

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№	Наименование услуг	Единица измерения	Количество	Требования к услугам (по качеству, срокам, способу выполнения и т. п.)		Цена за единицу без НДС (руб.)	Общая стоимость услуг без НДС (руб.)
				Нормативные требования	Дополнительные требования Заказчика		
1	Организация горячего питания обучающихся	Человеко-день	6720	При поставке предоставление сертификатов соответствия в соответствии с требованиями СанПин	В соответствии с меню по заявке на питание	68,00	456960,00
Итого: 456960 (Четыреста пятьдесят шесть тысяч девятьсот шестьдесят) рублей 00 копеек, НДС не облагается							456960,00

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

ИП



/ С.В. Амброчи /

«ЗАКАЗЧИК»

Директор



/ В.Ю. Маевский /

**Примерное двухнедельное меню для организации питания учащихся
ГБПОУ РО "РКВТ" на 2022 год**

Рец. Сб.	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	Энергетическая ценность
1-ая неделя						
1-й день						
	Икра кабачковая	100	1,6	6,3	7,4	90,8
	Сосиска отварная	100	10,8	21,3	1,5	253,5
463	Каша пшеничная	180	7,9	7,5	42,2	270
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,28	145,2
628	Чай с сахаром	200	0,6	0,2	9	39,8
	Фрукт (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47
			26,16	36,3	99,18	846,3
2-й день						
41	Салат из моркови	100	1,33	1,01	8,23	45,27
485	Ленивые голубцы	100	2,3	1,1	12,4	92,1
463	Каша гречневая	180	7,38	6,66	35,82	260
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,28	145,2
589	Компот из смеси сухофруктов	200	1,6	0	28,4	120
	Печенье	50	3,41	9,82	28,47	208,7
			20,88	19,19	142,6	871,27
3-й день						
	Салат Витаминный	100	1,5	0,1	6,7	32,6
444	Курица тушеная	100	25	9	0	181
273	Макароны отварные	200	7,36	7,06	47,1	281,46
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,28	145,2
628	Чай с сахаром	200	0,6	0,2	9	39,8
	Фрукт (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47
			39,72	17,36	101,88	727,06
4-й день						
80	Салат из кваш. капусты	100	1,4	8,1	6,2	101,7
90	Рыба тушеная	100	11,1	9,9	1,4	210
463	Каша пшеничная	180	8	9	30,6	301
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,28	145,2
	Сок в ассортименте	200	0	0	10	40
	Печенье	50	3,41	9,82	28,47	208,7
			28,77	37,42	105,95	1006,6
5-й день						
60	Винегрет овощной с кв капустой	100	1,2	3,6	14,4	94,8
408	Печень говяжья тушеная	100	15,22	12,7	13	220
463	Каша ячневая	180	6,48	3,6	35,64	247
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,28	145,2
628	Чай с сахаром	200	0,6	0,2	9	39,8
	Фрукт (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47
			28,76	21,1	111,12	793,8
2-ая неделя						
1-й день						
212	Свекла тушеная в сметане	100	2,3	10,6	10,7	144,3
	Сосиска отварная	100	10,8	21,3	1,5	253,5
463	Каша перловая	200	6,2	0,8	44,4	218
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,28	145,2
628	Чай с сахаром	200	0,6	0,2	9	39,8
	Фрукт (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47
			25,16	33,9	104,68	847,8

2-й день						
	Икра кабачковая	100	1,6	6,3	7,4	90,8
460	Котлета куриная	100	18	14	12	250
273	Макароны отварные	200	7,36	7,06	47,1	281,46
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,28	145,2
589	Компот из смеси сухофруктов	200	1,6	0	28,4	120
	Печенье	50	3,41	9,82	28,47	208,7
			36,83	37,78	152,65	1096,16
3-й день						
50	Салат из моркови с яблоками	100	0,8	5,81	7,44	83,34
449	Плов из курицы	100/200	27,3	23,1	88,5	663,3
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,28	145,2
628	Чай с сахаром	200	0,6	0,2	9	39,8
	Фрукт (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47
			33,96	30,11	144,02	978,64
4-й день						
60	Винегрет овощной с кв капустой	100	1,2	3,6	14,4	94,8
324	Котлета рыбная	100	5,98	3,2	8,65	101,65
463	Каша пшённая	180	8	9	30,6	301
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,28	145,2
	Сок в ассортименте	200	0	0	10	40
	Печенье	50	3,41	9,82	28,47	208,7
			23,45	26,22	121,4	891,35
5-й день						
	Салат из капусты с морковью	100	1,6	3	5,7	57,4
444	Курица тушеная	100	26,88	18,87	0,52	285
273	Макароны отварные	200	7,36	7,06	47,1	281,46
	Хлеб пшеничный	60	4,86	0,6	29,28	145,2
642	Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6
	Фрукт(яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47
			46,9	35,73	126,8	1021,66

Данное меню составлено с учетом основных принципов организации рационального питания обучающихся, которое предусматривает поступление питательных веществ и энергии в количествах, соответствующих их физиологическим потребностям.

Выдержано оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов)

В питании обучающихся используются печенье в ассортименте, а также сезонные фрукты и овощи. Осенний, весенний период: свежие фрукты, свежие овощи; зимний период: свежие фрукты; овощи – соленые, квашеные.



ИП
С.В. Амбручи



Директор ГБОУ РО «РКВТ»
В.Ю. Маевский