** | **26,12** | **59,27** | **546,74** |
| **ОБЕД** | | | | | |
| Суп картофельный с рисом и рыбой | 300/10 | 6,61 | 4,23 | 17,73 | 150,95 |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 |
| Рагу овощное тушёное в сметан. соусе | 215 | 3,91 | 12,48 | 23,04 | 221,57 |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Кисель из концентрата в брикетах с ВМК | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 |
| **16.00ч** | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 |
| **Калорийность** |  | **28,42** | **25,03** | **95,33** | **753,63** |
| **УЖИН** | | | | | |
| Картофель тушёный с отварным мясом | 220/50 | 20,76 | 17,38 | 33,38 | 373,86 |
| Помидор свежий | 50 | 0,55 | 0,1 | 1,9 | 12 |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Булочка | 50 | 4,6 | 3,7 | 27,1 | 160 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **Калорийность** |  | **25,91** | **21,18** | **72,36** | **585,76** |
| **НА НОЧЬ** | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 6,5 | 0,7 | 44,3 | 210,1 |
| Хлеб ржаной | 100 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 |
| **Калорийность всего дня** |  | **93,58** | **81,23** | **329,36** | **2475,23** |
| **Платные: 11.00- сок(200 мл), 16.00- йогурт( 95-125 гр)** |  |  |  |  |  |
| **СУББОТА** | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | |
| Каша гречневая молочная вязкая с сахаром с СБКС | 205 | 10,32 | 9,62 | 29,59 | 246,08 |
| Йогурт 3,2% жирности с сахаром | 95 | 4,75 | 3,04 | 3,33 | 64,6 |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **11.00 ч.** | | | | | |
| Сок фруктовый | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 |
| **Калорийность** |  | **16,15** | **20,11** | **63,23** | **508,68** |
| **ОБЕД** | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 |
| Салат из свежей капусты с морковью | 110 | 2,76 | 4,17 | 8,77 | 85,65 |
| **16.00ч** | | | | | |
| Яблоко | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 |
| **Калорийность** |  | **29,68** | **23,81** | **114,4** | **803,07** |
| **УЖИН** | | | | | |
| Сосиска молочная отварная | 75 | 8,25 | 17,93 | 0,3 | 195,75 |
| Соус белый к-р.№2.33.1 | 50 | 0,28 | 2,94 | 1,51 | 33,16 |
| Макароны отварные | 155 | 6,05 | 0,72 | 38,78 | 185,9 |
| Булочка | 50 | 4,6 | 3,7 | 27,1 | 160 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **Калорийность** |  | **19,18** | **25,29** | **77,67** | **614,71** |
| **НА НОЧЬ** | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 6,5 | 0,7 | 44,3 | 210,1 |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 |
| **Калорийность всего дня** |  | **87,21** | **78,11** | **357,7** | **2515,56** |
| **Платные: Завтрак- сыр (26 гр), ужин- йогурт(95-125 гр)** |  |  |  |  |  |
| **ВОСКРЕСЕНИЕ** | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с сахаром и СБКС | 205 | 10,23 | 10,49 | 31 | 259,28 |
| Сыр | 28 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 |
| Масло сливочное | 10 | 0,8 | 7,25 | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **11.00 ч.** | | | | | |
| Фрукт (яблоко) | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 |
| **Калорийность** |  | **17,77** | **26,12** | **59,27** | **546,74** |
| **ОБЕД** | | | | | |
| Борщ со свежей капустой вегетарианский со сметаной | 300/10 | 2,82 | 5,18 | 13,33 | 112,17 |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 |
| Рис отварной рассыпчатый | 155 | 3,82 | 4,17 | 40,03 | 212,87 |
| Огурец свежий | 50 | 0,35 | 0,05 | 0,95 | 5,5 |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 |
| **16.00ч** | | | | | |
| **Отвар шиповника с сахаром** | **200** | **0,68** | **0,28** | **13,66** | **72** |
| Запеканка творожная с сахаром с СБКС | 110 | 20,13 | 11,21 | 18,43 | 257,74 |
| **Калорийность** |  | **45,74** | **29,03** | **120,12** | **941,31** |
| **УЖИН** | | | | | |
| Рыба отварная со свежей зеленью и белым соусом | 100/5/50 | 15,37 | 8,81 | 1,89 | 148,4 |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 |
| Булочка | 50 | 4,6 | 3,7 | 27,1 | 160 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| **Калорийность** |  | **25,27** | **19,56** | **74,99** | **577,8** |
| **НА НОЧЬ** | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 100 | 6,5 | 0,7 | 44,3 | 210,1 |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 |
| **Калорийность всего дня** |  | **110,98** | **83,61** | **356,78** | **2654,95** |
| **Платные: завтрак- йогурт (95-125 гр),1100-сок(200 мл)** |  |  |  |  |  |

Таблица 4

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ** | | | | | |
| **(1 НЕДЕЛЯ)** | | | | | |
| Наименование диеты номерной системы, объединяющиеся или включающиеся в систему стандартных диет - **ЩД (5)** | | | | | |
| **Наименование блюд** | **Выход (г)** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калории** | |
| **ПОНЕДЕЛЬНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая молочная вязкая с СБКС | 205 | 10,32 | 9,62 | 29,59 | 246,08 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок яблочный | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 | |
| **Калорийность** |  | **17,4** | **24,71** | **59,9** | **538,45** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **26,86** | **19,18** | **101,13** | **702,33** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Омлет натуральный паровой | 100 | 11,9 | 11,12 | 3,38 | 161,6 | |
| Свекла отварная с р м | 160 | 2,3 | 10,14 | 13,46 | 154,16 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **18,6** | **21,66** | **56,02** | **495,66** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 275 | 17,87 | 1,92 | 121,82 | 577,77 | |
|  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **84,79** | **71,95** | **344,55** | **2396,81** | |
| **ВТОРНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая вязкая молочная с СБКС | 205 | 10,23 | 10,49 | 31 | 259,28 | |
| Йогурт 3,2% ж. с сахаром | 95 | 4,75 | 3,04 | 3,33 | 64,6 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Яблоко(печёное) | 1 шт | 0,53 | 0,53 | 12,94 | 62,04 | |
| **Калорийность** |  | **15,59** | **21,31** | **57,38** | **491,92** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями вегетарианский | 300 | 2,97 | 3,64 | 20,48 | 126,16 | |
| Грудка куриная отварная | 50 | 11,47 | 11,59 | 0,44 | 151,83 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Кисель с яблочным соком | 200 | 0,51 | 0,1 | 23,99 | 101,55 | |
| Запеканка из творога с морковью с СБКС | 100 | 16,85 | 9,87 | 16,91 | 225,98 | |
| **Калорийность** |  | **37,85** | **32,25** | **124,18** | **940,02** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Каша гречневая протёртая | 215 | 6,97 | 5,45 | 31,48 | 202,45 | |
| Соус белый к-р№ 2.33.1 | 50 | 0,28 | 2,94 | 1,51 | 33,16 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **28,59** | **16,83** | **79,55** | **591,54** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 275 | 17,87 | 1,92 | 121,82 | 577,77 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **103,96** | **76,79** | **388,61** | **2683,85** | |
| **СРЕДА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша манная молочная вязкая сСБСК | 205 | 9,63 | 8,93 | 33,64 | 253,58 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок фруктовый(яблочный) | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 | |
| **Калорийность** |  | **16,71** | **24,02** | **63,95** | **545,95** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с гречкой вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 115,4 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Рис отварной протёртый | 155 | 3,82 | 4,17 | 40,03 | 212,87 | |
| Морковь отварная с раст маслом | 57 | 0,8 | 2,07 | 4,21 | 39,35 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **26,18** | **18,37** | **109,35** | **720,65** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета рыбная паровая | 105 | 12,84 | 1,35 | 8,9 | 99,07 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **22,54** | **8,8** | **84,1** | **508,47** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 267 | 17,48 | 1,88 | 119,16 | 565,16 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **86,97** | **57,55** | **382,24** | **2422,83** | |
| **ЧЕТВЕРГ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша рисовая молочная вязкая с СБКС | 205 | 8,64 | 8,93 | 34,66 | 253,58 | |
| Йогурт 3,2% ж. с сахаром | 95 | 4,75 | 3,04 | 3,33 | 64,4 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Яблоко печёное | 1 шт | 0,53 | 0,53 | 12,94 | 62,04 | |
| **Калорийность** |  | **14** | **19,75** | **61,04** | **486,02** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный сгеркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Каша гречневая протёртая | 215 | 6,97 | 5,45 | 31,48 | 202,45 | |
| Соус белый к-р№ 2.33.1 | 50 | 2,41 | 4,94 | 3,18 | 66,42 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **30,94** | **22,52** | **99,77** | **741,7** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета из кур паровая | 90 | 20,06 | 13,83 | 8,9 | 245,8 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Свекла отварная с растительным маслом | 110 | 1,58 | 7,11 | 9,25 | 107,06 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **31,34** | **28,39** | **93,35** | **762,26** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 270 | 17,55 | 1,89 | 119,61 | 567,27 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **97,89** | **77,03** | **379,45** | **2639,85** | |
| **ПЯТНИЦА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша манная молочная вязкая с СБКС | 205 | 9,63 | 8,93 | 33,64 | 253,58 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Яблоко печёное | 1 шт | 0,53 | 0,53 | 12,94 | 62,04 | |
| **Калорийность** |  | **16,24** | **24,35** | **56,69** | **515,99** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с рисом и рыбой | 300 | 6,61 | 4,23 | 17,73 | 150,95 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Морковное пюре | 155 | 2,22 | 3,8 | 11,66 | 91,85 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Кисель | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **26,73** | **16,35** | **83,95** | **623,91** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Картофель тушёный с отварным мясом протёртый | 220/50 | 20,76 | 17,38 | 33,38 | 373,86 | |
|  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29.янв | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **25,16** | **17,78** | **72,56** | **553,76** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 275 | 17,87 | 1,92 | 121,82 | 577,77 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **90,06** | **64,88** | **340,7** | **2354,03** | |
| **СУББОТА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая молочная вязкая с СБКС | 205 | 10,32 | 9,62 | 29,59 | 246,08 | |
| Йогурт 3,2% ж. с сахаром | 95 | 4,75 | 3,04 | 3,33 | 64,4 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок фруктовый | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 | |
| **Калорийность** |  | **16,15** | **20,11** | **63,23** | **508,48** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Кисель из концентрата в брикетах с ВМК | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| Морковь отварная с растительным маслом | 57 | 0,8 | 2,07 | 4,21 | 39,35 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Яблоко печёное | 1 шт | 0,53 | 0,53 | 12,94 | 62,04 | |
| **Калорийность** |  | **26,76** | **21,5** | **111,8** | **759,8** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета из кур паровая | 90 | 20,06 | 13,83 | 8,9 | 245,8 | |
| Вермишель отварная | 160 | 6,05 | 5,71 | 38,78 | 230,9 | |
| Соус белый к-р№ 2.33.1 | 50 | 0,28 | 2,94 | 1,51 | 33,16 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **30,79** | **22,88** | **88,37** | **689,76** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 269 | 17,48 | 1,88 | 119,16 | 565,16 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **95,24** | **70,85** | **388,24** | **2605,8** | |
| **ВОСКРЕСЕНИЕ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с СБКС | 205 | 10,23 | 10,49 | 31 | 259,28 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Яблоко печёное | 1 шт | 0,53 | 0,53 | 12,94 | 62,04 | |
| **Калорийность** |  | **16,84** | **25,91** | **54,05** | **521,69** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями вегетарианский | 300 | 2,97 | 3,64 | 20,48 | 126,16 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Рис отварной протёртый | 155 | 3,82 | 4,17 | 40,03 | 212,87 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| Запеканка творожная с сахаром с СБКС | 110 | 20,13 | 11,21 | 18,43 | 257,74 | |
| **Калорийность** |  | **45,57** | **27,34** | **126,32** | **949,8** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Биточки рыбные паровые | 105 | 12,84 | 1,35 | 8,9 | 99,07 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **22,54** | **8,8** | **84,1** | **508,47** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 140 | 4,06 | 4,48 | 5,68 | 82,6 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 267 | 17,35 | 1,86 | 118,28 | 560,96 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **106,36** | **68,39** | **388,43** | **2623,52** | |

Таблица 5

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ** | | | | | |
| **(1 НЕДЕЛЯ)** | | | | | |
| Наименование диеты номерной системы, объединяющиеся или включающиеся в систему стандартных диет - **ВБД (9б)  без сахара** | | | | | |
| **Наименование блюд** | **Выход (г)** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калории** | |
| **ПОНЕДЕЛЬНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая вязкая молочная с СБКС | 200 | 10,32 | 9,62 | 24,6 | 226,13 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Икра кабачковая | 100 | 1,9 | 8,9 | 7,7 | 119 | |
| Чай без сахара с молоком | 200 | 1,45 | 1,6 | 2,35 | 30 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок томатный | 200 | 2 | 0,2 | 5,8 | 36 | |
| **Калорийность** |  | **21,75** | **35,21** | **40,58** | **571,6** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп гороховый с картофелем на мясном бульоне | 300 | 3,16 | 5,52 | 21,05 | 120,14 | |
| Гуляш из отварного мяса | 115 | 17,06 | 13 | 5 | 205,87 | |
| Каша рассыпчатая перловая с морковью | 155 | 4,19 | 4,1 | 29,15 | 170,8 | |
| Помидор свежий свежий | 50 | 0,55 | 0,1 | 1,9 | 12 | |
| Компот из с/ф без сахара с ВМК | 185 | 0,75 | 0 | 11,34 | 48 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника без сахара | 196 | 0,68 | 0,28 | 9,66 | 56,8 | |
| **Калорийность** |  | **26,39** | **23** | **78,1** | **613,61** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Омлет натуральный паровой | 120 | 11,9 | 11,12 | 3,38 | 161,6 | |
| Мясо отварное | 50 | 16,31 | 7,95 | 0,23 | 137,73 | |
| Свекла отварная с растительным маслом и зелёным горошком | 185 | 3,27 | 10,21 | 15,47 | 166,61 | |
| Чай без сахара | 200 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| **Калорийность** |  | **36,08** | **29,68** | **42,28** | **605,94** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 75 | 4,87 | 0,52 | 33,22 | 157,57 | |
| Хлеб ржаной | 225 | 14,85 | 2,7 | 75,15 | 391,5 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **109,74** | **97,51** | **277,33** | **2458,22** | |
| **ВТОРНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша пшённаяя молочная вязкая с БСК | 205 | 9,99 | 9,62 | 27,42 | 236,33 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Салат из моркови с растительным маслом | 110 | 1,37 | 5,1 | 7,25 | 81,75 | |
| Йогурт без сахара 1,5% | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Кофейный напиток | 200 | 2,9 | 3,2 | 4,7 | 60 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Фрукт(яблоко) | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 | |
| **Калорийность** |  | **19,7** | **27,79** | **63,91** | **593,77** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Грудка куриная отварная | 50 | 11,47 | 11,59 | 0,44 | 151,83 | |
| Рагу овощное тушёное в сметанном соусе | 215 | 3,91 | 12,48 | 23,04 | 221,57 | |
| Компот из с/ф без сахара с ВМК | 185 | 0,75 | 0 | 11,34 | 48 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Запеканка из творога с морковью с добавлением СБКС | 100 | 16,85 | 9,87 | 16,91 | 225,98 | |
| Кисель из яблочного сока | 190 | 0,51 | 0,1 | 14,01 | 61,65 | |
| **Калорийность** |  | **36,4** | **37,85** | **83,47** | **828,83** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,95 | 2,34 | 40,54 | 218,68 | |
| Соус белый основной к-р№2.34 | 50 | 2,41 | 4,94 | 3,18 | 66,42 | |
| Чай без сахара | 200 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
|  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **28,58** | **15,32** | **51,1** | **461,13** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 60 | 4,87 | 0,52 | 33,22 | 157,57 | |
| Хлеб ржаной | 225 | 14,85 | 2,7 | 75,15 | 391,5 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **110,2** | **90,58** | **314,85** | **2550,8** | |
| **СРЕДА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с СБКС и сливочным маслом | 205 | 10,23 | 10,49 | 26,01 | 239,33 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Икра кабачковая | 100 | 1,9 | 8,9 | 7,7 | 119 | |
| Чай с молоком без сахара | 200 | 1,45 | 1,6 | 2,35 | 30 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок томатный | 200 | 2 | 0,2 | 5,8 | 36 | |
| **Калорийность** |  | **21,66** | **36,08** | **41,99** | **584,8** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Рассольник на мясном бульоне со сметаной | 300/10 | 3,16 | 5,52 | 21,05 | 120,14 | |
| Бефстроганов из отварного мяса | 50/55 | 18,49 | 16,59 | 6,49 | 249,76 | |
| Каша перловая рассыпчатая с маслом | 155 | 4,69 | 4,18 | 33,52 | 190,55 | |
| Салат из свежей капусты с морковью | 110 | 2,76 | 4,17 | 8,77 | 85,65 | |
| Компот из с/ф без сахара с ВМК | 185 | 0,75 | 0 | 11,34 | 48 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника без сахара | 196 | 0,68 | 0,28 | 9,66 | 56,8 | |
| **Калорийность** |  | **30,53** | **30,74** | **90,83** | **750,9** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета рыбная паровая | 105 | 12,84 | 1,35 | 8,9 | 99,07 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Чай без сахара | 200 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| **Калорийность** |  | **22,54** | **8,8** | **74,12** | **468,57** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 57 | 3,7 | 0,39 | 25,25 | 119,75 | |
| Хлеб ржаной | 225 | 14,85 | 2,7 | 75,15 | 391,5 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **99,08** | **85,11** | **315,34** | **2433,52** | |
| **ЧЕТВЕРГ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша пшённая молочная с СБКС и сливочным маслом | 205 | 9,99 | 9,62 | 32,41 | 256,28 | |
| Яйцо варёное | 1 шт | 10,2 | 4,6 | 0,3 | 63 | |
| Рыба отварная с растительным маслом | 100 | 14,9 | 5,85 | 0 | 109,43 | |
| Чай с молоком | 200 | 1,45 | 1,6 | 2,35 | 30 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Фрукт(яблоко) | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 | |
| **Калорийность** |  | **37,27** | **29,66** | **53,35** | **611,9** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной | 300/10 | 2,58 | 5,26 | 10,87 | 102,52 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,95 | 2,34 | 40,54 | 218,68 | |
| Соус белый к-р №2.34 | 50 | 2,41 | 4,94 | 3,18 | 66,42 | |
| Огурец свежий | 50 | 0,35 | 0,05 | 0,95 | 5,5 | |
| Компот из сухофруктов без сахара с ВМК | 185 | 0,75 | 0 | 11,34 | 48 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| **Запеканка из творога с добавлением СБКС** | **100** | **16,85** | **9,87** | **16,91** | **225,98** | |
| Отвар шиповника без сахара | 196 | 0,68 | 0,28 | 9,66 | 56,8 | |
| **Калорийность** |  | **49,79** | **30,78** | **100,83** | **869,93** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета куриная паровая с маслом | 95 | 20,1 | 17,46 | 8,97 | 278,85 | |
| Винегрет овощной с растительным маслом | 170 | 3,38 | 10,42 | 17,81 | 170,99 | |
|  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай без сахара | 200 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **27,88** | **28,28** | **55,98** | **589,84** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 44 | 2,86 | 0,3 | 19,49 | 92,44 | |
| Хлеб ржаной | 225 | 14,85 | 2,7 | 75,15 | 391,5 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **138,45** | **98,12** | **312,8** | **2673,61** | |
| **ПЯТНИЦА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с СБСК и сливочным маслом | 205 | 10,23 | 10,49 | 26,01 | 239,33 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Чай с молоком | 200 | 1,45 | 1,6 | 2,35 | 30 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Икра кабачковая | 100 | 1,9 | 8,9 | 7,7 | 119 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Яблоко | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 | |
| **Калорийность** |  | **20,4** | **36,62** | **54,35** | **635,89** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с пшеном и рыбой | 300 | 10,21 | 4,23 | 17,73 | 158,69 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Рагу овощное тушёное в сметанном соусе | 215 | 3,91 | 12,48 | 23,04 | 221,57 | |
|  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф без сахара с ВМК | 185 | 0,75 | 0 | 11,34 | 48 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника без сахара | 196 | 0,68 | 0,28 | 9,66 | 56,8 | |
| **Калорийность** |  | **32,77** | **25,03** | **69,15** | **661,09** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Картофель тушёный с отварным мясом | 220/50 | 20,76 | 17,38 | 33,38 | 373,86 | |
| Помидор свежий | 50 | 0,55 | 0,1 | 1,9 | 12 | |
|  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай без сахара | 200 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **25,71** | **17,88** | **64,48** | **525,86** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 60 | 3,9 | 0,42 | 26,58 | 126,06 | |
| Хлеб ржаной | 225 | 14,85 | 2,7 | 75,15 | 391,5 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **103,43** | **89,05** | **297,71** | **2458,4** | |
| **СУББОТА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая молочная вязкая с СБСК и сливочным маслом | 200 | 10,32 | 9,62 | 24,6 | 226,13 | |
| Йогурт без сахара 1,5% | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Мясо отварное | 50 | 16,31 | 7,95 | 0,23 | 137,73 | |
| Чай с молоком | 200 | 1,45 | 1,6 | 2,35 | 30 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок томатный | 200 | 2 | 0,2 | 5,8 | 36 | |
| **Калорийность** |  | **34,78** | **28,5** | **39,36** | **558,46** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Компот из сухофруктов без сахара с ВМК | 185 | 0,75 | 0 | 11,34 | 48 | |
| Салат из свежей капусты с морковью | 110 | 2,76 | 4,17 | 8,77 | 85,65 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Яблоко | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 | |
| **Калорийность** |  | **29,68** | **23,81** | **99,4** | **746,07** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Сосиска молочная отварная | 75 | 8,25 | 17,93 | 0,3 | 195,75 | |
| Морковь тушеная с зеленым горошком | 210 | 3,9 | 10,28 | 14,38 | 167,4 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай без сахара | 200 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **16,55** | **28,61** | **43,88** | **503,15** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 60 | 3,9 | 0,42 | 26,58 | 126,06 | |
| Хлеб ржаной | 225 | 14,85 | 2,7 | 75,15 | 391,5 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **105,56** | **90,44** | **292,37** | **2443,24** | |
| **ВОСКРЕСЕНИЕ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с СБКС и сливочным маслом | 205 | 10,23 | 10,49 | 26,01 | 239,33 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Свекла отварная с растительным маслом | 110 | 1,58 | 7,11 | 9,25 | 107,06 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,8 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с молоком | 200 | 1,45 | 1,6 | 2,35 | 30 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Фрукт(яблоко) | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 | |
| **Калорийность** |  | **20,8** | **34,83** | **55,9** | **623,95** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Борщ со свежей капустой вегетарианский со сметаной | 300/10 | 2,82 | 5,18 | 13,33 | 112,17 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Каша перловая рассыпчатая с морковью | 155 | 4,19 | 4,1 | 29,15 | 170 | |
| Огурец свежий | 50 | 0,35 | 0,05 | 0,95 | 5,5 | |
| Компот из с/ф без сахара с ВМК | 185 | 0,75 | 0 | 11,34 | 48 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника без сахара | 196 | 0,68 | 0,28 | 9,66 | 56,8 | |
| Запеканка творожная без сахара с СБКС | 103 | 20,13 | 11,21 | 11,74 | 229,81 | |
| **Калорийность** |  | **46,14** | **28,86** | **83,55** | **798,31** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Рыба отварная со свежей зеленью и белым соусом | 100/5/5/50 | 15,37 | 8,81 | 1,89 | 148,4 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай без сахара | 200 | 0,2 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **25,27** | **16,26** | **67,11** | **517,9** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 60 | 3,9 | 0,42 | 26,58 | 126,06 | |
| Хлеб ржаной | 225 | 14,85 | 2,7 | 75,15 | 391,5 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **116,76** | **89,47** | **316,29** | **2575,72** | |

Таблица 6

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ** | | | | | |
| **(1 НЕДЕЛЯ)** | | | | | |
| Наименование диеты номерной системы, объединяющиеся или включающиеся в систему стандартных диет - **ОВД (10)** | | | | | |
| **Наименование блюд** | **Выход (г)** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калории** | |
| **ПОНЕДЕЛЬНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая молочная вязкая с сахаром | 205 | 10,32 | 9,62 | 29,59 | 246,08 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок яблочный | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 | |
| **Калорийность** |  | **17,4** | **24,71** | **59,9** | **538,45** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Гуляш из отварного мяса | 115 | 17,06 | 13 | 5 | 205,87 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Помидор свежий | 50 | 0,55 | 0,1 | 1,9 | 12 | |
| Кисель из концентрата в брикетах с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **27,25** | **24,24** | **100,65** | **744,17** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Омлет натуральный паровой | 120 | 11,9 | 11,12 | 3,38 | 161,6 | |
| Свекла отварная с раст маслом | 160 | 2,3 | 10,14 | 13,46 | 154,16 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **18,6** | **21,66** | **56,02** | **495,66** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 150 | 9,75 | 1,05 | 66,45 | 315,5 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **88,7** | **79,86** | **341,12** | **2472,78** | |
| **ВТОРНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша пшённая вязкая молочная с сахаром | 205 | 9,99 | 9,62 | 32,41 | 256,28 | |
| Йогурт 1,5% ж | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Кофейный напиток | 210 | 2,9 | 3,2 | 14,46 | 99,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Фрукт(яблоко) | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 | |
| **Калорийность** |  | **18,33** | **22,69** | **71,41** | **571,87** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями вегетарианский | 300 | 2,97 | 3,64 | 20,48 | 126,16 | |
| Грудка куриная отварная | 50 | 11,47 | 11,59 | 0,44 | 151,83 | |
| Рагу овощное тушёное в сметанном соусе | 215 | 3,91 | 12,48 | 23,04 | 221,57 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| **Запеканка из творога с морковью с добавлением СБКС** | **100** | **16,85** | **9,87** | **16,91** | **225,98** | |
| Кисель из яблочного сока | 200 | 0,51 | 0,1 | 23,99 | 101,55 | |
| **Калорийность** |  | **36,46** | **37,68** | **111,12** | **932,09** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,95 | 2,34 | 40,54 | 218,68 | |
| Соус белый основной к-р №2.34 | 50 | 2,41 | 4,94 | 3,18 | 66,42 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **32,98** | **15,72** | **90,28** | **641,03** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 8,77 | 0,94 | 59,8 | 283,63 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **112,24** | **85,23** | **390,71** | **2807,62** | |
| **СРЕДА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с сахаром | 205 | 10,23 | 10,49 | 31 | 259,28 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок яблочный | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 | |
| **Калорийность** |  | **17,31** | **25,58** | **61,31** | **551,65** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с гречкой вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 115,4 | |
| Биточки из мяса паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Капуста тушёная с морковью | 200 | 7,22 | 7,03 | 15,49 | 155,21 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **28,78** | **19,16** | **80,6** | **623,64** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета рыбная паровая | 105 | 12,84 | 1,35 | 8,9 | 99,07 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **22,54** | **8,8** | **84,1** | **508,47** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 117 | 7,6 | 0,81 | 51,83 | 245,81 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **91,93** | **62,55** | **335,94** | **2308,57** | |
| **ЧЕТВЕРГ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша пшённая молочная вязкая с сахаром | 205 | 9,99 | 9,62 | 32,41 | 256,28 | |
| Йогурт 1,5% ж | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Фрукт (яблоко) | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 | |
| **Калорийность** |  | **15,43** | **19,49** | **66,93** | **511,87** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Щи из свежей капусты со сметаной вегетарианские | 300/10 | 2,58 | 5,26 | 10,87 | 102,52 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,95 | 2,34 | 40,54 | 218,68 | |
| Соус белый основной к-р №2.34 | 50 | 2,41 | 4,94 | 3,18 | 66,42 | |
| Огурец свежий | 50 | 0,35 | 0,05 | 0,95 | 5,5 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **32,94** | **20,91** | **102,92** | **746,15** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета из кур паровая | 90 | 20,06 | 13,83 | 8,9 | 245,8 | |
| Картофель отварной с растительным маслом | 200 | 3,97 | 8,47 | 32,34 | 221,97 | |
| Винегрет | 85 | 1,69 | 5,21 | 8,9 | 85,49 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **30,12** | **27,91** | **89,32** | **733,16** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 119 | 7,6 | 0,81 | 51,83 | 245,81 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **101,79** | **77,32** | **369,1** | **2615,99** | |
| **ПЯТНИЦА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с сахаром | 205 | 10,23 | 10,49 | 31 | 259,28 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 210 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Яблоко | 200 | 0,68 | 0,28 | 14,94 | 83,71 | |
| **Калорийность** |  | **16,99** | **25,66** | **56,05** | **543,36** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с пшеном и рыбой | 300 | 10,21 | 4,23 | 17,73 | 158,69 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Рагу овощное тушёное в смет. соусе | 215 | 3,91 | 12,48 | 23,04 | 221,57 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Кисель из концентрата в брикетах с ВМК | 200 | 0 | 0 | 33,52 | 133,08 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **32,02** | **25,03** | **95,33** | **761,37** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Картофель тушёный с отварным мясом | 220/50 | 20,76 | 17,38 | 33,38 | 373,86 | |
| Помидор свежий | 50 | 0,55 | 0,1 | 1,9 | 12 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **25,71** | **17,88** | **74,46** | **565,76** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 8,77 | 0,94 | 59,8 | 283,63 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **99,19** | **77,71** | **343,74** | **2533,12** | |
| **СУББОТА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая молочная вязкая с сахаром | 205 | 10,32 | 9,62 | 29,59 | 246,08 | |
| Йогурт 1,5% ж | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Сок фруктовый | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 92 | |
| **Калорийность** |  | **16,02** | **18,95** | **66,15** | **506,58** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Картофельное пюре | 240 | 5,3 | 7,05 | 36,02 | 229,5 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| Салат из свежей капусты с морковью | 110 | 2,76 | 4,17 | 8,77 | 85,65 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| Яблоко | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 | |
| **Калорийность** |  | **29,68** | **23,81** | **114,4** | **803,07** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлелета из кур паровая | 90 | 20,06 | 13,83 | 8,9 | 245,8 | |
| Морковное пюре | 155 | 2,22 | 3,8 | 11,66 | 91,85 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **26,68** | **18,03** | **59,74** | **517,55** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 117 | 7,6 | 0,81 | 51,83 | 245,81 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **95,68** | **69,8** | **350,22** | **2452,01** | |
| **ВОСКРЕСЕНИЕ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая молочная вязкая с сахаром | 205 | 10,23 | 10,49 | 31 | 259,28 | |
| Сыр | 26 | 6 | 7,64 | 0 | 94,37 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
| Фрукт(яблоко) | 210 | 0,74 | 0,74 | 18,16 | 87,09 | |
| **Калорийность** |  | **17,05** | **26,12** | **59,27** | **546,74** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Борщ со свежей капустой вегетарианский со сметаной | 300/10 | 2,82 | 5,18 | 13,33 | 112,17 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Рис отварной рассыпчатый | 155 | 3,82 | 4,17 | 40,03 | 212,87 | |
| Огурец свежий | 50 | 0,35 | 0,05 | 0,95 | 5,5 | |
| Компот из с/ф с сахаром с ВМК | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
| **Запеканка творожная с сахаром с СБКС** | **110** | **20,13** | **11,21** | **18,43** | **257,74** | |
| Отвар шиповника с сахаром | 200 | 0,68 | 0,28 | 13,66 | 72 | |
| **Калорийность** |  | **45,77** | **28,93** | **120,12** | **943,31** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Рыба отварная со свежей зеленью и белым соусом | 100/5/50 | 15,37 | 8,81 | 1,89 | 148,4 | |
| Картофель отварной с растительным маслом | 200 | 3,97 | 8,47 | 32,34 | 221,57 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **23,74** | **17,68** | **73,41** | **549,87** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 8,77 | 0,94 | 59,8 | 283,63 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **111,03** | **81,87** | **370,7** | **2702,55** | |

Таблица 7

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ** | | | | | |
| **(1 НЕДЕЛЯ)** | | | | | |
| Наименование диеты номерной системы, объединяющиеся или включающиеся в систему стандартных диет - Индивидуальная гипоаллергенная | | | | | |
| **Наименование блюд** | **Выход (г)** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Калории** | |
| **ПОНЕДЕЛЬНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая вязкая с сахаром на воде | 230 | 6,97 | 5,45 | 36,47 | 224,4 | |
| Йогурт 1,5% натуральный | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 210 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
|  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **11,67** | **14,58** | **52,83** | **392,9** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп гороховый с картофелем на мясном бульоне | 300 | 3,16 | 5,52 | 21,05 | 120,14 | |
| Котлета мясная | 105 | 17,26 | 11,67 | 7,45 | 201,04 | |
| Макароны отварные с растительным маслом | 160 | 6,05 | 5,71 | 38,78 | 230,9 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **27,22** | **22,9** | **93,62** | **657,08** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Мясо отварное | 100 | 16,31 | 7,95 | 0,23 | 137,73 | |
| Картофельное пюре б/молока | 200 | 4,2 | 5,83 | 34,23 | 206,7 | |
|  |  |  |  |  |  | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **24,91** | **14,18** | **73,64** | **524,33** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 11,25 | 4,35 | 77,1 | 392,6 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,15 | 1,8 | 59,85 | 292,2 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **90** | **64,21** | **365,04** | **2377,11** | |
| **ВТОРНИК** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша пшённая вязкая с сахаром на воде | 210 | 6,3 | 1,7 | 42,5 | 211 | |
| Йогурт натуральный 1,5% | 125 | 3,3 | 2 | 6,2 | 56 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,13 | 7,25 | 0,09 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 15 | 58 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **9,73** | **10,95** | **63,79** | **391,1** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями вегетарианский | 300 | 2,97 | 3,64 | 20,48 | 126,16 | |
| Мясо отварное | 50 | 16,31 | 7,95 | 0,23 | 137,73 | |
| Картофель отварной с растительным маслом | 260 | 5,16 | 11,02 | 42,05 | 288,56 | |
| Компот из с/ф с сахаром | 200 | 0,75 | 0 | 11,34 | 48 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **25,19** | **22,61** | **74,1** | **600,45** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным | 155/5 | 9,03 | 9,59 | 40,67 | 284,78 | |
|  |  |  |  |  |  | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **30,65** | **18,03** | **87,23** | **640,71** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 8,77 | 0,94 | 59,8 | 283,63 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **90,04** | **60,73** | **343,02** | **2294,89** | |
| **СРЕДА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша манная вязкая с сахаром на воде | 205 | 3,13 | 3,93 | 26,24 | 152,9 | |
| Йогурт натуральный 1,5% | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **7,83** | **13,06** | **42,6** | **321,4** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с гречкой вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 115,4 | |
| Биточки из мяса паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Рис отварной рассыпчатый | 155 | 3,82 | 4,17 | 40,03 | 212,87 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **24,7** | **16,02** | **91,48** | **609,3** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Мясо отварное | 50 | 16,31 | 7,95 | 0,23 | 137,73 | |
| Картофельное пюре б/ молока | 200 | 4,2 | 5,83 | 34,23 | 206,7 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **24,91** | **14,18** | **73,64** | **524,33** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 8,77 | 0,94 | 59,8 | 283,63 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **81,91** | **52,4** | **325,62** | **2117,66** | |
| **ЧЕТВЕРГ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша рисовая вязкая с сахаром на воде | 185 | 2,84 | 4,03 | 34,66 | 186,2 | |
| Йогурт натуральный 1,5% | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **7,54** | **13,16** | **51,02** | **354,7** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Гречка отварная рассыпчатая с маслом сливочным | 155/5 | 9,03 | 9,59 | 40,67 | 284,78 | |
| Компот из с/ф с сахаром | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **29,91** | **21,44** | **92,12** | **685,61** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Мясо отварное | 50 | 16,31 | 7,95 | 0,23 | 137,73 | |
| Макароны отварные с маслом растительным | 160 | 6,05 | 5,71 | 38,78 | 230,9 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **26,76** | **14,06** | **78,19** | **548,53** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 8,77 | 0,94 | 59,8 | 283,63 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **88,68** | **57,8** | **339,23** | **2251,47** | |
| **ПЯТНИЦА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша геркулесовая вязкая с сахаром на воде | 205 | 3,73 | 5,49 | 23,6 | 158,6 | |
| Йогурт натуральный 1,5% | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **8,43** | **14,62** | **39,96** | **327,1** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с пшеном вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 125,64 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Рис отварной рассыпчатый | 155 | 3,82 | 4,17 | 40,03 | 212,87 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Компот из с/ф с сахаром | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **24,7** | **16,02** | **91,48** | **619,54** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Картофель тушёный с отварным мясом | 220/50 | 20,76 | 17,38 | 33,38 | 373,86 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
|  |  |  |  |  |  | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **25,16** | **17,78** | **72,56** | **553,76** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 8,77 | 0,94 | 59,8 | 283,63 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **82,76** | **57,56** | **321,9** | **2163,03** | |
| **СУББОТА** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Каша гречневая вязкая с сахаром на воде | 230 | 6,97 | 5,45 | 36,47 | 224,4 | |
| Йогурт натуральный 1,5% | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **11,67** | **14,58** | **52,83** | **392,9** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с геркулесом вегетарианский | 300 | 2,91 | 3,81 | 17,73 | 119,8 | |
| Биточки мясные паровые | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Картофельное пюре б/ молока | 200 | 4,2 | 5,83 | 34,23 | 206,7 | |
| Компот из с/ф с сахаром | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **25,08** | **17,68** | **85,68** | **607,53** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Мясо отварное | 100 | 16,31 | 7,95 | 0,23 | 137,73 | |
| Вермишель отварная с раст. Маслом | 160 | 6,05 | 5,71 | 38,78 | 230,9 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **26,76** | **14,06** | **78,19** | **548,53** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 8,77 | 0,94 | 59,8 | 283,63 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **87,98** | **55,46** | **334,6** | **2211,59** | |
| **ВОСКРЕСЕНИЕ** | | | | | | |
| **ЗАВТРАК** | | | | | | |
| Кашаг еркулесовая вязкая с сахаром на воде | 205 | 3,73 | 5,49 | 23,6 | 158,6 | |
| Йогурт 1,5% натуральный | 125 | 4,62 | 1,88 | 6,25 | 62,5 | |
| Масло сливочное | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66,1 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **11.00 ч.** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **8,43** | **14,62** | **39,96** | **327,1** | |
| **ОБЕД** | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями вегетарианский | 300 | 2,97 | 3,64 | 20,48 | 126,16 | |
| Котлета мясная паровая | 100 | 17,22 | 8,04 | 7,38 | 176,03 | |
| Рис отварной рассыпчатый | 155 | 3,82 | 4,17 | 40,03 | 212,87 | |
| Компот из с/ф с сахаром | 200 | 0,75 | 0 | 26,34 | 105 | |
| **16.00ч** | | | | | | |
|  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Калорийность** |  | **24,76** | **15,85** | **94,23** | **620,06** | |
| **УЖИН** | | | | | | |
| Мясо отварное | 50 | 16,31 | 7,95 | 0,23 | 137,73 | |
| Картофель отварной с раст. Маслом | 260 | 5,16 | 11,02 | 42,05 | 288,56 | |
| Галеты | 40 | 4,4 | 0,4 | 29,2 | 140 | |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 | |
| **Калорийность** |  | **25,87** | **19,37** | **81,46** | **606,19** | |
| **НА НОЧЬ** | | | | | | |
| Кефир 3,2% жирности | 200 | 5,8 | 6,4 | 8 | 118 | |
| **НА ВЕСЬ ДЕНЬ** | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | 135 | 8,77 | 0,94 | 59,8 | 283,63 | |
| Хлеб ржаной | 150 | 9,9 | 1,8 | 50,1 | 261 | |
| **Калорийность всего дня** |  | **83,53** | **58,98** | **333,55** | **2215,98** | |

**Требования к продуктам питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Группа продукции/вид продукции, характеристики** |
| 1 | 2 |
| **1** | Хлеб ржано-пшеничный. Хлеб по способу производства: Формовой. Бездрожжевая технология производства: Нет. Хлеб, обогащенный витаминами/микроэлементами: Нет. Срок реализации 36 часов. Соответствие ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия», ГОСТ 31807-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия», ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **2** | Хлеб пшеничный. Хлеб по способу производства: Подовый. Бездрожжевая технология производства: Нет. Хлеб обогащенный витаминами/микроэлементами: Нет. Срок реализации 36 часов. Соответствие "ГОСТ 31752-2012. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия", "ГОСТ Р 58233-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия", "ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **3** | Молоко коровье (упаковка картонная типа Тетра-Пак), соответствие ГОСТ 31449-2013 Межгосударственный стандарт Молоко коровье сырое. Технические условия, ТР ТС 033/2013 Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 19 декабря 2019 года); Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Молоко должно быть без механических примесей, не менее чем 3,2 % жирности, фасовка 1 л |
| **4** | Кефир (упаковка картонная типа Тетра-Пак, Тетра-Брик, Пюр-Пак и др.) жирность не менее 2,5 %. Соответствие ГОСТ 31454-2012 «Межгосударственный стандарт Кефир. Технические условия», Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), Сан.Пин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **5** | Масло сладко-сливочное, несолёное, с жиром не менее 82,5 %, фасовка: монолит, сорт высший. Соответствие ГОСТ 32261-2013 «Межгосударственный стандарт Масло сливочное. Технические условия (с Поправками)», ТР ТС 033/2013 Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 19 декабря 2019 года); СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **6** | Сыр полутвёрдый «Голландский». Соответствие ГОСТ 32260-2013 «Межгосударственный стандарт. Сыры полутвердые. Технические условия»; ТР ТС 033/2013 Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 19 декабря 2019 года), Сан.Пин.2.3.2. 1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **7** | Творог 9% жирности, весовой. Консистенция мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Соответствие ТР ТС 033/2013 Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (с изменениями на 19 декабря 2019 года), Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», (ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия) |
| **8** | Сметана фасованная, не менее 15% жирности, фасовка до 0,500кг. Изготавливается из сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов, получаемых на предприятии - изготовителе продукта, предназначена для непосредственного использования в пищу. Соответствие ГОСТ 31452-2012 Межгосударственный стандарт Сметана. Технические условия, соответствие Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), Сан.Пин.2.3.2.1078-01. |
| **9** | Соки фруктовые. Соответствие ТР ТС 023/2011 Техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»Фруктовые восстановленные соки изготавливают из одного вида фруктового сока, в стеклотаре. "ГОСТ 32103-2013. Межгосударственный стандарт. Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия" |
| **10** | Соки фруктовые. Соответствие техническому регламенту ТР ТС 023/2011 Техническому регламенту Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Фруктовые восстановленные соки изготавливают смешанными (из двух и более фруктовых соков), в картонной упаковке типа Тетра-Пак, Тетра-Брик, Пюр-Пак и др. ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия (с Поправкой)) |
| **11** | Смесь сушёных фруктов косточковых и семечковых, Соответствие ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия», Сан.Пин.2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». |
| **12** | Яблоки. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Сорт 1. |
| **13** | Говядина 1,2 категории в полутушах или бескостная. Охлаждённая. Соответствие ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции", "ГОСТ 34120-2017. Межгосударственный стандарт. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01. |
| **14** | Сосиски, категория А, наименование: Говяжьи\*. Соответствие ГОСТ 23670-2019 «Межгосударственный стандарт. Изделия колбасные варёные мясные. Технические условия», ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции", СанПиН.2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»  \*наименование колбасных изделий указано в соответствии с ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» |
| **15** | Тушка цыплят бройлеров, 1 сорт, охлажденная, потрошеная, филе куриное "ГОСТ 31962-2013. Межгосударственный стандарт. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия", Сан. Пин. 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **16** | Яйца куриные, столовые, 1,2 категории, "ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт. Яйца куриные пищевые. Технические условия", Сан.Пин.2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». |
| **17** | Минтай мороженый. Соответствие ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия (с Поправкой), ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Потрошеный обезглавленный. Сорт: первый. |
| **18** | Треска мороженая. Соответствие ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия (с Поправкой), ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса, СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Потрошеная обезглавленная. Крупная. Сорт: первый. |
| **19** | Сайда мороженая. Соответствие ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия (с Поправкой), ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса, СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Потрошеная обезглавленная. Крупная. Сорт: первый. |
| **20** | Горбуша мороженая. Соответствие ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия (с Поправкой), ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Потрошеная с головой. Сорт: первый. |
| **21** | Пикша мороженая. Соответствие ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия (с Поправкой), "ГОСТ 1368-2003. Межгосударственный стандарт. Рыба. Длина и масса", СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Потрошеная обезглавленная. Крупная. Сорт: первый. |
| **22** | Мука пшеничная в/с, ГОСТ 26574-2017 Межгосударственный стандарт. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия (с Поправкой) (введен в действие приказом Росстандарта от 27.10.2017 №1543-ст), СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **23** | Макароны в/с, группа А, ГОСТ 31743-2017 Межгосударственный стандарт. Изделия макаронные. Общие технические условия (Переиздание) (введен в действие Приказом Росстандарта от 10.10.2017 № 1378-ст), СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **24** | Рис шлифованный развесной, ГОСТ 6292-93 Межгосударственный стандарт крупа рисовая. Технические условия, СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **25** | Гречневая-ядрица, развесная, ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой), СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **26** | Крупа пшеничная, развесная, ГОСТ 276-60. Межгосударственный стандарт Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия (с Изменениями № 1-4), СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **27** | Крупа манная, развесная, ГОСТ 7022-97 «Межгосударственный стандарт Крупа манная. Технические условия», СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **28** | Геркулес быстрого приготовления, картонная упаковка, ГОСТ 21149-93 «Межгосударственный стандарт Хлопья овсяные. Технические условия (с Поправкой)», СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **29** | Горох шлифованный, колотый или цельный, развесной. ГОСТ 6201-68 «Межгосударственный стандарт Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями № 1,2,3)», СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **30** | Фасоль развесная, ГОСТ 7758-75 МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ФАСОЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ. Технические условия. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **31** | Пшено шлифованное, развесное, "ГОСТ 572-2016. Межгосударственный стандарт. Крупа пшено шлифованное. Технические условия", Сан.Пин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **32** | Крупа перловая, развесная, ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4), Сан.Пин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **33** | Сахар-песок, "ГОСТ 33222-2015. Межгосударственный стандарт. Сахар белый. Технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **34** | Масло растительное рафинированное (подсолнечное), "ГОСТ 1129-2013. Межгосударственный стандарт. Масло подсолнечное. Технические условия". Соответствие Техническому регламенту ТС 024/2011 "Технический регламент на масло-жировую продукцию". СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **35** | Чай черный в/с, фасовка 100 гр, СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **36** | Кофейные напитки, фасовка 100 гр, ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия, СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **37** | Какао, фасовка до 200 гр. "ГОСТ 108-2014. Межгосударственный стандарт. Какао-порошок. Технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **38** | Дрожжи прессованные, фасованные, СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **39** | Соль каменная, фасованная 1кг., "ГОСТ Р 51574-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Соль пищевая. Общие технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **40** | Печенье, развесное, "ГОСТ 24901-2014. Межгосударственный стандарт. Печенье. Общие технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **41** | Повидло фасованное. "ГОСТ 32099-2013. Межгосударственный стандарт. Повидло. Общие технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **42** | Картофель. Соответствие ГОСТ7176-2017. Межгосударственный стандарт. Картофель продовольственный. Технические условия, СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **43** | Капуста белокочанная. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. ГОСТ Р 51809-2001. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| **44** | Морковь. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждения плечиков корнеплода. ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDART FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети, СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Класс первый. |
| **45** | Свекла. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски. ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия, СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.  Класс: первый. |
| **46** | Огурцы. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы и практически прямые . СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.  Сорт: первый. Соответствие "ГОСТ 33932-2016. Межгосударственный стандарт. Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия" |
| **47** | Томаты. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. ГОСТ 34298-2017 «Межгосударственный стандарт. Томаты свежие»  Класс: первый. |
| **48** | Лук репчатый. Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. ГОСТ 34306-2017 «Межгосударственный стандарт. Лук репчатый свежий. Технические условия» (с Поправкой). Класс: первый. |
| **49** | Зелень свежая (петрушка, укроп, сельдерей). Зелень свежая, не вялая, с зелеными не пожелтевшими листьями, незагрязненная, без насекомых вредителей. ГОСТ 34212-2017 Межгосударственный стандарт Петрушка свежая, ГОСТ 32856-2014 Межгосударственный стандарт Укроп Свежий. ГОСТ 34320-2017 «Межгосударственный стандарт Сельдерей свежий. Технические условия» (с Поправкой) СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. |
| **50** | Томатная паста. Соответствие "ГОСТ 3343-2017. Межгосударственный стандарт. Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **51** | Плоды шиповника.  Высушенные зрелые плоды кустарников различных видов шиповника (розы) - Rosa семейства розоцветных – Rosaceae. Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы. Стенки плодов твердые, хрупкие. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями.  Соответствие ГОСТ 1994-93 Межгосударственный стандарт Плоды шиповника. Технические условия, СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| **52** | Сметана фасованная, не менее 15% жирности, фасовка до 0,500кг. Изготавливается из сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов, получаемых на предприятии - изготовителе продукта, предназначена для непосредственного использования в пищу. Соответствие ГОСТ 31452-2012 Межгосударственный стандарт Сметана. Технические условия, Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), Сан.Пин.2.3.2.1078-01 (ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия). |
| **53** | Горошек зеленый. Консервы натуральные, сорт высший. Соответствие "ГОСТ 34112-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. |
| **54** | Кукуруза сахарная. Консервы натуральные. "ГОСТ 34114-2017. Межгосударственный стандарт. Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. |
| **55** | Консервы из фасоли, фасоль натуральная. Соответствие "ГОСТ Р 54679-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы из фасоли. Технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. |
| **56** | Огурцы маринованные. Консервы, сорт высший. Соответствие "ГОСТ 31713-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия", СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. |
| **57** | Капуста квашеная, шинкованная. Соответствие "ГОСТ 34220-2017. Межгосударственный стандарт. Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия". СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. |
| **58** | Перец сладкий. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, по форме и окраске соответствующие данному ботаническому сорту, с плодоножкой. "ГОСТ 34325-2017. Межгосударственный стандарт. Перец сладкий свежий. Технические условия".СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. |
| **59** | Кабачки. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски.ГОСТ 31822-2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (Переиздание) СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.  Сорт: первый. |
| **60** | Смесь белково-композитная сухая. ГОСТ 30648.2-99 Продукты молочные для детского питания. Методы определения общего белка |
| **61** | Витаминно-минеральный комплекс "ГОСТ Р 57106-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Комплексы витаминно-минеральные в лечебном питании. Технические условия" |

|  |  |
| --- | --- |
| **«Заказчик»** | **«**Исполнитель**»** |
|  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

**Приложение № 2**

От «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**КОТИРОВОЧНАЯ ЗАЯВКА**

**О ПРОВЕДЕНИИ ЗАПРОСА КОТИРОВОК**

**на оказание услуг по обеспечению лечебным питанием**

**Кому:** ЧУЗ «Больница «РЖД – Медицина» имени К.Э. Циолковского города Калуга», сокращенное официальное наименование ЧУЗ «РЖД – Медицина» г. Калуга

**Адрес, индекс**:248018, г. Калуга ул. Болотникова, д.1

**E-mail:** rghospital@mail.ru **тел.:** 8(4842) 78-45-01

Уважаемые господа!

Мы,

*(наименование, организационно-правовая форма, место нахождения, почтовый адрес участника закупки (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, паспортные данные, место жительства участника закупки (для физического лица), номер телефона, адрес электронной почты, банковские реквизиты*

*идентификационный номер налогоплательщика (при его наличии))*

в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(должность, Ф.И.О. - полностью)*

действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(Устава, доверенности*), на основании Вашего извещения о проведении запроса котировок № 116 предлагаем предоставить оказание услуг по обеспечению лечебным питанием

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование услуг** | **Единица измерения (по ОКЕИ)** | **Количество**  **в единицах измерения в месяцах** | **Количество**  **месяцев** | **Цена, руб.** | **Сумма, руб.** |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Итого стоимость услуг составляет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_руб.\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**

**Технические характеристики и требования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Содержание услуги | Сроки оказания |
| 1. | Питание в отделениях должно быть организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами, инструкциями по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ по меню-заданию, составленному и утвержденному «Заказчиком»:  - Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;  - Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;  - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;  - приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;  - приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;  - СапПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»  -СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг”  -санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;  -санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;  - Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации;  -санитарными правилами СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; | Ежедневно |
| 2. | Питание в соответствии с диетами и нормами утвержденными Министерством здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. № 395Н  ОВД (Основной вариант стандартной диеты)  Энергетическая ценность (ккал) 2170-2400  Белки в т.ч. животные (г) 85-90 40-45)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 70-80  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 300-330  ЩД (Вариант диеты с механическим и химическим щажением)  Энергетическая ценность (ккал) 2170-2480  Белки в т.ч. животные (г) 85-90 (40-45)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 70-80 (25-30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 300-350 (50-60);  ВБД (Вариант диеты с повышенным количеством белка)  Энергетическая ценность (ккал) 2160-2690  Белки в т.ч. животные (г) 110-120 (45-50)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 80-90 (30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 250-350 (30-40);  НБД (Вариант диеты с пониженным количеством белка)  Энергетическая ценность (ккал) 2200-2650  Белки в т.ч. животные (г) 20-60 (15-30)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 80-90 (20-30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 350-400 (50-100);  НКД (Вариант диеты с пониженной калорийностью)  Энергетическая ценность (ккал) 1340-1550  Белки в т.ч. животные (г) 70-80 (40)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 60-70 (25)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 130-150 ВКД (Вариант диеты с повышенной калорийностью) Энергетическая ценность(ккал)3110-3640 Белки в т.ч. животные (г) 130-140 (60-70) Жиры общие, в т.ч. растительные 110-120 (40) Углеводы 400-500 (50) Гипоаллергенная диета ( индивидуально) | Ежедневно |
| 3 | Кратность питания:  4- 6 раз в день, режим питания устанавливается и утверждается Заказчиком | Ежедневно 4- 6 раз в день по графику:  Завтрак 1 - 8.30 - 9.30 час.  Завтрак 2 – 11.00 - 11.30 час. (доп.питание для спец.диеты)  Обед- 13.00- 14.00 час.  Полдник - 16.00 (доп.питание для спец.диеты)  Ужин 1 - 18.00 -19.00 час.  Ужин 2 – 21.00-21.30 |
| 4 | Доставка лечебного питания ежедневно «Исполнителем» в стационарные отделения по предварительным заявкам «Заказчика», направляемым «Заказчиком» за 1 день до дня оказания услуг (в период с 12.00 до 15.00 дня предыдущего дню оказания услуги) и содержащим количество и ассортимент блюд, порционные требования на питания больных:  Главный корпус- 4 этажа  -терапевтическое отделение  -гинекологическое отделение  -хирургическое отделение | Ежедневно в течение 1-го часа после приготовления пищи |
| 5 | Порционная расфасовка сухих продуктов (хлеб, масло и т.д.) | Ежедневно |
| 6 | Обслуживание пациентов - порционная раздача всех видов лечебного питания по палатам в посуде «Исполнителя»( 2 тарелки, ложка, кружка). | Ежедневно |
| 7 | Сбор, обработка посуды отделений по требованиям «Исполнителем» в соответствии с СП 2.1.3678-20 | После каждой раздачи пищи в отделении |
| 8 | Уборка помещения раздаточной (буфетная), утилизация пищевых отходов по санитарно-гигиеническим нормам «Исполнителем». | Не менее 3-х раз в день, после каждой раздачи пищи |
| 9 | Вода питьевая для кулеров в 19 л кегах, из расчёта 1л на одного пациента в сутки. Доставка в отделение Исполнителем. | Не менее 2 раз в неделю |
| 10 | Мытьё и разморозка холодильников коридорных для пациентов. Дезинфекция разрешённым средством не менее 1 раза в месяц «Исполнителем» | Не менее 1-го раза в месяц |
| 11 | Осуществлять производственный контроль в буфетных и на пищеблоке Исполнителя с информированием Заказчика о результатах в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 и СапПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежеквартально |
| 12 | Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчика на пункт приготовления питания для контроля . | По необходимости |
| 13 | Соблюдать набор продуктов питания в расчете на 1 к/день для обеспечения лечебного питания | Ежедневно |
| 14 | Предоставлять «Заказчику» утвержденное «Исполнителем» меню-раскладку (форма № 44-МЗ) составленное согласно сводному семидневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания. | Ежедневно |
| 15 | Обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах, в случаях установленных действующим законодательством РФ. | Предоставлять по первому требованию Заказчику. |
| 16 | Предоставлять медицинскому персоналу отделения ведомость на отпуск питания для больных (форма № 23- МЗ), подписанную «Исполнителем» и меню для пациентов с указанием даты и выхода блюд. | Ежедневно |
| 17 | Предоставлять медицинские книжки на каждого своего сотрудника (мед. осмотр, СанМинимум) | Предоставлять по первому требованию Заказчика. |
| 18 | Исполнитель обеспечивает буфетчиц (раздатчиц) необходимыми видами чистой спецодежды, уборочным инвентарём, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, средствами индивидуальной защиты, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет средств Исполнителя. | Ежедневное наличие у персонала |
| 19 | Обеспечить наличие раздатчиц на рабочих местах, включая выходные дни | Ежедневно |
| 20 | Соблюдать правила внутреннего распорядка Заказчика | Ежедневно |
| 21 | Пациенты обеспечиваются питанием с момента поступления (согласно утверждённому меню) | Ежедневно |
| 22 | Исполнитель обеспечивает буфетные Заказчика оборудованием (шкафы, столы, холодильники, весы, тележки),  кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, | Ежедневно |
| 23 | Исполнитель предоставляет технологические карты блюд (согласно утверждённого семидневного меню). | Предоставить сразу на весь период действия договора |
| 24 | Заказчик имеет право по решению Совета по питанию ЧУЗ «РЖД-Медицина» внести изменения в утверждённое меню. |  |
| 25 | Для оказания услуг по настоящему договору Исполнитель обязуется приобретать продукты, имеющие остаточный срок годности не менее 80% (молочная продукция не менее 90%) от срока годности, установленного производителем и соответствующие действующих ГОСТ. | Ежедневно |
| 26 | СБКС (смесь белковая композитная сухая) и ВМК (витаминно-минеральный комплекс) приобретается Исполнителем. |  |
| 27 | Исполнитель обеспечивает регулярное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений пищеблока с предоставлением Заказчику актов о санитарной обработке. |  |
| 28 | В случае предоставления некачественного питания Исполнитель обязан обеспечить замену такого питания на аналогичное питание надлежащего качества в течение 60 минут своими силами и средствами . | Ежедневно |
| 29 | Исполнитель предоставляет диетсестре сводную меню-раскладку за каждый месяц ( ОВД-15 стол, ЩД- 1 стол, ВБД- 9стол) | 1 раз в месяц |
| 30 | По требованию Заказчика готовить индивидуальные и специальные диеты | Ежедневно |
| 31 | Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ Р 52174-2003 (Биологическая безопасность). Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа. |  |
| ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ: | | |
| 1 Оказание услуг должно осуществляться с соблюдением действующих санитарных норм и правил | | | |
| 2 | Доставка готового горячего лечебного питания в стационарные отделения Заказчика в термосах и гастроёмкостях, индивидуально для каждого отделения, промаркированных(для каждого блюда отдельный термос) соответствующих санитарным правилам, выпечка, сыры, масло, фрукты и т.п.\_ в специально предназначенных отдельных коробах с крышками (пластиковые для пищевых продуктов) для каждого отделения, с использованием транспортного средства, предназначенного для перевозки лечебного питания, оборудованного с соблюдением действующих норм и правил СапПиН 2.3/2.43590-20 и имеющего санитарный паспорт. Для пациентов, проходящих лечение на платной основе, в реанимации, диеты №0, г/а столы - в индивидуальных одноразовых контейнерах. | |
| 3 | Продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным Заказчиком | |
| 4 | Доставка питания проводится в течение 1 часа после приготовления пищи с соблюдением температурного режима доставляемой и раздаваемой пищи согласно Приказа №330 от 05.08.2003 г.  (первые блюда - не ниже 75 С, вторые блюда –не ниже 65 С, гарниры – не ниже 65 С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 С. | |
|  |  | |

**Условия исполнения договора:**

Мы обязуемся вносить информацию в автоматизированную систему заказов «Электронный ордер» о поставке товара согласно инструкции предоставленной Заказчиком.

1. **Требования качества**:

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Место и сроки оказания услуги:** г. Калуга, ул. Болотникова, д. 1 Частное учреждение здравоохранения «Больница «РЖД-Медицина» имени К.Э. Циолковского города Калуга», сокращенное официальное наименование ЧУЗ «РЖД – Медицина» г. Калуга», с 01.01.2023 по 31.12.2023 г.

1. **В стоимость оказываемых услуг входит**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(сведения о включенных или не включенных в нее расходах (расходах на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей)*

1. **Стоимость услуги на** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ составляет:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб., в том числе НДС %- \_\_\_\_\_\_ (если не облагается, *обязательно* указать основания). Стоимость услуг/поставки товара по договору является фиксированной и не подлежит изменению на протяжении всего срока действии договора.

**4.Срок и условия оплаты:** Расчет стоимость оказанных услуг по настоящему Договору производится по фактически проведенным к/дням и цены 1 к/дня, на основании представленных Исполнителем и подписанными уполномоченными представителями Сторон акта оказанных услуг, в срок не позднее 30 числа, следующего за отчетным месяцем при условии своевременного получения Заказчиком документов, необходимых для оплаты

**5.Особые условия:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**При подаче котировочной заявки на оказание услуг в соответствии с Вашим запросом, мы выражаем согласие с указанными условиями договора,** а также мы берем на себя обязательства **при необходимом запросе заказчика** представить документы (оригиналы или заверенные копии), подтверждающие сведения, указанные в анкете и котировочной заявке, а именно:

* Учредительные документы с учетом внесенных в них изменений, свидетельства о государственной регистрации учредительных документов и внесенных в них изменений;
* Свидетельство о государственной регистрации контрагента, свидетельство о внесении в государственный реестр изменений в сведения о юридическом лице, не связанных с внесением в учредительные документы, свидетельство о постановке на учет в налоговом органе;
* Выписка из единого государственного реестра юридических лиц, выданная регистрирующим органом не ранее чем за один месяц до предоставления документов;
* Документы, подтверждающие полномочия лица на подписание договора, оформленные надлежащим образом (протокол (решение) уполномоченного органа управления контрагента о назначении Исполнительного органа; оригинал доверенности, если договор со стороны контрагента подписан не единоличным Исполнительным органом; согласие соответствующего органа управления контрагента на совершение сделки, предусмотренной договором, в случаях, когда это определено законодательством Российской Федерации и учредительными документами контрагента);
* Согласие контролирующих органов на совершение сделки или подтверждение уведомления соответствующих органов о совершении сделки в случаях, когда такое согласие или уведомление предусмотрено законодательством Российской Федерации;
* Лицензии, если деятельность, которую осуществляет контрагент, подлежит лицензированию в соответствии с законодательством Российской Федерации;
* Копии документов, подтверждающих соответствие товара, работы или услуги требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, в случае, если в соответствии с законодательством Российской Федерации установлены требования к товару, работе или услуге и представление указанных документов предусмотрено документацией о проведении запроса котировок. При этом не допускается требовать представление указанных документов, если в соответствии с законодательством Российской Федерации они передаются вместе с товаром.

Форма предоставления копий документов, подтверждающих соответствие товара, работы или услуги требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, должна позволять комиссии определять соответствие представленных документов позициям лота.

**Мы подтверждаем,** что у руководителя, главного бухгалтера и членов коллегиального исполнительного органа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*наименование физического лица либо юридического лица)* – отсутствуют судимости за преступления в сфере экономики (за исключением лиц, у которых такая судимость погашена или снята), а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товара, выполнением работы, оказанием услуги, являющихся объектом осуществляемой закупки, и административного наказания в виде дисквалификации;

**Мы подтверждаем,** что у сотрудников \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*наименование физического лица либо юридического лица)* отсутствует конфликт интересов, под которым понимаются случаи, при которых руководитель заказчика и/или организатора процедуры закупки, член экспертной группы, член комиссии, лицо, ответственное за организацию конкурентной процедуры, состоят в браке с физическими лицами, являющимися выгодоприобретателями, единоличным исполнительным органом хозяйственного общества (директором, генеральным директором, управляющим, президентом и другими), членами коллегиального исполнительного органа хозяйственного общества, руководителем (директором, генеральным директором) учреждения или унитарного предприятия либо иными органами управления юридических лиц - участников закупки, с физическими лицами, в том числе зарегистрированными в качестве индивидуального предпринимателя, - участниками закупки либо являются близкими родственниками (родственниками по прямой восходящей и нисходящей линии (родителями и детьми, дедушкой, бабушкой и внуками), полнородными и не полнородными (имеющими общих отца или мать) братьями и сестрами), усыновителями или усыновленными указанных физических лиц. Под выгодоприобретателями в данном случае понимаются физические лица, владеющие напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем десятью процентами голосующих акций хозяйственного общества либо долей, превышающей десять процентов в уставном капитале хозяйственного общества.

**В подтверждение финансовой устойчивости, а также отсутствия задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды берем на себя обязательства при необходимом запросе заказчика представить:**

* формы №1 «Бухгалтерский баланс» и №2 «Отчет о прибылях и убытках» за предыдущий год и последний отчетный период отчетного года, с отметкой налоговой инспекции и заверенные печатью организации;
* акт сверки, выданный ИФНС о состоянии расчетов с бюджетами всех уровней и внебюджетными фондами за последний отчетный период, заверенный печатью организации.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(должность подписавшего (подпись) (фамилия, инициалы)*

*(для юридического лица))*

МП

**Приложение № 3**

АНКЕТА УЧАСТНИКА РАЗМЕЩЕНИЯ ЗАКАЗА

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Полное и сокращенное наименования организации и ее организационно-правовая форма**   *(на основании Учредительных документов установленной формы (устав, положение, учредительный договор), свидетельства о государственной регистрации, свидетельства о внесении записи в единый государственный реестр юридических лиц)* |  |
| 1. **Регистрационные данные:**   Дата, место и орган регистрации юридического лица, регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя *(на основании Свидетельства о государственной регистрации)* |  |
| 1. Номер и почтовый адрес Инспекции Федеральной налоговой службы, в которой участник размещения заказа зарегистрирован в качестве налогоплательщика |  |
| 1. ИНН, КПП, ОГРН, ОКПО участника размещения заказа |  |
| 1. **Юридический адрес/место жительства участника размещения заказа** |  |
|  |
| **6. Почтовый адрес участника размещения заказа** |  |
|  |
|  |
|  |
| **7. Банковские реквизиты** *(может быть несколько)***:** |  |
| 7.1. Наименование обслуживающего банка |  |
| 7.2. Расчетный счет |  |
| 7.3. Корреспондентский счет |  |
| 7.4. Код БИК |  |
| **8. Сведения о выданных участнику размещения заказа лицензиях, необходимых для выполнения обязательств по договору** *(указывается лицензируемый вид деятельности, реквизиты действующей лицензии, наименование территории на которой действует лицензия)* |  |

Мы, нижеподписавшиеся, заверяем правильность всех данных, указанных в анкете.

Генеральный директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(должность подписавшего) (подпись) (фамилия, инициалы) (для юридического лица)*

М.П

Приложение № 4

**Договор № \_\_\_\_\_**

**на оказание услуг по обеспечению лечебным питанием**

г. Калуга «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2022 года

Частное учреждение здравоохранения "Больница "РЖД-Медицина" имени К.Э. Циолковского города Калуга", именуемое далее «Покупатель», в лице исполняющего обязанности главного врача Татевик Феликсовны Геворкян, действующего на основании приказа № ЦДЗК-6/37 от 05.10.2022, с одной и , именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующей на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, далее именуемые «Стороны», заключили между собой настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. Исполнитель оказывает услуги по организации питания пациентов в соответствии с техническим заданием (Приложение № 2), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в количестве и по номенклатуре диет (Приложение № 5) согласно предварительным заявкам Заказчика в сроки, предусмотренные настоящим Договором.

1.2 Место оказания услуг: приготовление лечебного питания осуществляется из продуктов Исполнителя по месту нахождения Исполнителя, ежедневно (в том числе в выходные, праздничные дни, иные нерабочие дни). Доставка лечебного питания осуществляется Исполнителем по месту нахождения Заказчика: г. Калуга, ул. Болотникова, д. 1. Доставка готового питания и раздача по отделениям осуществляется силами, транспортом, в таре за счет средств Исполнителя.

Условия транспортировки готового питания должно соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации и нормативной документации.

1.3. График выдачи Исполнителем питания по времени установлен техническом задание (Приложении № 2) к настоящему Договору.

1.4. Требования к предмету Договора: лечебное питание должно соответствовать нормативно-правовым документам и номенклатуре диет, содержать необходимое количество жиров, белков, углеводов и соответствовать по энергетической ценности стандартным вариантам диет, регламентированных Приказом Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (далее – Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330, с изменениями на 21 июня 2013 года), Приказом Минздрава России от 21.06.2013 г. № 395 н « Об утверждении норм лечебного питания».

1.5. Срок оказания услуг: c 01 января 2023 года по 31 декабря 2023 года (ежедневно, в том числе выходные и праздничные дни).

2. **Цена договора и порядок расчетов**

2.1. Цена договора составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей 00 копеек, согласно спецификация (Приложения № 1).

Цена Договора включает в себя расходы, которые в на разработку меню, приобретение, хранение продуктов питания, приготовление питания, доставку продуктов питания и готовых блюд, погрузочно-разгрузочные работы, расходы на выдачу готовых блюд, расходы, связанные с вывозом отходов питания, оборотом и санитарной обработкой возвратной тары, стоимость суточных проб блюд, стоимость услуг кухонного персонала, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы соответствии с условиями Договора и действующим законодательством Российской Федерации должен уплачивать Исполнитель при выполнении обязательств по Договору.

Цена Договора определяется по плановому количеству койко/дней, цене за единицу услуги (койко/дня). Цена единицы услуги определена в спецификации (Приложение №1).

2.2. Цена Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора.

2.3. Расчет стоимость оказанных услуг по настоящему Договору производится по фактически проведенным к/дням и цены 1 к/дня, на основании представленных Исполнителем и подписанными уполномоченными представителями Сторон акта оказанных услуг, в срок не позднее 30 числа, следующего за отчетным месяцем при условии своевременного получения Заказчиком документов, необходимых для оплаты.

2.4. Расчеты между Сторонами производятся в следующем порядке: Заказчик производит оплату оказанных услуг в течение 20 (двадцать) банковских дней на основании документов, указанных в п. 2.3. настоящего Договора. Датой оплаты оказанных услуг считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.5. Оплата производится путем перечисления безналичных денежных средств за оказанные услуги на расчетный счет Исполнителя. По согласованию Сторон возможна отсрочка платежа. В любом случае окончательный расчет по Договору должен быть произведен до 15.01.2024 года.

2.6. Один раз в квартал, не позднее 15 числа следующего за отчетным периодом, подводятся итоги производимых расчетов за оказанные услуги, составляется акт сверки.

2.7. Обязанность Заказчика по осуществлению оплаты стоимости услуг считается выполненной с момента списания соответствующих сумм денежных средств с банковского счета Заказчика.

**3. Обязанности Сторон**

**3.1. Исполнитель обязан:**

3.1.1. Оказывать услуги, указанные в пункте 1.1 Договора в соответствии с объёмами и сроками, определёнными настоящим Договором.

3.1.2. Составить в 2-х экземпляр технологические карты (карточка-раскладка) и предоставить ее на утверждение Заказчику, до начала оказания услуг.

После утверждения технологических карт (карточки-раскладки) составить примерное 2-х недельное дневное менюс учетом сезонных периодов (зима-весна, лето-осень)(Приложение № 3).Технологические карты (карточки-раскладки) и меню должно быть подписаны медицинской сестрой диетической, находящейся в штате Заказчика.

3.1.3. Обеспечить приготовление лечебного питания в соответствии с действующими нормативными документами и номенклатурой диет, назначаемых для стационарных больных (далее - пациентов) при различных заболеваниях (Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330). Продукты, используемые для приготовления пищи должны иметь характеристики, соответствующие характеристикам, указанным в (Приложении № 4) к настоящему договору.

3.1.4. Соблюдать требования по обеспечению питания в лечебных учреждениях, установленные в соответствии с условиямиДоговора,приложениями к нему, законами или иными нормативными правовыми актами, в том числе:

- Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;

- приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;

- СапПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

-СанПин 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг”

-санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации;

-санитарными правилами СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

3.1.5. Соблюдать конечные сроки реализации сырой и готовой продукции, использовать требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с санитарными и ветеринарными правилами и нормами, требованиями технических документов.

3.1.6. Ежедневно обеспечивать своевременное приготовление лечебного питания в количестве и ассортименте согласно заявкам Заказчика (меню-раскладка по форме № 44-МЗ, Порционного требования на питание больных по форме № 1-84).

3.1.7. Использовать при оказании услуг по приготовлению лечебного питания среднесуточные наборы продуктов и нормы лечебного питания в соответствии с Приказом Минздрава России от 21.06.2013 г. № 395н « Об утверждении норм лечебного питания», методическими указаниями Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10.11.2000г

3.1.8. Разработать и утвердить технологические карты (карточка-раскладка) на все блюда в двух экземплярах, которые входят в предлагаемое меню Исполнителя. При разработке Исполнитель обязан соблюдать содержания жиров, белков и углеводов, а так же калорийности в суточном рационе по каждой диете.

3.1.9. Согласованные технологические карты (карточка-раскладка) к утвержденному меню, предоставить Заказчику.

3.1.10. Предоставить разработанное 2-х недельное дневное меню на согласование с Заказчиком.

3.1.11. Обеспечивать пациентов Заказчика 4-6 разовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин), дополнительным питанием иных пациентов по назначению врачей и согласно заявкам Заказчика (Приложение № 3 - Примерное двухнедельное дневное меню).

3.1.12. Доставку лечебного питания в отделения Заказчика производить в согласованное и утвержденное Заказчиком время:

\*ЗАВТРАК - 8.30 – 9.30 часов;

\*ОБЕД - 13.00 – 14.00 часов;

\*УЖИН - 17.30 - 18.30 часов.

3.1.13. Использовать контейнеры и гастроемкости, соответствующие санитарным правилам, с целью оказания услуг по ежедневной доставке лечебного питания в стационарные отделения Заказчика, по предварительным заявкам.

3.1.14. Ежедневно производить порционную расфасовку сухих продуктов (хлеб, масло) по нормативам, утвержденным Приказом Минздрава России от 21.06.2013 г. №395н « Об утверждении норм лечебного питания», методическими указаниями Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10.11.2000г.

3.1.15. Производить порционную раздачу всех видов лечебного питания пациентам в отделениях Заказчика ежедневно в том числе в выходные и праздничные дни.

Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75°C, вторые блюда – не ниже 65°C, гарниры – не ниже 65°C, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °C.

3.1.16. Производить сбор и обработку посуды, обработку столов в столовой отделений после каждой раздачи пищи согласно требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

3.1.17. Производить уборку помещений столовых и раздаточных после каждой раздачи пищи, утилизацию пищевых отходов по санитарно-гигиеническим требованиям.

3.1.18. Осуществлять свою деятельность согласно требованиям СанПиН 3.3686-21. 3.1.19. Соблюдать санитарно-эпидемический режим в помещениях раздаточных при порционной расфасовке лечебного питания на основании нормативных документов (в т.ч. СанПиН 3.3686-21).

3.1.20. Обеспечивать сохранность производственных помещений в отделениях Заказчика, используемых Исполнителем на момент раздачи пищи.

3.1.21. До начала поставки лечебного питания составить карточки-раскладки на приготовление всех блюд лечебного питания по форме № 1-85 и предоставить 1 экземпляр всех карточек- раскладок Заказчику. При введении в лечебное питание новых блюд дополнительно на них составлять карточки- раскладки и 1 экземпляр своевременно предоставлять Заказчику.

3.1.22. Соблюдать набор продуктов питания в расчете на 1 к/день для обеспечения лечебного питания в течение всего срока действия Договора.

3.1.23. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции.

3.1.24. В случае отсутствия одного из продуктов либо полного набора продуктов, предусмотренного сводным 2-х недельным меню, согласовать с Заказчиком замену одного продукта либо полного набора продуктов другим, обеспечив соблюдение содержания жиров, белков и углеводов, а так же калорийности в суточном рационе по каждой диете.

3.1.25. На основании заполненных отделениями «Сведений на питание больных» (форма № 1-84а) и «Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании» (форма № 22-МЗ) составлять меню-раскладку по форме № 44-МЗ на питание больных на следующий день.

3.1.26. По запросу Заказчика предоставлять расшифровку стоимости 1 к/дня.

3.1.27. Осуществлять свою деятельность согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам, СапПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.1.28. Иметь сертификаты (декларации) соответствия на приобретаемую, используемую продукцию (продукты питания), по первому требованию предоставлять их Заказчику.

3.1.26. Соблюдать санитарно-эпидемический режим в помещениях пищеблока, при приготовлении лечебного питания на основании нормативных документов (СанПин 3.3686-21).

3.1.29. Организовать площадку для сбора пищевых отходов и содержать её в соответствии с санитарными нормами, осуществлять сбор, временное хранение и транспортировку отходов из своих средств.

3.1.30. Транспортировка, разгрузка и выгрузка товара осуществляется силами и за счёт Исполнителя.

3.1.31. В случае, если Заказчиком будут обнаружены некачественно оказанные услуги, Исполнитель обязан своими силами и без дополнительной оплаты в течение срока, указанного Заказчиком в претензии, переделать эти услуги для обеспечения их надлежащего качества.

3.1.32. Осуществлять действия, направленные на энергосбережение и повышение энергетической эффективности использования энергетических ресурсов в соответствии с требованиями, установленными Федеральными законами от 23.11.2009 № 261-ФЗ, Правилами, утвержденными постановлением Правительства от 25.01.2011 № 18, приказом Минэконом развития РФ от 04.06.2010 № 229 и иными нормативно-правовыми актами.

3.1.33. Обеспечить выполнение необходимых мероприятий по охране окружающей среды, зеленых насаждений и земли во время оказания услуг в соответствии с требованиями, установленными федеральным законом от 10.01.2002 №7-ФЗ «Об охране окружающей среды».

3.1.34. В случае неисправности или поломки лифта, начальник хозяйственного отдела должен позвонить в Аварийную службу по телефону 8 (4842) 74-26-79.

3.1.35. Предоставлять информацию об изменениях в составе владельцев контрагента, включая конечных бенефициаров, и (или) в исполнительных органах контрагента не позднее, чем через 5 календарных дней после таких изменений.

**3.2. Заказчик обязан:**

3.2.1. Внести изменения в технологические карты (карточек-раскладок) и составленное меню.

3.2.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями настоящего Договора и приложениями к нему, представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему Договору, а также своевременного устранения выявленных недостатков оказанных услуг.

3.2.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе исполнения обязательств по Договору, сведения и документы, необходимые для надлежащего исполнения принятых на себя обязательств.

3.2.4. Отказаться от приемки оказанных услуг в случаях, предусмотренных Договором и законодательством Российской Федерации, в том числе в случаях обнаружения неустранимых недостатков.

3.2.5. Не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения Договора либо оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов либо этой услуги условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов либо этой услуги и устранено Исполнителем.

3.2.6. Осуществлять проверку соответствия качества продуктов, используемых Исполнителем для приготовления питания, качества приготовленного питания, процесса приготовления блюд требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, Договором и приложениями к нему, вести бракеражный журнал в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

3.2.7. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

3.2.8. Присутствовать при закладке продуктов Исполнителем в пищеварочный котел, осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд Исполнителем.

3.2.9. В случае несоответствия органолептических свойств готовой пищи и несоответствия суточному рациону диет по содержанию жиров, белков и углеводов и калорийности оформлять претензионные требования в адрес Исполнителя в установленном порядке.

3.2.10. Отклонить от согласования замену блюд и продуктов в еженедельном меню на конкретный день или период, если не соблюдено содержание жиров, белков и углеводов, а так же калорийности в суточном рационе.

3.2.11. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды.

3.2.12. Требовать разработанные технологические карты (карточек-раскладок) и составленное меню.

3.2.13. Принять и оплатить оказанные Исполнителем услуги по приготовлению лечебного питания, доставке и раздаче лечебного питания в отделения стационара в количестве, сроки, порядке и в сумме, установленные настоящим Договором.

3.2.14. Ежедневно, не позднее 15-00 часов, предоставлять Исполнителю данные о количестве пациентов, имеющих право на получение питания в отделениях в течение следующего дня, а также данные об изменении количества пациентов на текущий день к 8-00 часам и к 11-30 часам.

3.2.15. Осуществлять контроль качества готовой пищи и присутствовать при расфасовке в контейнеры и гастроемкости и выдаче готовой пищи отделениям Заказчика.

3.2.16. Заказчик вправе осуществлять контроль процесса приготовления лечебного питания на производственных площадях Исполнителя.

3.2.17. Уведомлять Исполнителя о недостатках и ненадлежащем качестве оказанных услуг по организации лечебного питания.

**4. Срок действия Договора.**

4.1. Настоящий Договор вступает в силу с 01.01.2023 г. и действует до 31.12.2023 г.

4.2. Истечение срока действия Договора не прекращает исполнение возникших обязательств, включая взаиморасчеты, гарантийные обязательства по Договору, а также ответственность за нарушение условий Договора.

**5. Порядок и сроки осуществления приемки услуги,**

**оформление результатов приемки.**

5.1. Приемка оказанных услуг осуществляется уполномоченным представителем Заказчика.

В случае, если по решению Заказчика приемка оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения Договора осуществляется приемочной комиссией, комиссия должна состоять не менее, чем из пяти человек.

5.2. Приемка оказанных Исполнителем услуг осуществляется Заказчиком за каждый день на основании выданной Исполнителем раздаточной ведомости, которая составляется на основании фактических заявок и ежедневного меню. На основании раздаточной ведомости составляется в двух экземплярах сводный акт сдачи-приемки оказанных услуг за месяц, подписываемый уполномоченными представителями Сторон

5.3. В случае несвоевременного предоставления вышеуказанных документов Заказчик за просрочку оплаты оказанных услуг ответственность не несет.

5.4. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком в части соответствия их количества, качества (отсутствие видимых недостатков) требованиям настоящего Договора, приложениям к нему, при каждой поставке питания.

5.5. Предоставляемое в рамках исполнения настоящего Договора питание считается принятым после его осмотра, проверки качества, количества и ассортимента питания Заказчиком (уполномоченным им лицом) при отсутствии замечаний.

5.6. В случае несоответствия питания требованиям, установленным в техническом задании (Приложение № 1), питание должно быть заменено в течение одного часа.

5.7. Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки и (или) штрафа, предусмотренных настоящим Договором.

5.8. Исполнитель несет ответственность за выполнение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания действующими нормативными актами Российской Федерации.

5.9. Услуги принимаются Заказчиком в присутствии представителя Исполнителя, имеющего при себе соответствующую доверенность на право передачи Заказчику оказанных услуг, и акта приемки оказанных услуг, а также подписания сводного акта сдачи-приемки оказанных услуг от имени Исполнителя.

5.10. По истечении месяца, в течение 5 (пять) рабочих дней Исполнитель предоставляет Заказчику подписанный со своей стороны сводный акт сдачи-приемки оказанных услуг, составленный на основании раздаточной ведомости, с приложением к нему счета/ счет-фактуры.

5.11. Сводный акт сдачи-приемки оказанных услуг подписывается Заказчиком в течение 5 (пять) рабочих дней с даты его предоставления Исполнителем. В случае отказа Заказчика от подписания акта, Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от его подписания в тот же срок.

5.12. Приемка оказанных услуг оформляется сводным актом сдачи-приемки оказанных услуг, который подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком). Один экземпляр подписанного Заказчиком сводного акта сдачи-приемки оказанных услуг направляется Исполнителю в течение трех рабочих со дня его подписания.

5.13. В случае устранения Исполнителем недостатков оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим Договором, или по мотивированному отказу от подписания акта приемки оказанных услуг, Заказчик осуществляет приемку вновь оказанных услуг и подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг в порядке и сроки, предусмотренные настоящим разделом Договора.

5.14. Услуги считаются оказанными после подписания Заказчиком соответствующего акта сдачи-приемки оказанных услуг, при отсутствии у Заказчика претензий по количеству и качеству оказанных услуг.

5.15. Представителями по настоящему Договору Стороны назначают своих сотрудников:

- со стороны Заказчика – диетическая медицинская сестра тел.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

- со стороны Исполнителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

**6. Качество и гарантии**

**6.1. Исполнитель гарантирует:**

6.1.1. Оказание качественных услуг по данному Договору в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.1.2. Использование для приготовления лечебного питания продуктов надлежащего качества с соблюдением запаса остаточного срока годности.

6.1.3. Наличие сертификатов (деклараций) на приобретаемую продукцию (продукты питания), предъявление их Заказчику по первому требованию.

6.1.4. Своевременное устранение своими силами и без увеличения стоимости в согласованный Сторонами срок недостатков и дефектов, выявленных при приёмке услуг. Если Исполнитель в согласованный срок не исправит некачественно оказанные услуги, Заказчик вправе привлечь других лиц для исправления за соответствующую плату некачественно оказанных Исполнителем услуг. Все расходы, связанные с устранением недостатков таких услуг другими лицами, оплачиваются Исполнителем.

**7. Ответственность Сторон**

7.1. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за действия привлекаемых им к оказанию услуг третьих лиц как за собственные действия.

7.2. В случае нарушения сроков оказания услуг, предусмотренных настоящим Договором, сроков выполнения требования Заказчика, предъявленного в соответствии с пунктом 3.1 настоящего Договора, Заказчик имеет право требовать у Исполнителя уплаты пени в размере 0,1% от стоимости услуг, указанной в п. 2.1 настоящего Договора за каждый день просрочки.

7.3. В случае ненадлежащего выполнения Исполнителем условий настоящего Договора, несоответствия оказания услуг обусловленным Сторонами требованиям, Заказчик имеет право требовать у Исполнителя уплаты штрафа в размере 1% от стоимости услуг, указанной в п. 2.1 настоящего Договора.

В случае возникновения при этом у Заказчика каких-либо убытков Исполнитель возмещает такие убытки Заказчику в полном объеме на основании предоставленных Заказчиком документов, доказывающих факт возникновения и размер понесенных убытков.

7.4. Перечисленные в настоящем Договоре штрафные санкции могут быть взысканы Заказчиком путем удержания причитающихся сумм при оплате счетов Исполнителя. Если Заказчик не удержит по какой-либо причине сумму штрафных санкций, Исполнитель обязуется уплатить такую сумму по первому письменному требованию Заказчика.

Для целей расчета неустойки по настоящему Договору Стороны применяют цену услуг в том размере, в котором такая цена оплачена или подлежит оплате по настоящему Договору с учетом НДС *(если Исполнитель является плательщиком НДС).*

7.5. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.6. Уплата Исполнителем неустойки и возмещение убытков не освобождают Исполнителя от выполнения обязательств в натуре по настоящему Договору.

7.7. Обязательство по выплате неустойки у виновной Стороны наступает после получения от потерпевшей Стороны соответствующего письменного требования. Срок удовлетворения такого требования – 10 (десять) рабочих дней с даты его получения виновной Стороной.

**8. Обстоятельства непреодолимой силы**

8.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленной или фактической войной, гражданскими волнениями, эпидемиями, блокадами, эмбарго, пожарами, землетрясениями, наводнениями и другими природными стихийными бедствиями, изданием актов органов государственной власти.

8.2. Свидетельство, выданное торгово-промышленной палатой или иной документ, выданный компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия обстоятельств непреодолимой силы.

8.3. Сторона, которая не исполняет свои обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна, по возможности, не позднее, чем в трехдневный срок, известить другую Сторону в письменном виде о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему Договору.

В случае неисполнения Стороной обязанности, предусмотренной в настоящем пункте, она лишается права ссылаться на обстоятельства непреодолимой силы как на обстоятельство, освобождающее ее от ответственности за ненадлежащее исполнение или неисполнение обязательств по настоящему Договору.

8.4. Действие обстоятельств непреодолимой силы продлевает срок выполнения обязательств по настоящему Договору на срок действия обстоятельств непреодолимой силы.

8.5. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении 3 (трех) последовательных месяцев, Договор может быть расторгнут по соглашению Сторон, либо в одностороннем порядке по инициативе заинтересованной Стороны.

**9. Антикоррупционная оговорка**

9.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей.

При исполнении своих обязательств по настоящему Договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Договора законодательством как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции.

9.2. В случае возникновения у Стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений [пункта 9.1](#p283) настоящего Договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить об этом другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений [пункта 9.1](#p283) настоящего Договора другой Стороной, ее аффилированными лицами, работниками или посредниками.

Каналы уведомления Покупателя о нарушениях каких-либо положений пункта 9.1. настоящего Договора: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, официальный сайт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Каналы уведомления Поставщика о нарушениях каких-либо положений пункта 9.1. настоящего Договора: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, официальный сайт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Сторона, получившая уведомление о нарушении каких-либо положений [пункта 9.1](#p283). настоящего Договора, обязана рассмотреть уведомление и сообщить другой Стороне об итогах его рассмотрения в течение 20 (двадцати) рабочих дней с даты получения письменного уведомления.

9.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений [пункта 9.1](#p283). настоящего Договора с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений.

9.4. В случае подтверждения факта нарушения одной Стороной положений [пункта 9.1](#p283). настоящего Договора и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения уведомления о нарушении в соответствии с [пунктом 9.2](#p285). настоящего Договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий Договор в одностороннем внесудебном порядке путем направления письменного уведомления не позднее чем за 60 (шестьдесят) календарных дней до даты прекращения действия настоящего Договора.

**10. Налоговая оговорка**

10.1. Исполнитель гарантирует, что: зарегистрирован в ЕГРЮЛ надлежащим образом; его исполнительный орган находится и осуществляет функции управления по месту регистрации юридического лица, и в нем нет дисквалифицированных лиц; располагает персоналом, имуществом и материальными ресурсами, необходимыми для выполнения своих обязательств по договору, а в случае привлечения подрядных организаций (соисполнителей) принимает все меры должной осмотрительности, чтобы подрядные организации (соисполнители) соответствовали данному требованию; располагает лицензиями, необходимыми для осуществления деятельности и исполнения обязательств по договору, если осуществляемая по договору деятельность является лицензируемой; является членом саморегулируемой организации, если осуществляемая по договору деятельность требует членства в саморегулируемой организации; ведет бухгалтерский учет и составляет бухгалтерскую отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами по бухгалтерскому учету, представляет годовую бухгалтерскую отчетность в налоговый орган; ведет налоговый учет и составляет налоговую отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, своевременно и в полном объеме представляет налоговую отчетность в налоговые органы; не допускает искажения сведений о фактах хозяйственной жизни (совокупности таких фактов) и объектах налогообложения в первичных документах, бухгалтерском и налоговом учете, в бухгалтерской и налоговой отчетности, а также не отражает в бухгалтерском и налоговом учете, в бухгалтерской и налоговой отчетности факты хозяйственной жизни выборочно, игнорируя те из них, которые непосредственно не связаны с получением налоговой выгоды; своевременно и в полном объеме уплачивает налоги, сборы и страховые взносы;

отражает в налоговой отчетности по НДС все суммы НДС, предъявленные Заказчику (Покупателю) - *данный абзац исключается в случае освобождения от уплаты НДС при заключении договора;*

лица, подписывающие от его имени первичные документы и счета фактуры, имеют на это все необходимые полномочия и доверенности.

10.2. Если Исполнитель нарушит гарантии любую одну, несколько или все вместе, указанные в пункте 1 настоящего раздела, и это повлечет: предъявление налоговыми органами требований к Заказчику об уплате налогов, сборов, страховых взносов, штрафов, пеней, отказ в возможности признать расходы для целей налогообложения прибыли или включить НДС в состав налоговых вычетов и(или) предъявление третьими лицами, купившими у Заказчика услуги, имущественные права, являющиеся предметом настоящего договора, требований к Заказчику о возмещении убытков в виде начисленных по решению налогового органа налогов, сборов, страховых взносов, пеней, штрафов, а также возникших из-за отказа в возможности признать расходы для целей налогообложения прибыли или включить НДС в состав налоговых вычетов, то Исполнитель обязуется возместить Заказчику убытки, который последний понес вследствие таких нарушений.

10.3. Исполнитель в соответствии со ст. 406.1. Гражданского кодекса Российской Федерации, возмещает Заказчику все убытки последнего, возникшие в случаях, указанных в пункте 2 настоящего раздела. При этом факт оспаривания или не оспаривания налоговых доначислений в налоговом органе, в том числе вышестоящем, или в суде, а также факт оспаривания или не оспаривания в суде претензий третьих лиц не влияет на обязанность Исполнителя возместить имущественные потери

**11. Разрешение споров**

11.1. Все споры, возникающие при исполнении настоящего Договора, решаются Сторонами путем переговоров, которые могут проводиться, в том числе, путем отправления писем по почте, обмена факсимильными сообщениями.

11.2. Если Стороны не придут к соглашению путем переговоров, все споры рассматриваются в претензионном порядке. Срок рассмотрения претензии – три недели с даты получения претензии.

11.3. Стороны установили обязательный досудебный порядок урегулирования споров, вытекающих из невыполнения (ненадлежащего выполнения) условий настоящего Договора, путем направления претензии.

11.4. Претензия составляется одной из Сторон в письменной форме, подписывается уполномоченным на то должностным лицом, с печатью организации и направляется в адрес второй Стороны ценным письмом с описью вложения.

11.5. Ответ на претензию направляется ценным письмом с описью вложенных в конверт документов.

11.6. В случае отсутствия информации о получении Стороной-адресатом направленной ей корреспонденции по урегулированию споров и претензий в досудебном порядке, любая корреспонденция считается полученной Стороной-адресатом через 15 рабочих дней с даты ее направления по адресу, указанному Стороной-адресатом в разделе 16 настоящего Договора.

11.7. Все споры и разногласия между Сторонами, которые могут возникнуть по настоящему Договору, если они не будут разрешены путем переговоров, решаются в Арбитражном суде Калужской области.

**12. Порядок внесения изменений, дополнений в Договор**

**и его расторжения**

12.1. В настоящий Договор могут быть внесены изменения и дополнения, которые оформляются Сторонами дополнительными соглашениями к настоящему Договору.

12.2. Стороны вправе расторгнуть настоящий Договор (отказаться от исполнения настоящего Договора) по основаниям, в порядке и с применением последствий, предусмотренных настоящим Договором и законодательством Российской Федерации. При этом Заказчик вправе в любое время расторгнуть настоящий Договор в одностороннем внесудебном порядке.

12.3. Расторжение настоящего Договора в одностороннем порядке (отказ от исполнения настоящего Договора) осуществляется путем направления Заказчиком письменного уведомления об этом Исполнителю не позднее, чем за 30 (тридцать) календарных дней до даты расторжения настоящего Договора. Настоящий Договор считается расторгнутым (прекращенным) с даты, указанной в уведомлении о расторжении настоящего Договора.

12.4. В случае расторжения настоящего Договора (отказа от исполнения настоящего Договора) по инициативе Заказчика, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 10.5 настоящего Договора, или по причинам, за которые ни одна из Сторон не отвечает, оплате подлежат обоснованные, необходимые, фактически понесенные, документально подтвержденные Исполнителем расходы до даты получения Исполнителем уведомления о расторжении настоящего Договора или подписания соглашения о расторжении настоящего Договора.

12.5. В случае расторжения настоящего Договора (отказа от исполнения настоящего Договора) по причинам, связанным с ненадлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего Договора, несоответствием результатов услуг требованиям настоящего Договора, Исполнитель не вправе требовать оплаты, а также обязан вернуть полученные по настоящему Договору денежные средства и возместить доказанные фактические убытки Заказчика в течение 7 (семи) календарных дней с даты предъявления Заказчиком соответствующего требования.

12.6. Договор может быть расторгнут Заказчиком в одностороннем внесудебном порядке в случае неисполнения Исполнителем требования, предусмотренного пунктом 3.1.37. настоящего Договора.

**13. Конфиденциальность**

13.1. Исполнитель обязуется в течение срока действия настоящего Договора и в течение 5 (пяти) лет после его прекращения обеспечить охрану полученной от Заказчика информации конфиденциального характера и не использовать эту информацию для целей, не связанных с выполнением обязательств по настоящему Договору.

13.2. Информация конфиденциального характера, передаваемая Сторонами друг другу, должна иметь реквизиты, свидетельствующие о ее конфиденциальности.

13.3. Исполнитель обязуется не передавать оригиналы или копии документов, полученных от Заказчика в связи с настоящим Договором, третьим лицам без предварительного письменного согласия Заказчика.

**14. Прочие условия**

14.1. Передача третьим лицам исходных материалов и технических документов, полученных Поставщиком от Покупателя для поставки Товара, не допускается без письменного согласия Покупателя.

14.2. Поставщик не вправе полностью или частично уступать свои права по настоящему Договору третьим лицам.

14.3. При изменении наименования, местонахождения, банковских реквизитов или реорганизации одной из Сторон она обязана письменно в двухнедельный срок после произошедших изменений сообщить другой Стороне о данных изменениях, кроме случаев, когда изменение наименования и реорганизация происходят в соответствии с указами Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации.

14.4. Все уведомления, сообщения, согласования в рамках исполнения настоящего Договора могут быть направлены другой Стороне по электронному адресу, указанному в реквизитах настоящего Договора. Документы, направляемые в отсканированном виде, содержащие печать и подпись Стороны, в последующем должны быть направлены в оригинале по адресу, указанному получателем в реквизитах настоящего Договора. В любом из случаев срок получения такого документа, письма, уведомления, начинает течь с момента направления электронного сообщения. Сторона, указавшая неверный электронный адрес или не указавшая его вовсе, не вправе ссылаться на несвоевременное получение уведомления, сообщения и прочей письменной документации от другой Стороны. В этом случае, уведомления, сообщения и прочая переписка будет считаться принятыми к исполнению другой Стороной с даты отправления электронного письма.

14.5. Все приложения к настоящему Договору являются его неотъемлемыми частями.

14.6. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

**15. Перечень приложений**

15.1. Приложениями к настоящему договору являются:

Приложение №1: Спецификация;

Приложение №2:Техническое задание на оказание услуг по обеспечению лечебным питание;

Приложение №3: Примерное двухнедельное меню;

Приложение №4: Вариант основной стандартной диеты;

**16. Реквизиты сторон**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Заказчик:**  **ЧУЗ "РЖД-Медицина" г. Калуга"** | **Исполнитель:** | | Юридический адрес:  248018, г. Калуга, ул. Болотникова д.1  тел/факс (4842) 73-84-41, 78-45-06,  Калужское отделение № 8608 ПАО Сбербанка г. Калуга  к/с 30101810100000000612  ИНН/КПП 4029030735/402901001  р/с 40703810522240003864  БИК 042908612  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_//  E-mail: [rghospital@mail.ru](mailto:rghospital@mail.ru) | Юридический адрес:  тел/факс  ИНН  ОКПО  ОГРН  к/с  р/с  БИК 0  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_//  E-mail: | |  |

Приложение № 1

к договору №\_\_\_ от "\_\_" \_\_\_\_ 2022г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Вид услуг** | **Планируемое количество к/дней** | **Стоимость питания 1к/дня, руб.** | **Накладные расходы на 1 к/день, руб.** | **Итого стоимость 1 к/дня, руб.** | **ИТОГО, руб.** |
| 1. | Организация лечебного питание (разработку меню, приобретение, хранение продуктов питания, приготовление питания, доставку продуктов питания и готовых блюд, погрузочно-разгрузочные работы, расходы на выдачу готовых блюд, расходы, связанные с вывозом отходов питания, оборотом и санитарной обработкой возвратной тары, стоимость суточных проб блюд, стоимость услуг кухонного персонала, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы) |  |  |  |  |  |

ИТОГО: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) руб.\_\_\_ коп.

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | Исполнитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение № 2

к договору № \_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2022г.

**Техническое задание**

**на оказание услуг по обеспечению лечебным питанием**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Содержание услуги | Сроки оказания |
| 1. | Питание в отделениях должно быть организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами, инструкциями по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ по меню-заданию, составленному и утвержденному «Заказчиком»:  - Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;  - Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;  - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;  - приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;  - приказом Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;  - СапПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»  -СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг”  -санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;  -санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;  - Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации;  -санитарными правилами СП 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; | Ежедневно |
| 2. | Питание в соответствии с диетами и нормами утвержденными Министерством здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. № 395Н  ОВД (Основной вариант стандартной диеты)  Энергетическая ценность (ккал) 2170-2400  Белки в т.ч. животные (г) 85-90 40-45)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 70-80  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 300-330  ЩД (Вариант диеты с механическим и химическим щажением)  Энергетическая ценность (ккал) 2170-2480  Белки в т.ч. животные (г) 85-90 (40-45)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 70-80 (25-30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 300-350 (50-60);  ВБД (Вариант диеты с повышенным количеством белка)  Энергетическая ценность (ккал) 2160-2690  Белки в т.ч. животные (г) 110-120 (45-50)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 80-90 (30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 250-350 (30-40);  НБД (Вариант диеты с пониженным количеством белка)  Энергетическая ценность (ккал) 2200-2650  Белки в т.ч. животные (г) 20-60 (15-30)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 80-90 (20-30)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 350-400 (50-100);  НКД (Вариант диеты с пониженной калорийностью)  Энергетическая ценность (ккал) 1340-1550  Белки в т.ч. животные (г) 70-80 (40)  Жиры общие в т.ч. растительные (г) 60-70 (25)  Углеводы общие, в т.ч. моно- и дисахариды (г) 130-150 ВКД (Вариант диеты с повышенной калорийностью) Энергетическая ценность(ккал)3110-3640 Белки в т.ч. животные (г) 130-140 (60-70) Жиры общие, в т.ч. растительные 110-120 (40) Углеводы 400-500 (50) Гипоаллергенная диета ( индивидуально) | Ежедневно |
| 3 | Кратность питания:  4- 6 раз в день, режим питания устанавливается и утверждается Заказчиком | Ежедневно 4- 6 раз в день по графику:  Завтрак 1 - 8.30 - 9.30 час.  Завтрак 2 – 11.00 - 11.30 час. (доп.питание для спец.диеты)  Обед- 13.00- 14.00 час.  Полдник - 16.00 (доп.питание для спец.диеты)  Ужин 1 - 18.00 -19.00 час.  Ужин 2 – 21.00-21.30 |
| 4 | Доставка лечебного питания ежедневно «Исполнителем» в стационарные отделения по предварительным заявкам «Заказчика», направляемым «Заказчиком» за 1 день до дня оказания услуг (в период с 12.00 до 15.00 дня предыдущего дню оказания услуги) и содержащим количество и ассортимент блюд, порционные требования на питания больных:  Главный корпус- 4 этажа  -терапевтическое отделение  -гинекологическое отделение  -хирургическое отделение | Ежедневно в течение 1-го часа после приготовления пищи |
| 5 | Порционная расфасовка сухих продуктов (хлеб, масло и т.д.) | Ежедневно |
| 6 | Обслуживание пациентов - порционная раздача всех видов лечебного питания по палатам в посуде «Исполнителя»( 2 тарелки, ложка, кружка). | Ежедневно |
| 7 | Сбор, обработка посуды отделений по требованиям «Исполнителем» в соответствии с СП 2.1.3678-20 | После каждой раздачи пищи в отделении |
| 8 | Уборка помещения раздаточной (буфетная), утилизация пищевых отходов по санитарно-гигиеническим нормам «Исполнителем». | Не менее 3-х раз в день, после каждой раздачи пищи |
| 9 | Вода питьевая для кулеров в 19 л кегах, из расчёта 1л на одного пациента в сутки. Доставка в отделение Исполнителем. | Не менее 2 раз в неделю |
| 10 | Мытьё и разморозка холодильников коридорных для пациентов. Дезинфекция разрешённым средством не менее 1 раза в месяц «Исполнителем» | Не менее 1-го раза в месяц |
| 11 | Осуществлять производственный контроль в буфетных и на пищеблоке Исполнителя с информированием Заказчика о результатах в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 и СапПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежеквартально |
| 12 | Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчика на пункт приготовления питания для контроля . | По необходимости |
| 13 | Соблюдать набор продуктов питания в расчете на 1 к/день для обеспечения лечебного питания | Ежедневно |
| 14 | Предоставлять «Заказчику» утвержденное «Исполнителем» меню-раскладку (форма № 44-МЗ) составленное согласно сводному семидневному меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания. | Ежедневно |
| 15 | Обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах, в случаях установленных действующим законодательством РФ. | Предоставлять по первому требованию Заказчику. |
| 16 | Предоставлять медицинскому персоналу отделения ведомость на отпуск питания для больных (форма № 23- МЗ), подписанную «Исполнителем» и меню для пациентов с указанием даты и выхода блюд. | Ежедневно |
| 17 | Предоставлять медицинские книжки на каждого своего сотрудника (мед. осмотр, СанМинимум) | Предоставлять по первому требованию Заказчика. |
| 18 | Исполнитель обеспечивает буфетчиц (раздатчиц) необходимыми видами чистой спецодежды, уборочным инвентарём, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, средствами индивидуальной защиты, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет средств Исполнителя. | Ежедневное наличие у персонала |
| 19 | Обеспечить наличие раздатчиц на рабочих местах, включая выходные дни | Ежедневно |
| 20 | Соблюдать правила внутреннего распорядка Заказчика | Ежедневно |
| 21 | Пациенты обеспечиваются питанием с момента поступления (согласно утверждённому меню) | Ежедневно |
| 22 | Исполнитель обеспечивает буфетные Заказчика оборудованием (шкафы, столы, холодильники, весы, тележки),  кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, | Ежедневно |
| 23 | Исполнитель предоставляет технологические карты блюд (согласно утверждённого семидневного меню). | Предоставить сразу на весь период действия договора |
| 24 | Заказчик имеет право по решению Совета по питанию ЧУЗ «РЖД-Медицина» внести изменения в утверждённое меню. |  |
| 25 | Для оказания услуг по настоящему договору Исполнитель обязуется приобретать продукты, имеющие остаточный срок годности не менее 80% (молочная продукция не менее 90%) от срока годности, установленного производителем и соответствующие действующих ГОСТ. | Ежедневно |
| 26 | СБКС (смесь белковая композитная сухая) и ВМК (витаминно-минеральный комплекс) приобретается Исполнителем. |  |
| 27 | Исполнитель обеспечивает регулярное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений пищеблока с предоставлением Заказчику актов о санитарной обработке. |  |
| 28 | В случае предоставления некачественного питания Исполнитель обязан обеспечить замену такого питания на аналогичное питание надлежащего качества в течение 60 минут своими силами и средствами . | Ежедневно |
| 29 | Исполнитель предоставляет диетсестре сводную меню-раскладку за каждый месяц ( ОВД-15 стол, ЩД- 1 стол, ВБД- 9стол) | 1 раз в месяц |
| 30 | По требованию Заказчика готовить индивидуальные и специальные диеты | Ежедневно |
| 31 | Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ Р 52174-2003 (Биологическая безопасность). Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа. |  |
| ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ: | | |
| 1 Оказание услуг должно осуществляться с соблюдением действующих санитарных норм и правил | | | |
| 2 | Доставка готового горячего лечебного питания в стационарные отделения Заказчика в термосах и гастроёмкостях, индивидуально для каждого отделения, промаркированных(для каждого блюда отдельный термос) соответствующих санитарным правилам, выпечка, сыры, масло, фрукты и т.п.\_ в специально предназначенных отдельных коробах с крышками (пластиковые для пищевых продуктов) для каждого отделения, с использованием транспортного средства, предназначенного для перевозки лечебного питания, оборудованного с соблюдением действующих норм и правил СапПиН 2.3/2.43590-20 и имеющего санитарный паспорт. Для пациентов, проходящих лечение на платной основе, в реанимации, диеты №0, г/а столы - в индивидуальных одноразовых контейнерах. | |
| 3 | Продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным Заказчиком | |
| 4 | Доставка питания проводится в течение 1 часа после приготовления пищи с соблюдением температурного режима доставляемой и раздаваемой пищи согласно Приказа №330 от 05.08.2003 г.  (первые блюда - не ниже 75 С, вторые блюда –не ниже 65 С, гарниры – не ниже 65 С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 С. | |
|  |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Исполнитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение № 3

к договору №\_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2022 г.

**Примерное двухнедельное меню**

**1 неделя ПОНЕДЕЛЬНИК**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Инсулин** | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя ВТОРНИК**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Инсулин** | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя СРЕДА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Инсулин** | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя ЧЕТВЕРГ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Инсулин** | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя ПЯТНИЦА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя СУББОТА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**1 неделя ВОСКРЕСЕНЬЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя ПОНЕДЕЛЬНИК**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя ВТОРНИК**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя СРЕДА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя ЧЕТВЕРГ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя ПЯТНИЦА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Инсулин** | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя СУББОТА**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**2 неделя ВОСКРЕСЕНЬЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0 стол** | **Завтрак** | **11-00** | **Обед** | **16-00** | **Ужин** | **21-00** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **Диета ЩД 1,2,4,5 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **15 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| **9 стол** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Согласно приказа от 21 июня 2013 г. №395н «Об утверждении норм лечебного питания» Исполнитель обязан ежедневно добавлять смесь белковою композитною сухую в объеме 27 г. (Добавка данной смеси производится в каши молочные и первые блюда)

**Характеристика столов**

**Основной вариант стандартной диеты - стол № 15.** Показания: различные заболевания при отсутствии показаний для назначения специальной лечебной диеты и при нормальном состоянии органов пищеварения. Общая характеристика: содержание белков, жиров, углеводов и калорийность соответствуют нормам питания здорового человека, не занятого физическим трудом; витамины - в повышенном количестве; пища состоит из разнообразных продуктов; исключают трудно переносимые жирные блюда, сдобное тесто; пряности в умеренном количестве. Кулинарная обработка обычная, рациональная, с сохранением витаминов. Энергетическая ценность: 3 100 ккал (12 979 кДж). Состав: белков 100 г, жиров 90 г, углеводов 450 г, поваренной соли 8-10 г. Режим питания: 4-5 р/сут.

**Характеристика лечебных диетических столов НКД 9 - низкокалорийная диета - без сахара.**

Показания: сахарный диабет при отсутствии ацидоза и сопутствующих заболеваний внутренних органов.Общая характеристика*:* диета с содержанием белков выше физиологической нормы, умеренным ограничением жиров и углеводов, легкоусвояемые углеводы исключают, в диету вводят вещества, оказывающие липотропное действие; пища содержит довольно много овощей; ограничивают соль и продукты, богатые холестерином.Кулинарная обработка*:* всю пищу готовят в основном в отварном и запечённом виде.Энергетическая ценность*: 2* 300 ккал (9 630 кДж).Состав: белков 100 г, жиров 70-80 г, углеводов 300 г, поваренной соли 12 г, свободной жидкости до 1,5-2 л*.* Масса суточного рациона- до 3 кг.Режим литания*:* приём пищи 6 р/сут; углеводы распределяют на весь день; сразу после инъекции инсулина и через 2-2,5 ч после неё больной должен получать пищу, содержащую углеводы.Температура пищи*:* обычная.

**Вариант диеты с механическим и химическим щажением.**

Показания: диету назначают в первые дни после операции на желудке и кишечнике, а также при полубессознательном состоянии (нарушение мозгового кровообращения, ЧМТ, лихорадочные состояния). Общая характеристика: пища состоит из жидких и желеобразных блюд; молоко и плотные пищевые продукты, даже в виде пюре, исключают, разрешают чай с сахаром, фруктовые и ягодные кисели, желе, отвар шиповника с сахаром, соки свежих ягод и фруктов, разведенные сладкой водой, слабый бульон, рисовый отвар. Режим питания: пищу дают частыми приёмами в малом количестве в течение дня и ночыо; диету назначают, как правило, не более чем на 2-3 дня.

**Диета базисная гипоаллергенная**

Показания: пищевая аллергия. Общая характеристика: применяется в стационаре в течение 7-10 дней, с дальнейшим составлением индивидуальной гипоаллергенной диеты. Диета физиологически полноценная, содержит физиологически нормальное количество белка, жира, углеводов; химически щадящая, гипохлоридная (ограничение поваренной соли до 6-8 г/сут), ограничение свободной жидкости при отёке Квинке но 600 мл. Исключаются: мясные, рыбные, куриные, грибные бульоны, жареные блюда; изделия из сдобного теста, соления, копчения, маринады, специи, консервы, колбасы, сосиски, сало, жир в натуральном виде и для приготовления блюд, газированные напитки, алкоголь, пиво, майонез, кетчуп, шоколад, кофе, какао, орехи, мёд, цитрусовые, клубника, земляника, овощи и фрукты красных сортов, редис, редька, лук, чеснок. Ограничиваются: блюда из рыбы, курицы, яйца, молоко при индивидуальной переносимости, овощные и фруктовые соки, белый хлеб, сыр, многокомпонентные блюда, сахар, варенье. Разрешается: замена одних продуктов на другие с сохранением пищевой ценности рациона. Коровье молоко можно заменить соевым, козьим, кобыльим, сухой молочной смесью и др. Непереносимые белки животного происхождения (яичный белок, рыба, курица) подлежат замене белками творога, бобовых. Кулинарная обработка: все блюда готовят в отварном виде, с 3-кратной сменой бульона при варке мяса, рыбы, курицы, без соли. Яйца термически обрабатываются не менее 15 мин, овощи не пассируются. Измельчение блюд по показаниям. Энергетическая ценность: 2 600-2 900 ккал (10 886-12 142 кДж). Состав: белков 80-90 г (из них растительных 40 г), жиров 70-80 г (из них растительных 40 г), углеводов 380-420 г (из них простых до 30 г). Режим питания: дробный, 6 р/сут. Температура пищи: горячих блюд – не выше 62 °С, холодных – не ниже 15 °С.

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | Исполнитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Приложение № 4

к договору № \_\_\_\_ "\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_ 2022 г.

**Вариант основной стандартной диеты**

(Основание: нормы лечебного питания, утвержденные приказом МЗ РФ № 395н от 21.06.2013г.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование продукта | Нетто (кг) |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | Исполнитель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |