

**ПРИЛОЖЕНИЕ № 1**

**УТВЕРЖДАЮ»**

Главный врач

ГБУЗ НСО «ГКБ № 25»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В. Астраков

**ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**

***Оказание услуг по организации лечебного питания***

1. **Содержание оказываемых услуг**

Под Услугами в целях исполнения Контракта понимается:

услуга по организации лечебного питания пациентов (больных) лечебно-профилактического учреждения с разбивкой по отделениям и по диетическим столам в соответствии с семидневным меню (далее меню) и заявками Заказчика из продуктов и сырья Исполнителя, силами и средствами Исполнителя (с использованием за счет Исполнителя оборудования, инвентаря, посуды, кадровых ресурсов и иных ресурсов, необходимых для оказания Услуг), на площадях здания Пищеблока Заказчика, необходимых для оказания Услуг по Контракту (передаваемые Заказчиком в аренду).

* 1. **Применяемые по тексту сокращения:**

ОВСД– основной вариант стандартной диеты;

ЩД– вариант диеты с механическим и химическим щажением;

НБД – вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета);

НКД – вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета);

ВБД – вариант диеты с повышенным содержанием белка (высокобелковая диета);

0-х диета - вариант послеоперационной диеты;

Ст.д. АОО - вариант стандартной диеты в акушерском обсервационном отделении;

Ст.д. ОПБ - вариант стандартной диеты в отделении патологии беременных;

Ст.д .9 стол - вариант стандартной диеты для больных сахарным диабетом;

0-д - детская диета (дети от 0 до 12 месяцев);

15-1, 15-2,15-индив -детская диета (дети от 1 года до 3 лет, от 3 до 7 лет, дети с индивидуальным питанием);

15-3, 15-д - детская диета (дети от 7 до 14 лет, от 14 до 18 лет);

**Услуги включают в себя 2 этапа:**

* 1. **На подготовительном этапе оказания услуг:**
     1. Прием и документальное оформление передаваемых Исполнителю помещений, необходимых для оказания услуг (с оформлением договора аренды недвижимого имущества) (Приложение № 4 к Описанию объекта закупки).
     2. Проведение мероприятий по подготовке помещений Пищеблока к оказанию Услуг.
     3. Доставку, установку оборудования и инвентаря необходимого для оказания Услуг в соответствии с меню Заказчика (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки).
     4. Согласование системы взаимодействия и отчетности с Заказчиком в соответствии с Контрактом.
  2. **На основном этапе оказания услуг:**
     1. Закупку и транспортную доставку на Пищеблокпищевых продуктов (в соответствии с утвержденным меню Заказчика), необходимых для организации лечебного питания пациентов (больных), в соответствии с требованиями настоящего Описания объекта закупки.
     2. Приготовление Исполнителем лечебного питания согласно меню по количеству пациентов с разбивкой по отделениям и по диетическим столам.
     3. Передача Исполнителем представителям Заказчика готовых блюд, продуктов питания, а также кулинарной продукции по приемам пищи, в порядке и сроки, установленные Заказчиком (Приложение № 2 к Описанию объекта закупки).
     4. Соблюдение Сторонами санитарно-гигиенических норм и правил, предусмотренных при обеспечении питанием лечебно-профилактического учреждения.
     5. Обеспечение Исполнителем Пищеблока необходимыми нормативно - техническими документами.
     6. Своевременная организация за счёт собственных средств Исполнителя в помещениях Пищеблока дезинсекционными и дератизационными работами, дезинфекционными мероприятиями. При этом Исполнитель обязан письменно известить об этих работах, мероприятиях Заказчика не позднее, чем за 2 дня до начало работ, мероприятий.
     7. Обеспечение Пищеблока в необходимых количествах за счет собственных средств Исполнителя оборудованием, кухонным инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, а персонал Пищеблока – санитарной спецодеждой.
     8. Осуществление Исполнителем за счет собственных средств технического обслуживания и текущего ремонта технологического, кухонного и холодильного оборудования. Осуществление за счет собственных средств Исполнителя производственного контроля при организации лечебного питания в соответствии с действующими санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года N 18, и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
     9. Сбор, хранение и вывоз твердых бытовых отходов, образующихся в результате производственной деятельности Исполнителя, в соответствии с требованиями СанПиН, Описания объекта закупки, за счет собственных средств Исполнителя.
     10. Организация лечебного питания пациентов осуществляется ежедневно по номенклатуре клинико-диетических групп, отличающихся по содержанию основных пищевых веществ, в соответствии с приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», приказомМинздрава России от 21 июня 2013 г. № 395н «Обутверждении норм лечебного питания», приказом Минздрава СССР от 10.03.1986 N 333 "Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)" в соответствии с условиями Контракта.

1. **Место оказания Услуг**

2.1. Оказание услуг по организации лечебного питания пациентов лечебно-профилактического учреждения осуществляется на территории лечебно-профилактического учреждения, по месту нахождения Заказчика, в соответствии с Описанием объекта закупки, а именно:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование лечебно-профилактического учреждения** | **Место оказания услуг** | **Место приёма-передачи готовой продукции** |
| ГБУЗ НСО «ГКБ № 25» | г. Новосибирск, ул. Александра Невского, 21/2 | раздаточная Пищеблока |

1. **Срок оказания Услуг Исполнителем по Контракту в полном объеме:**

с «01» октября 2016 года по «31» августа 2017 года.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Объем оказываемых Услуг:**   Плановое количество койко-дней на 11 месяцев по диетическим столам | | |
| № п/п | Наименование диетического стола | Количество койко-дней на 11 мес. |
| 1. | ОВСД | 109 192 |
| 2. | ЩД | 27 495 |
| 3. | НБД | 42 |
| 4. | НКД | 2 568 |
| 5. | ВБД | 75 |
| 6. | 0-х диета | 3 952 |
| 7. | Ст.д. АОО | 10 718 |
| 8. | Ст.д. ОПБ | 10 364 |
| 9. | Ст.д 9-й стол | 20 848 |
| 10. | 0-д | 45 |
| 11. | дети 15-1, 15-2, д-индив. | 10 238 |
| 12. | дети 15-3, 15-д | 1 547 |
| **ИТОГО:** | | **197 084** |

1. **Требования к услугам по организации лечебного питания. Требования к**

**сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в лечебном питании и к условиям их доставки.**

5.1. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца срока годности (хранения) продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции и сроков ее годности (хранения) проводится органолептическая оценка и делается запись в журнале бракеража поступающей продукции.

5.2. Не допускается хранение скоропортящихся продуктов без холода. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, стеллажах. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

5.3. Ассортимент и качество пищевых продуктов, используемых для организации лечебного питания должны соответствовать предъявляемым к ним требованиям согласно Приложению № 3 к Описанию объекта закупки.

Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации лечебного питания, должны подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения.

5.4. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания больных, и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

5.5. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов.

5.6. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки. Расфасовка продукции, упакованной изготовителем, допускается при наличии у фасовщика отдельной технической документации на фасовку.

5.7. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации.

5.8. При организации лечебного питания должна использоваться продукция высокой пищевой и биологической ценности.

5.9. В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и отравлений среди пациентов лечебного учреждения:

а) не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками годности, признаками порчи и загрязнения; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);

- крупу, муку, сухофрукты, продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненные механическими примесями;

- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;

- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- мясо и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси);

- непотрошеную птицу;

- кровяные и ливерные колбасы;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

б) не используются:

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко, фляжный творог и сметана без тепловой обработки (кипячения); прокисшее молоко "самоквас";

- консервированные продукты домашнего приготовления;

в) не изготавливаются на пищеблоке лечебного учреждения:

- сырковая масса, творог;

- макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- яичница-глазунья;

- кремы, кондитерские изделия с кремом;

- изделия во фритюре, паштеты.

5.10. Запрещается использовать в питании больных: генно-модифицированные продукты; мясо птицы механической обвалки; замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты; рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), составных частей молока, жиров растительного происхождения; продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

5.11. При оказании Услуг должны соблюдаться сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Исполнителя продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

5.12. При выдаче пищи должен соблюдаться температурный режим блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75°С;

- вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С;

- холодные супы, напитки - не выше 14°С.

До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Раздачу готовой пищи производят в течение 2 часов, прошедших после ее изготовления и времени доставки пищи в отделение.

5.13. После каждой выдачи пищи должна производиться тщательная уборка помещений Пищеблока с применением растворов моющих и дезинфицирующих средств.

5.14. Для приготовления и хранения готовых блюд должна использоваться посуда, изготовленная из нержавеющей пищевой стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, отвечающая действующим требованиям, стандартам, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

5.15. Категорически запрещается использовать на Пищеблоке эмалированную посуду для транспортировки и хранения готовой пищи и пищевых продуктов.

5.16. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

5.17. Производственный и обслуживающий персонал Исполнителя должен обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранении и реализации кулинарной продукции.

5.18. Производственный и обслуживающий персонал Исполнителя, в том числе, повара, водители-экспедиторы, водители-грузчики, должны быть обеспечены медицинскими книжками (в соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказом Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.09.2001 г.).

5.19. Транспортные средства, осуществляющие доставку пищевых продуктов, должны иметь документы, подтверждающие прохождение ежемесячной дезинфекции средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке (в соответствии с Федеральным законом №52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказом Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.09.2001 г.).

5.20. Сотрудникам Исполнителя категорически запрещается приносить в производственные цеха посторонние предметы (личные вещи) и носить ювелирные изделия, часы.

5.21. Стирка спецодежды в помещениях Пищеблоказапрещается.

5.22. Готовая продукция выдается из Пищеблока работником Пищеблока Исполнителя в специальной спецодежде с маркировкой «Для раздачи пищи».

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия лечебного учреждения, назначенная администрацией лечебного учреждения. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках лечебных учреждений отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре +2 - +6 град. С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

5.20. Уборка рабочих мест, мест общего пользования персонала Исполнителя при оказании услуг производится персоналом Исполнителя в соответствии с действующими санитарными правилами.

5.21. Исполнитель обеспечивает представителям Заказчика беспрепятственный контроль за качеством приготовления блюд, за правильностью закладки при приготовлении блюд, за технологиейприготовления, за выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, за своевременными прохождениями ими профилактических медицинских осмотров.

5.22. Для предотвращения возникновения случаев невозможности исполнения своих обязательств по Контракту (в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций технического, природного, техногенного и военного характера), Исполнитель должен постоянно иметь в наличии неснижаемый запас пищевых продуктов в размере недельной потребности, исходя из расчета среднего показателя пациента-дней лечебно-профилактического учреждения для приготовления пищи для больных (пациентов) Заказчика по Контракту.

1. **Требования соответствия нормативным документам**

Исполнитель при организации питания учреждений должен выполнять требования действующего законодательства, а именно:

- Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона № 323-Ф3 от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (статья 39 «Лечебное питание»);

- Федерального закона № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;

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

- приказа Минздрава России от 21 июня 2013 № 395н **«**Об утверждении норм лечебного питания».

- приказ Минздрава СССР от 10.03.1986 N 333 «Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)»

Услуги по организации питания в лечебно-профилактических учреждениях, блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для использования в их питании, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе: Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 № 89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880. Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами в том числе:

СанПин 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям лечебного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Качество услуг по организации лечебного питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и города/области, в том числе национальным стандартам:

ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ Р 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

1. **Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов**

7.1. Пищевые и технические отходы, образующиеся в процессе механической обработки: при очистке, разделке, обвалке, пластовании и т.п. собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Заказчиком услуг на территории лечебно-профилактического учреждения.

7.2. Пищевые отходы собираются в промаркированные бачки с крышками и выносятся с Пищеблока в мусороприемники не позднее чем через 2 часа, на расстояние не ближе чем 25 м от Пищеблока.

7.3. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, отвечающих требованиям к действующим санитарно-эпидемиологическим правилам.

7.4. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более одних суток.

7.5. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

1. **Требования к технологии приготовления в лечебном питании**

8.1. Фактический рацион лечебного питания должен соответствовать семидневному меню утвержденным Заказчиком лечебно-профилактического учреждения. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей № 6 «Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд» и таблице №7 «Замена продуктов по белкам и углеводам» к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях, в соответствии с приказом Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

8.2. Приготовление пищи должно быть организовано с соблюдением поточности технологического процесса и действующих санитарных требований при приготовлении пищи.

8.3. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании пациентов лечебно-профилактического учреждения, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объём порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящим Требованиям, национальному стандарту ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

8.4. Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

8.5. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

.

Приложение 1

к Описанию объекта закупки

«Утверждаю»

Главный врач

« \_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_

**СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ**

**стандартная диета (ОВСД)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/100 | | 7,4 | 3,02 | | 31,94 | 184 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Щи со свежей капустой/18 | | 300 | | 6,59 | 7,97 | | 16,62 | 165 |
| Гуляш из отварного мяса | | 50/70 | | 16,66 | 12,8 | | 5,0 | 202,47 |
| Каша гречневая | | 200/50/5 | | 5,56 | 7,48 | | 27,2 | 198 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша рисовая молочная | | 200/40/100 | | 5,6 | 2,9 | | 33,38 | 182 |
| Котлета рыбная | | 100/ минтай | | 14,44 | 6,95 | | 9,63 | 159,00 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **86,21** | **65,24** | | **344,58** | **2319,22** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/100 | | 6,8 | 3,03 | | 31,28 | 179 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Кефир 2,5% | | 200 | | 5,6 | 6,4 | | 8,2 | 112,8 |
| обед | Рассольник/ мясо, со сметаной | | 300/18/5 | | 9,065 | 8,97 | | 25,73 | 220 |
| Капуста тушеная с отварным мясом | | 220 | | 18,78 | 14,39 | | 10,77 | 251,27 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| Икра кабачковая | | 25 | | 0,5 | 2,25 | | 2,1 | 31 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша кукурузная молочная | | 200/40/100 | | 6,1 | 2,98 | | 33,38 | 185 |
| Пирог с капустой | | 100 | | 6,5 | 7,4 | | 39,5 | 251 |
| Сосиска | | 50 | | 5,5 | 11,95 | | 0,2 | 130,5 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **87,085** | **78,52** | | **352,05** | **2469,12** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/100 | | 7,4 | 3,02 | | 31,94 | 184 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп гороховый | | 300/18/мясо | | 14,19 | 8,44 | | 30,31 | 254 |
| Плов мясной (перловый) | | 230 | | 19,51 | 12,71 | | 32,17 | 320,4 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Печенье | | 40 | | 3,008 | 3,92 | | 29,76 | 166,3 |
| Каша геркулесовая молочная | | 200/40/100 | | 7,72 | 4,98 | | 28,82 | 191 |
| Суфле творожное | | 150 | | 23,48 | 4,88 | | 23,19 | 231 |
| Джем | | 25 | | 0,1 | 0 | | 16,25 | 65,4 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **109,968** | **66,87** | | **401,45** | **2649,85** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшенная молочная | | 200/40/100 | | 7,4 | 3,82 | | 31,38 | 189 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Кефир 2,5% | | 200 | | 5,6 | 6,4 | | 8,2 | 112,8 |
| обед | Суп из сборных овощей  с зеленым горошком) мясо, со сметаной | | 300/18/5 | | 8,82 | 7,94 | | 17,22 | 176 |
| Тефтели мясные паровые | | 100 | | 16,04 | 13,56 | | 8,22 | 219,08 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Икра кабачковая | | 25 | | 0,5 | 2,25 | | 2,1 | 31 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Печенье | | 40 | | 3,008 | 3,92 | | 29,76 | 166,3 |
| Капуста свежая тушеная | | 200 | | 4,69 | 7,27 | | 14,43 | 144,59 |
| Сосиска | | 50 | | 5,5 | 11,95 | | 0,2 | 130,5 |
| Сосиска | | 50 | | 5,5 | 11,95 | | 0,2 | 130,5 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **89,598** | **95,81** | | **345,5** | **2601,32** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Вермишель молочная (макаронные изделия) | | 250/200/5 | | 11,2 | 9,37 | | 43,48 | 303 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп рыбный с консервой | | 300/ рис | | 8,81 | 11,2 | | 23,04 | 227,8 |
| Рагу из отварной птицы с овощами | | 240 | | 17,53 | 19,45 | | 28,83 | 361,45 |
| Зеленый горошек консервированный | | 37 | | 0,98 | 0 | | 1,905 | 11,57 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша кукурузная молочная | | 200/40/100 | | 6,1 | 2,98 | | 33,38 | 185 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Булочка | | 70 | | 5,8 | 11,4 | | 35,7 | 260 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **84,98** | **83,32** | | **375,345** | **2586,57** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша кукурузная молочная | | 200/40/100 | | 6,1 | 2,98 | | 33,38 | 185 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Борщ мясо со/сметаной | | 300/18/10 | | 8,71 | 9,93 | | 14,32 | 181 |
| Плов из риса с отварным мясом | | 260 | | 20,00 | 14,91 | | 49,96 | 415,04 |
| Кукуруза консервированная | | 25 | | 0,5 | 0 | | 2,75 | 13 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Печенье | | 40 | | 3,008 | 3,92 | | 29,76 | 166,3 |
| ужин | Каша гречневая молочная | | 200/50/100 | | 8,36 | 5,35 | | 31,91 | 209,2 |
| Суфле творожное | | 150 | | 23,48 | 4,88 | | 23,19 | 231 |
| Джем | | 25 | | 0,1 | 0 | | 16,25 | 65,4 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **99,498** | **63,32** | | **422,61** | **2666,49** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 86,21 | | 65,24 | | | 344,58 | | |
| вторник | | 87,085 | | 78,52 | | | 352,05 | | |
| среда | | 109,968 | | 66,87 | | | 401,45 | | |
| четверг | | 89,598 | | 95,81 | | | 345,5 | | |
| пятница | | 84,98 | | 83,32 | | | 375,345 | | |
| суббота | | 86,21 | | 65,24 | | | 344,58 | | |
| воскресенье | | 99,498 | | 63,32 | | | 422,61 | | |
| **Итого** | | **91,9** | | **74** | | | **369,4** | | |
| **Калорийность – 2515,97** | | | | | | | | | |

**диета с механическим и химическим щажением (ЩД)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/100 | | 7,4 | 3,02 | | 31,94 | 184 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Кисель из концентрата | | 200 | | 0,132 | 0 | | 29,53 | 118,68 |
| обед | Суп картофельный с макаронными изделиями /мясо | | 300/18 | | 8,67 | 5,94 | | 23 | 180 |
| Котлета мясная запеченная | | 100 | | 17,37 | 8,43 | | 8,16 | 177,91 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Икра кабачковая | | 25 | | 0,5 | 2,25 | | 2,1 | 31 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша геркулесовая | | 200/40/ 0 | | 4,92 | 2,48 | | 24,04 | 138 |
| Суфле из отварной рыбы (минтай) | | 100 | | 17,7 | 8,89 | | 26,59 | 257 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 4,99 | 19,96 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 300 | | 22,8 | 2,4 | | 147,6 | 705 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **90,352** | **57,23** | | **383,28** | **2403,9** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/100 | | 6,8 | 3,03 | | 31,28 | 179 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Омлет натуральный запеченый | | 70 | | 6,24 | 5,88 | | 2,16 | 86,32 |
| 11-00 | Кефир 2,5% | | 200 | | 5,6 | 6,4 | | 8,2 | 112,8 |
| обед | Суп - льезон | | 300/18/мясо | | 9,33 | 9,44 | | 8,94 | 169 |
| Котлеты (биточки) куриные | | 100 | | 15,42 | 14,5 | | 9,36 | 230 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Свекольное пюре с растительным маслом | | 100 | | 1,61 | 5,1 | | 9,42 | 89,94 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-0 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша гречневая | | 200/50/0 | | 5,51 | 3,85 | | 27,13 | 165 |
| Суфле творожное | | 150 | | 23,48 | 4,88 | | 23,19 | 231 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 4,99 | 19,96 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 300 | | 22,8 | 2,4 | | 147,6 | 705 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **95,61** | **66,05** | | **357,6** | **2403,05** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша манная молочная | | 200/40/50 | | 5,5 | 1,65 | | 30,6 | 159 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп картофельный/ мясо | | 300/18 | | 9,07 | 8,54 | | 23,8 | 208 |
| Фрикаделька мясная | | 80 | | 14,1 | 6,062 | | 6,83 | 134,9 |
| Макаронные изделия отварные | | 150 | | 5,54 | 4,1 | | 35,36 | 200,9 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша ячневая молочная | | 200/40/50 | | 5,4 | 1,78 | | 28,9 | 153 |
| Кнели рыбные (минтай) | | 100 | | 13,37 | 6,82 | | 4,67 | 136 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 4,99 | 19,96 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 300 | | 22,8 | 2,4 | | 147,6 | 705 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **87,94** | **54,572** | | **343,58** | **2217,11** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша геркулесовая молочная | | 200/40/100 | | 7,72 | 4,98 | | 28,82 | 191 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Омлет | | 70 | | 6,24 | 5,88 | | 2,16 | 172 |
| 11-00 | Кефир 2,5% | | 200 | | 5,6 | 6,4 | | 8,2 | 112,8 |
| обед | Суп гречневый мясо | | 300/18 | | 9,25 | 8,68 | | 19 | 194 |
| Тефтели мясные паровые | | 100 | | 16,04 | 13,56 | | 8,22 | 219,08 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Свекольное пюре с растительным маслом | | 100 | | 1,61 | 5,1 | | 9,42 | 89,94 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша пшеничная | | 200/40/0 | | 4,6 | 0,52 | | 27,16 | 162 |
| Суфле творожное | | 150 | | 23,7 | 10,3 | | 23,19 | 280,7 |
| Сметана 15% | | 20 | | 0,52 | 3,0 | | 0,56 | 31,4 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 4,99 | 19,96 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 300 | | 22,8 | 2,4 | | 147,6 | 705 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **103,14** | **59,16** | | **364,65** | **2679,23** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Вермишель молочная (макаронные изделия) | | 250/100/5 | | 8,4 | 6,87 | | 38,7 | 250 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп рыбный с крупой и картофелем/геркулес | | 300 | | 7,53 | 3,7 | | 19,33 | 140,7 |
| Кнели куриные | | 100 | | 8,79 | 12,48 | | 3,77 | 163 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Икра кабачковая | | 25 | | 0,5 | 2,25 | | 2,1 | 31 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша рисовая | | 200/40/0 | | 2,8 | 0,4 | | 28,6 | 130 |
| Суфле из отварного мяса | | 85 | | 17,08 | 13,06 | | 4,84 | 205,07 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 4,99 | 19,96 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 300 | | 22,8 | 2,4 | | 147,6 | 705 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **84,36** | **48,49** | | **343,66** | **2338,08** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша кукурузная молочная | | 200 /40/50 | | 4,7 | 1,73 | | 31,0 | 159 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Омлет натуральный запеченый | | 70 | | 6,24 | 5,88 | | 2,16 | 86,32 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Суп картофельный с крупой ( геркулес) | | 300/18 мясо | | 8,54 | 7,26 | | 21,26 | 184 |
| Фрикаделька мясная | | 100 | | 16,54 | 7,58 | | 8,54 | 168,64 |
| Каша гречневая | | 200/50/0 | | 5,51 | 3,85 | | 27,13 | 165 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Печенье | | 40 | | 2,98 | 3,92 | | 29,76 | 166,2 |
| Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Макаронные изделия отварные | | 150 /5 | | 5,54 | 4,1 | | 35,36 | 200,9 |
| Сосиска | | 50 | | 5,5 | 11,95 | | 0,2 | 130,5 |
| Сосиска | | 50 | | 5,5 | 11,95 | | 0,2 | 130,5 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 4,99 | 19,96 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 300 | | 22,8 | 2,4 | | 147,6 | 705 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **85,61** | **56,81** | | **380,83** | **2516,37** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 90,352 | | 57,23 | | | 383,28 | | |
| вторник | | 95,61 | | 66,05 | | | 357,6 | | |
| среда | | 87,94 | | 54,572 | | | 343,58 | | |
| четверг | | 103,14 | | 59,16 | | | 364,65 | | |
| пятница | | 84,36 | | 48,49 | | | 343,66 | | |
| суббота | | 90,352 | | 57,23 | | | 383,28 | | |
| воскресенье | | 85,61 | | 56,81 | | | 380,83 | | |
| **Итого** | | **91** | | **57** | | | **365,3** | | |
| **Калорийность – 2 423** | | | | | | | | | |

**диета с пониженным количеством белка (НБД)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/50 | | 6,0 | 1,77 | | 29,56 | 158 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Печенье | | 40 | | 3,008 | 3,92 | | 29,76 | 166,3 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Щи из свежей капусты со сметаной | | 300/10 | | 2,8 | 7,03 | | 16,92 | 142,3 |
| Котлета мясная запеченная | | 80 | | 13,90 | 6,74 | | 6,52 | 142,33 |
| Каша гречневая | | 200/50/5 | | 5,56 | 7,48 | | 27,2 | 198 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Рагу из овощей тушеное | | 200 | | 3,07 | 5,46 | | 17,93 | 133 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **54,798** | **66,8** | | **326,94** | **2127,89** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/50 | | 5,4 | 1,78 | | 28,9 | 153 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Джем | | 25 | | 0,1 | 0 | | 16,25 | 65,4 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Печенье | | 40 | | 3,008 | 3,92 | | 29,76 | 166,3 |
| Рассольник б/сметаны | | 300 | | 2,96 | 5,031 | | 25,58 | 159 |
| Капуста тушеная с отварным мясом | | 220 | | 18,78 | 14,39 | | 10,77 | 251,27 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша кукурузная молочная | | 200/40/100 | | 6,1 | 2,98 | | 33,38 | 185 |
| Котлеты свекольные | | 95 | | 2,45 | 4,42 | | 15,3 | 110,78 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **59,258** | **66,921** | | **358,99** | **2278,71** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/50 | | 6,0 | 1,77 | | 29,56 | 158 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| Вафли | | 40 | | 1,28 | 1,12 | | 32,04 | 140 |
| обед | Суп картофельный с крупой | | 300 | | 2,54 | 4,36 | | 21,26 | 134 |
| Фрикаделька мясная | | 50 | | 4,12 | 1,9 | | 2,14 | 42,16 |
| Каша гречневая | | 200/50/5 | | 5,56 | 7,48 | | 27,2 | 198 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Рагу из овощей тушеное в томатном соусе | | 200 | | 3,43 | 5,46 | | 19,11 | 144,96 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **42,39** | **56,29** | | **310,16** | **1913,08** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшенная молочная | | 200/40/100 | | 7,4 | 3,82 | | 31,38 | 189 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Печенье | | 40 | | 3,008 | 3,92 | | 29,76 | 166,3 |
| Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Суп гречневый | | 300 | | 3,25 | 5,74 | | 19 | 141 |
| Тефтели мясные паровые | | 100 | | 16,04 | 13,56 | | 8,22 | 219,08 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша пшеничная | | 200/40/0 | | 4,6 | 0,52 | | 27,16 | 162 |
| Свекольное пюре с растительным маслом | | 100 | | 1,61 | 5,1 | | 9,42 | 89,94 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **60,668** | **72,66** | | **356,89** | **2348,28** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша гречневая | | 200/50/5 | | 5,56 | 7,48 | | 27,2 | 198 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Вафли | | 40 | | 1,28 | 1,12 | | 32,04 | 140 |
| Кисель из концентрата | | 200 | | 0,132 | 0 | | 29,53 | 118,68 |
| обед | Суп картофельный с крупой | | 300 | | 2,54 | 4,36 | | 21,26 | 134 |
| Рагу из отварной птицы с овощами | | 240 | | 17,53 | 19,45 | | 28,83 | 361,45 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша кукурузная молочная | | 200/40/100 | | 6,1 | 2,98 | | 33,38 | 185 |
| Булочка | | 70 | | 5,8 | 11,4 | | 35,7 | 260 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **58,402** | **80,99** | | **386,79** | **2493,09** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/100 | | 6,8 | 3,03 | | 31,28 | 179 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Печенье | | 40 | | 3,008 | 3,92 | | 29,76 | 166,3 |
| Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Борщ б/сметаны | | 300 | | 2,5 | 4,995 | | 14,02 | 111 |
| Плов из риса с отварным мясом | | 260 | | 20,00 | 14,91 | | 49,96 | 415,04 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Макаронные изделия отварные | | 150 | | 5,54 | 4,1 | | 35,36 | 200,9 |
| Сосиска | | 50 | | 5,5 | 11,95 | | 0,2 | 130,5 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,18 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **63,808** | **77,305** | | **359,63** | **2390,7** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 54,798 | | 66,8 | | | 326,94 | | |
| вторник | | 59,258 | | 66,921 | | | 358,99 | | |
| среда | | 42,39 | | 56,29 | | | 310,16 | | |
| четверг | | 60,668 | | 72,66 | | | 356,89 | | |
| пятница | | 58,402 | | 80,99 | | | 386,79 | | |
| суббота | | 54,798 | | 66,8 | | | 326,94 | | |
| воскресенье | | 63,808 | | 77,305 | | | 359,63 | | |
| **Итого** | | **56,3** | | **69,7** | | | **346,62** | | |
| **Калорийность – 2239,9** | | | | | | | | | |

**диета с пониженной калорийностью (НКД)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/100 | | 7,4 | 3,02 | | 31,94 | 184 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Щи со свежей капустой/18 | | 300 | | 6,59 | 7,97 | | 16,62 | 165 |
| Гуляш из отварного мяса | | 50/70 | | 16,66 | 12,8 | | 5,0 | 202,47 |
| Каша геркулесовая | | 200/40/ 0 | | 4,92 | 2,48 | | 24,04 | 138 |
| Компот из сухофруктов б/сах | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Капуста цветная отварная с маслом | | 150/5 | | 4,18 | 5,49 | | 7,01 | 94,4 |
| Котлета рыбная | | 100/ минтай | | 14,44 | 6,95 | | 9,63 | 159,00 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **68,77** | **50,88** | | **184,69** | **1498,32** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/100 | | 6,8 | 3,03 | | 31,28 | 179 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Кефир 2,5% | | 200 | | 5,6 | 6,4 | | 8,2 | 112,8 |
| обед | Рассольник мясо б/сметаны | | 300/18 | | 8,96 | 7,97 | | 25,58 | 210 |
| Капуста тушеная с отварным мясом | | 220 | | 18,78 | 14,39 | | 10,77 | 251,27 |
| Компот из сухофруктов б/сах | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| Свекольное пюре с растительным маслом | | 100 | | 1,61 | 5,1 | | 9,42 | 89,94 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша гречневая | | 200/50/0 | | 5,51 | 3,85 | | 27,13 | 165 |
| Биточки мясные паровые | | 50 | | 8,11 | 3,72 | | 4,35 | 83,42 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **68,27** | **57,26** | | **187,91** | **1559,73** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/100 | | 7,4 | 3,02 | | 31,94 | 184 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп гороховый | | 300/18/мясо | | 14,19 | 8,44 | | 30,31 | 254 |
| Фрикаделька мясная | | 80 | | 14,1 | 6,062 | | 6,83 | 134,9 |
| Рагу из овощей тушеное | | 200 | | 3,07 | 5,46 | | 17,93 | 133 |
| Компот из сухофруктов б/сах | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша ячневая | | 200/40/0 | | 4 | 0,53 | | 26,5 | 129,6 |
| Рыба припущенная (минтай) | | 100/ масло 5 | | 19,4 | 6,09 | | 0 | 132 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **81,38** | **50,172** | | **192,81** | **1565** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша геркулесовая молочная | | 200/40/100 | | 7,72 | 4,98 | | 28,82 | 191 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Кефир 2,5% | | 200 | | 5,6 | 6,4 | | 8,2 | 112,8 |
| обед | Суп из сборных овощей (с зеленым горошком) мясо, б/сметаны | | 300/18 | | 8,93 | 8,94 | | 17,37 | 186 |
| Тефтели мясные паровые | | 100 | | 16,04 | 13,56 | | 8,22 | 219,08 |
| Капуста свежая тушеная | | 200 | | 4,69 | 7,27 | | 14,43 | 144,59 |
| Икра кабачковая | | 50 | | 1,0 | 4,5 | | 4,27 | 62 |
| Компот из сухофруктов | | 200 б/сах | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша пшеничная | | 200/40/0 | | 4,6 | 0,52 | | 27,16 | 162 |
| Творог натуральный 5% | | 100 | | 16 | 5 | | 2,8 | 125 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **77,48** | **63,97** | | **181,65** | **1670,77** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша перловая молочная | | 200/40/100 | | 6,52 | 6,9 | | 30,38 | 210 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп рыбный с консервой | | 300/ рис | | 8,81 | 11,2 | | 23,04 | 227,8 |
| Куры отварные | | 100 | | 23,56 | 20,29 | | 0 | 277,20 |
| Свекольное пюре с растительным маслом | | 100 | | 1,61 | 5,1 | | 9,42 | 89,94 |
| Зеленый горошек консервированный | | 37 | | 0,98 | 0 | | 1,905 | 11,57 |
| 16-00 | Компот из сухофруктов б/сах | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| ужин | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Капуста свежая тушеная | | 200 | | 4,69 | 7,27 | | 14,43 | 144,59 |
| Мясо отварное | | 50 | | 16,2 | 7,94 | | 0 | 36,26 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **81,59** | **79,27** | | **158,475** | **1594,86** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/100 | | 6,8 | 3,03 | | 31,28 | 179 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Борщ мясо б/сметаны | | 300/18 | | 8,5 | 7,9 | | 14,02 | 161 |
| Гуляш из отварного мяса | | 50/75 | | 16,66 | 12,8 | | 5 | 202,47 |
| Капуста свежая тушеная | | 200 | | 4,69 | 7,27 | | 14,43 | 144,59 |
| Компот из сухофруктов б/сах | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша гречневая | | 200/50/0 | | 5,51 | 3,85 | | 27,13 | 165 |
| Мясо отварное | | 50 | | 16,2 | 7,94 | | 0 | 36,26 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **72,26** | **55,79** | | **183,24** | **1448,62** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 68,77 | | 50,88 | | | 184,69 | | |
| вторник | | 68,27 | | 57,26 | | | 187,91 | | |
| среда | | 81,38 | | 50,172 | | | 192,81 | | |
| четверг | | 61,48 | | 58,97 | | | 179,65 | | |
| пятница | | 81,59 | | 79,27 | | | 158,475 | | |
| суббота | | 68,77 | | 50,88 | | | 184,69 | | |
| воскресенье | | 72,26 | | 55,79 | | | 183,24 | | |
| **Итого** | | **71,8** | | **57,6** | | | **181,64** | | |
| **Калорийность – 1530** | | | | | | | | | |

**диета с повышенным содержанием белка (ВБД)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная с нутринором(18г) | | 200/30/100 | | 14,8 | 6,4 | | 31,18 | 242 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,2 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Щи со свежей капустой/18 | | 300 | | 6,59 | 7,97 | | 16,62 | 165 |
| Гуляш из отварного мяса | | 50/70 | | 16,66 | 12,8 | | 5,0 | 202,47 |
| Каша гречневая | | 200/50/5 | | 5,56 | 7,48 | | 27,2 | 198 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша геркулесовая молочная с нутринором (18г) | | 200/30/50 | | 12,29 | 6,71 | | 26,34 | 215 |
| Рыба припущенная (минтай) | | 100/ 10 | | 23,18 | 16,78 | | 0 | 244 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,8 | | 0,196 | 99,15 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **109,2** | **96,71** | | **326,826** | **2627,42** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная с нутринором (18г) | | 200/30/100 | | 13,0 | 6,19 | | 29,8 | 227 |
| Творог натуральный 5% | | 100 | | 16 | 5 | | 2,8 | 125 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,2 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Вафли | | 40 | | 1,28 | 1,12 | | 32,04 | 140 |
| Кефир | | 250 | | 7 | 6,25 | | 10 | 125 |
| обед | Рассольник/ мясо, со сметаной | | 300/18/5 | | 9,065 | 8,97 | | 25,73 | 220 |
| Капуста тушеная с отварным мясом | | 220 | | 18,78 | 14,39 | | 10,77 | 251,27 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| Икра кабачковая | | 25 | | 0,5 | 2,25 | | 2,1 | 31 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша гречневая молочная с нутринором (18г) | | 200/40/100 | | 15,04 | 7,42 | | 33,02 | 259 |
| Биточки мясные паровые | | 100 | | 17,32 | 8,40 | | 8,32 | 178,17 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,2 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **126,425** | **99,29** | | **355,21** | **2830,24** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная с нутринором (18г) | | 200/30/100 | | 14,8 | 6,4 | | 31,18 | 242 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,2 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп гороховый | | 300/18/мясо | | 14,19 | 8,44 | | 30,31 | 254 |
| Мясо отварное | | 100 | | 32,40 | 15,88 | | 0 | 274 |
| Каша гречневая | | 200/50/5 | | 5,56 | 7,48 | | 27,2 | 198 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша ячневая молочная с нутринором (18г) | | 200/30/100 | | 13,0 | 6,19 | | 29,8 | 227 |
| Рыба припущенная/(минтай) | | 100 | | 23,18 | 16,78 | | 0 | 244 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,2 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **132,33** | **100,76** | | **300,04** | **2644** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшенная молочная с нутринором (18г) | | 200/30/100 | | 13,45 | 7,09 | | 30,13 | 238 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,2 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Кефир | | 250 | | 7 | 6,25 | | 10 | 125 |
| обед | Суп из сборных овощей  с зеленым горошком, мясо, со сметаной) | | 300/18/5 | | 8,82 | 7,94 | | 17,22 | 176 |
| Тефтели мясные паровые | | 100 | | 16,04 | 13,56 | | 8,22 | 219,08 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Икра кабачковая | | 25 | | 0,5 | 2,25 | | 2,1 | 31 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша гречневая молочная с нутринором (18г) | | 200/40/100 | | 15,04 | 7,42 | | 33,02 | 259 |
| Мясо отварное | | 100 | | 32,40 | 15,88 | | 0 | 274 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,8 | | 0,196 | 99,15 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **125,95** | **101,59** | | **334,156** | **2755,83** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша кукурузная молочная с нутринором 18г | | 200/30/100 | | 12,49 | 6,46 | | 31,48 | 234 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,2 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Творог натуральный 5% | | 100 | | 16 | 5 | | 2,8 | 125 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп рыбный с консервой | | 300/ перл. | | 9,26 | 11,4 | | 22,55 | 229,6 |
| Рагу из отварной птицы с овощами | | 240 | | 17,53 | 19,45 | | 28,83 | 361,45 |
| Зеленый горошек консервированный | | 37 | | 0,98 | 0 | | 1,905 | 11,57 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша ячневая молочная с нутринором (18г) | | 200/30/100 | | 13,0 | 6,19 | | 29,8 | 227 |
| Суфле из отварного мяса | | 85 | | 17,08 | 13,06 | | 4,84 | 205,07 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,2 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **121,1** | **108,63** | | **330,955** | **2796,69** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша кукурузная молочная с нутринором (18г) | | 200/30/100 | | 12,49 | 6,46 | | 31,48 | 234 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,2 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| Печенье | | 40 | | 3,008 | 3,92 | | 29,76 | 166,3 |
| обед | Борщ мясо со/сметаной | | 300/18/10 | | 8,71 | 9,93 | | 14,32 | 181 |
| Плов из риса с отварным мясом | | 260 | | 20,00 | 14,91 | | 49,96 | 415,04 |
| Кукуруза консервированная | | 25 | | 0,5 | 0 | | 2,75 | 13 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Макаронные изделия отварные | | 150 | | 5,54 | 4,1 | | 35,36 | 200,9 |
| Биточки мясные паровые | | 100 | | 17,32 | 8,40 | | 8,32 | 178,17 |
| Масло сливочное | | 20 | | 0,16 | 14,5 | | 0,26 | 132,2 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 150 | | 11 | 1,5 | | 64,4 | 345 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **97,008** | **87,22** | | **392,78** | **2754,21** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 109,2 | | 96,71 | | | 326,826 | | |
| вторник | | 126,425 | | 99,29 | | | 355,21 | | |
| среда | | 132,33 | | 100,76 | | | 300,04 | | |
| четверг | | 125,95 | | 101,59 | | | 334,156 | | |
| пятница | | 121,1 | | 108,63 | | | 330,955 | | |
| суббота | | 109,2 | | 96,71 | | | 326,826 | | |
| воскресенье | | 97,008 | | 87,22 | | | 392,78 | | |
| **Итого** | | **117,3** | | **98,7** | | | **338,1** | | |
| **Калорийность – 2719,3** | | | | | | | | | |

**послеоперационная диета (0-х диета)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша манная молочная жидкая | | 200 | | 5,4 | 2,45 | | 22,38 | 133 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/50/100 | | 17,25 | 13,92 | | 13,98 | 250,3 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша геркулесовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,875 | 4,05 | | 19,805 | 139 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **30** | **20** | | **138** | **863** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша рисовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 4,55 | 2,75 | | 22,58 | 133,75 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Кисель из концентрата | | 200 | | 0,132 | 0 | | 29,53 | 118,68 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/50/100 | | 17,25 | 13,92 | | 13,98 | 250,3 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша гречневая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,56 | 3,43 | | 18,38 | 127 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **28** | **20** | | **161** | **938** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша манная молочная жидкая | | 200 | | 5,4 | 2,45 | | 22,38 | 133 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/50/100 | | 17,25 | 13,92 | | 13,98 | 250,3 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша рисовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 4,55 | 2,75 | | 22,58 | 133,75 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **29** | **19** | | **155** | **918** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша геркулесовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,875 | 4,05 | | 19,805 | 139 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Кисель из концентрата | | 200 | | 0,132 | 0 | | 29,53 | 118,68 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/50/100 | | 17,25 | 13,92 | | 13,98 | 250,3 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша гречневая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,56 | 3,43 | | 18,38 | 127 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **29** | **21** | | **158** | **943** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша гречневая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,56 | 3,43 | | 18,38 | 127 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/50/100 | | 17,25 | 13,92 | | 13,98 | 250,3 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша рисовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 4,55 | 2,75 | | 22,58 | 133,75 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **29** | **21** | | **153** | **924** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша рисовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 4,55 | 2,75 | | 22,58 | 133,75 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/50/100 | | 17,25 | 13,92 | | 13,98 | 250,3 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша гречневая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,56 | 3,43 | | 18,38 | 127 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **29** | **20** | | **152** | **912** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 30 | | 20 | | | 138 | | |
| вторник | | 28 | | 20 | | | 161 | | |
| среда | | 29 | | 19 | | | 155 | | |
| четверг | | 29 | | 21 | | | 158 | | |
| пятница | | 29 | | 21 | | | 153 | | |
| суббота | | 30 | | 20 | | | 138 | | |
| воскресенье | | 29 | | 20 | | | 152 | | |
| **Итого** | | **29** | | **20** | | | **150** | | |
| **Калорийность – 908** | | | | | | | | | |

**стандартная диета в акушерском обсервационном отделении (Ст.д. АОО)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/200 | | 10,2 | 5,52 | | 36,72 | 238 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Суп картофельный с макаронными изделиями | | 300/18 мясо | | 8,67 | 5,94 | | 23 | 180 |
| Котлета мясная запеченная | | 100 | | 17,37 | 8,43 | | 8,16 | 177,91 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша геркулесовая молочная | | 200/40/ 200 | | 10,52 | 7,48 | | 33,6 | 243 |
| Котлета рыбная | | 100/ минтай | | 14,44 | 6,95 | | 9,63 | 159,00 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **91,6** | **67,19** | | **352,78** | **2377,67** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/200 | | 6,6 | 5,53 | | 36,06 | 200 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Омлет натуральный запеченый | | 70 | | 6,24 | 5,88 | | 2,16 | 86,32 |
| 11-00 | Чай | | 200/0,5/10 с/сах | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Печенье | | 40 | | 3,008 | 3,92 | | 29,76 | 166,3 |
| обед | Суп - льезон | | 300/18/мясо | | 9,33 | 9,44 | | 8,94 | 169 |
| Котлеты(биточки) куриные | | 100 | | 15,42 | 14,5 | | 9,36 | 230 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша кукурузная молочная | | 200 /40/200 | | 8,9 | 5,48 | | 38,16 | 197 |
| Суфле творожное | | 150 | | 23,48 | 4,88 | | 23,19 | 231 |
| Джем | | 25 | | 0,1 | 0 | | 16,25 | 65,4 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **96,678** | **74,93** | | **410,3** | **2641,58** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша манная молочная | | 200 /40/200 | | 9,7 | 5,4 | | 37,76 | 239 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Сыр | | 50 | | 11,6 | 14,74 | | 0 | 179 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Суп картофельный/ мясо | | 300/18 | | 9,07 | 8,54 | | 23,8 | 208 |
| Мясо отварное | | 100 | | 32,40 | 15,88 | | 0 | 274 |
| Макаронные изделия отварные | | 150 | | 5,54 | 4,1 | | 35,36 | 200,9 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша геркулесовая молочная | | 200/40/200 | | 10,52 | 7,48 | | 33,6 | 243 |
| Рыба припущенная (минтай) | | 100/масло 10 | | 23,18 | 16,78 | | 0 | 244 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **122,31** | **92,82** | | **354,26** | **2743,56** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшенная молочная | | 200/40/200 | | 10,2 | 6,32 | | 31,16 | 221,8 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Печенье | | 40 | | 2,98 | 3,92 | | 29,76 | 166,2 |
| обед | Суп гречневый мясо | | 300/18 | | 9,25 | 8,68 | | 19 | 194 |
| Тефтели мясные паровые | | 100 | | 16,04 | 13,56 | | 8,22 | 219,08 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Икра кабачковая | | 25 | | 0,5 | 2,25 | | 2,1 | 31 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша пшеничная молочная | | 200/40/200 | | 10,2 | 5,52 | | 36,72 | 238 |
| Суфле творожное | | 150 | | 23,48 | 4,88 | | 23,19 | 231 |
| Джем | | 25 | | 0,1 | 0 | | 16,25 | 65,4 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **101,43** | **75,03** | | **418,09** | **2745,82** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Вермишель молочная (макаронные изделия) | | 250/200/5 | | 11,2 | 9,37 | | 43,48 | 303 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Сыр | | 50 | | 11,6 | 14,74 | | 0 | 179 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Суп рыбный с консервой | | 300 | | 8,81 | 11,2 | | 23,04 | 227,8 |
| Рагу из отварной птицы с овощами | | 240 | | 17,53 | 19,45 | | 28,83 | 361,45 |
| Икра кабачковая | | 25 | | 0,5 | 2,25 | | 2,1 | 31 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша рисовая молочная | | 200/40/200 | | 8,4 | 5,4 | | 38,16 | 235 |
| Суфле из отварного мяса | | 85 | | 17,08 | 13,06 | | 4,84 | 205,07 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **95,42** | **95,37** | | **364,19** | **2697,98** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша кукурузная молочная | | 200 /40/200 | | 8,9 | 5,48 | | 38,16 | 197 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| Печенье | | 40 | | 2,98 | 3,92 | | 29,76 | 166,2 |
| обед | Суп картофельный с крупой  (геркулес) | | 300/18 мясо | | 8,54 | 7,26 | | 21,26 | 184 |
| Мясо отварное | | 100 | | 32,40 | 15,88 | | 0 | 274 |
| Каша гречневая | | 200/50/5 | | 5,56 | 7,48 | | 27,2 | 198 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Макаронные изделия отварные | | 150 | | 5,54 | 4,1 | | 35,36 | 200,9 |
| Биточки мясные паровые | | 100 | | 17,32 | 8,40 | | 8,32 | 178,17 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 150 | | 11,4 | 4,2 | | 73,8 | 352,5 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **106,62** | **77,02** | | **384,08** | **2616,73** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 91,6 | | 67,19 | | | 352,78 | | |
| вторник | | 96,678 | | 74,93 | | | 410,3 | | |
| среда | | 122,31 | | 92,82 | | | 354,26 | | |
| четверг | | 101,43 | | 75,03 | | | 418,09 | | |
| пятница | | 95,42 | | 95,37 | | | 364,19 | | |
| суббота | | 91,6 | | 67,19 | | | 352,78 | | |
| воскресенье | | 106,62 | | 77,02 | | | 384,08 | | |
| **Итого** | | **100,8** | | **78,5** | | | **376,64** | | |
| **Калорийность – 2600,14** | | | | | | | | | |

**стандартная диета в отделении патологии беременных (Ст.д. ОПБ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/200 | | 10,2 | 5,52 | | 36,72 | 238 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Суп картофельный с макаронными изделиями | | 300/18 мясо | | 8,67 | 5,94 | | 23 | 180 |
| Котлета мясная запеченная | | 100 | | 17,37 | 8,43 | | 8,16 | 177,91 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша геркулесовая молочная | | 200/40/ 200 | | 10,52 | 7,48 | | 33,6 | 243 |
| Котлета рыбная | | 100/ минтай | | 14,44 | 6,95 | | 9,63 | 159,00 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 120 | | 9,12 | 3,36 | | 59,04 | 302,9 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **89,32** | **66,35** | | **338,02** | **2328,07** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/200 | | 6,6 | 5,53 | | 36,06 | 200 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Омлет натуральный запеченый | | 70 | | 6,24 | 5,88 | | 2,16 | 86,32 |
| 11-00 | Кефир 2,5% | | 200 | | 5,6 | 6,4 | | 8,2 | 112,8 |
| обед | Суп - льезон | | 300/18/мясо | | 9,33 | 9,44 | | 8,94 | 169 |
| Котлеты(биточки) куриные | | 100 | | 15,42 | 14,5 | | 9,36 | 230 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Свекольное пюре с растительным маслом | | 100 | | 1,61 | 5,1 | | 9,42 | 89,94 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша кукурузная молочная | | 200 /40/200 | | 8,9 | 5,48 | | 38,16 | 197 |
| Суфле творожное | | 150 | | 23,48 | 4,88 | | 23,19 | 231 |
| Джем | | 25 | | 0,1 | 0 | | 16,25 | 65,4 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 120 | | 9,12 | 3,36 | | 59,04 | 302,9 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **98,6** | **81,67** | | **373,42** | **2588,52** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша манная молочная | | 200 /40/200 | | 9,7 | 5,4 | | 37,76 | 239 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Сыр | | 50 | | 11,6 | 14,74 | | 0 | 179 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп картофельный/ мясо | | 300/18 | | 9,07 | 8,54 | | 23,8 | 208 |
| Мясо отварное | | 100 | | 32,40 | 15,88 | | 0 | 274 |
| Макаронные изделия отварные | | 150 | | 5,54 | 4,1 | | 35,36 | 200,9 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша геркулесовая молочная | | 200/40/200 | | 10,52 | 7,48 | | 33,6 | 243 |
| Рыба припущенная (минтай) | | 100/масло 10 | | 23,18 | 16,78 | | 0 | 244 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 120 | | 9,12 | 3,36 | | 59,04 | 302,9 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **124,63** | **96,78** | | **327,7** | **2702,96** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшенная молочная | | 200/40/200 | | 10,2 | 6,32 | | 31,16 | 221,8 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Кефир 2,5% | | 200 | | 5,6 | 6,4 | | 8,2 | 112,8 |
| Печенье | | 40 | | 2,98 | 3,92 | | 29,76 | 166,2 |
| обед | Суп гречневый мясо | | 300/18 | | 9,25 | 8,68 | | 19 | 194 |
| Тефтели мясные паровые | | 100 | | 16,04 | 13,56 | | 8,22 | 219,08 |
| Пюре картофельное со сливочным маслом | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Икра кабачковая | | 25 | | 0,5 | 2,25 | | 2,1 | 31 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша пшеничная молочная | | 200/40/200 | | 10,2 | 5,52 | | 36,72 | 238 |
| Суфле творожное | | 150 | | 23,48 | 4,88 | | 23,19 | 231 |
| Джем | | 25 | | 0,1 | 0 | | 16,25 | 65,4 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 120 | | 9,12 | 3,36 | | 59,04 | 302,9 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **104,75** | **80,59** | | **396,56** | **2749,14** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Вермишель молочная (макаронные изделия) | | 250/200/5 | | 11,2 | 9,37 | | 43,48 | 303 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Сыр | | 50 | | 11,6 | 14,74 | | 0 | 179 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп рыбный с консервой | | 300 | | 8,81 | 11,2 | | 23,04 | 227,8 |
| Рагу из отварной птицы с овощами | | 240 | | 17,53 | 19,45 | | 28,83 | 361,45 |
| Икра кабачковая | | 25 | | 0,5 | 2,25 | | 2,1 | 31 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Каша рисовая молочная | | 200/40/200 | | 8,4 | 5,4 | | 38,16 | 235 |
| Суфле из отварного мяса | | 85 | | 17,08 | 13,06 | | 4,84 | 205,07 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 120 | | 9,12 | 3,36 | | 59,04 | 302,9 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **97,74** | **99,33** | | **337,63** | **2657,38** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша кукурузная молочная | | 200 /40/200 | | 8,9 | 5,48 | | 38,16 | 197 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| Яйцо куриное вареное | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| Печенье | | 40 | | 2,98 | 3,92 | | 29,76 | 166,2 |
| обед | Суп картофельный с крупой  ( геркулес) | | 300/18 мясо | | 8,54 | 7,26 | | 21,26 | 184 |
| Мясо отварное | | 100 | | 32,40 | 15,88 | | 0 | 274 |
| Каша гречневая | | 200/50/5 | | 5,56 | 7,48 | | 27,2 | 198 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,3 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Макаронные изделия отварные | | 150 | | 5,54 | 4,1 | | 35,36 | 200,9 |
| Биточки мясные паровые | | 100 | | 17,32 | 8,40 | | 8,32 | 178,17 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,88 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 120 | | 9,12 | 3,36 | | 59,04 | 302,9 |
| Хлеб пшенично- ржаной | | 100 | | 7,1 | 1,0 | | 42,9 | 230 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **104,34** | **76,18** | | **369,32** | **2567,13** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 89,32 | | 66,35 | | | 338,02 | | |
| вторник | | 98,6 | | 81,67 | | | 373,42 | | |
| среда | | 124,63 | | 96,78 | | | 327,7 | | |
| четверг | | 104,75 | | 80,59 | | | 396,56 | | |
| пятница | | 97,74 | | 99,33 | | | 337,63 | | |
| суббота | | 89,32 | | 66,35 | | | 338,02 | | |
| воскресенье | | 104,34 | | 76,18 | | | 369,32 | | |
| **Итого** | | **101,2** | | **81** | | | **354** | | |
| **Калорийность – 2560,2** | | | | | | | | | |

**стандартная диета для больных сахарным диабетом (Ст.д. 9 стол)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/100 | | 7,4 | 3,02 | | 31,94 | 184 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | 0 | 91 |
| Чай б/сахара | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| 11-00 | Сок фруктовый б/сахара | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Щи со свежей капустой/18 со/сметан | | 300/18/5 | | 8,7 | 8,97 | | 16,77 | 183 |
| Гуляш из отварного мяса | | 50/70 | | 16,66 | 12,8 | | 5,0 | 202,47 |
| Каша гречневая | | 200/50/5 | | 5,56 | 7,48 | | 27,2 | 198 |
| Компот из с/фруктов б/сахара | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Рыба припущенная (минтай) | | 100 | | 23,18 | 16,78 | | 0 | 244 |
| Каша геркулесовая молочная | | 200/40/ 100 | | 7,72 | 4,98 | | 28,82 | 191 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сахара | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 300 | | 21,3 | 3,0 | | 128,7 | 690 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **98,08** | **57,81** | | **286,11** | **2284,02** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/100 | | 6,8 | 3,03 | | 31,28 | 179 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Яйцо 1 шт. | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| Чай б/сахара | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| 11-00 | Кефир 2,5% | | 200 | | 5,6 | 6,4 | | 8,2 | 112,8 |
| обед | Рассольник/ мясо, со сметаной | | 300/18/5 | | 9,065 | 8,97 | | 25,73 | 220 |
| Капуста тушеная с отварным мясом | | 220 | | 18,78 | 14,39 | | 10,77 | 251,27 |
| Зеленый горошек консервированный | | 37 | | 0,98 | 0 | | 1,905 | 11,57 |
| Компот из с/фруктов б/сахара | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша гречневая молочная | | 200/40/100 | | 7,84 | 3,82 | | 27,62 | 176 |
| Биточки мясные паровые | | 100 | | 17,32 | 8,40 | | 8,32 | 178,17 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай б/сахара | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 300 | | 21,3 | 3,0 | | 128,7 | 690 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **93,565** | **52,23** | | **269,765** | **2123,21** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/100 | | 7,4 | 3,02 | | 31,94 | 184 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | - | 91 |
| Чай б/сахара | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп картофельный с крупой (геркулес) | | 300/18 мясо | | 8,54 | 7,26 | | 21,26 | 184 |
| Мясо отварное | | 100 | | 32,40 | 15,88 | | 0 | 274 |
| Капуста цветная отварная с маслом | | 150 | | 4,18 | 5,49 | | 7,01 | 94,4 |
| Компот из с/фруктов б/сахара | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/сахара | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша ячневая молочная | | 200/40/100 | | 6,8 | 3,03 | | 31,28 | 179 |
| Рыба припущенная | | 100/(минтай) | | 23,18 | 16,78 | | 0 | 244 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сахара | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 300 | | 21,3 | 3,0 | | 128,7 | 690 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **115,96** | **60,04** | | **256,07** | **2249,95** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша геркулесовая молочная | | 200/40/100 | | 7,72 | 4,98 | | 28,82 | 191 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Яйцо 1 шт. | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| 11-00 | Кефир 2,5% | | 200 | | 5,6 | 6,4 | | 8,2 | 112,8 |
| обед | Суп из сборных овощей  с зеленым горошком, мясо, со сметаной) | | 300/18/5 | | 8,82 | 7,94 | | 17,22 | 176 |
| Голубцы ленивые /мясо | | 95 | | 29,16 | 23,26 | | 35,47 | 416,07 |
| Каша пшеничная | | 200/40/5 | | 4,64 | 4,15 | | 27,23 | 164 |
| Компот из с/фруктов б/сахара | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/с | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша гречневая молочная | | 200/50/100 | | 8,36 | 5,35 | | 31,91 | 209,2 |
| Мясо отварное | | 100 | | 32,40 | 15,88 | | 0 | 274 |
| Масло сливочное | | 5 | | 0,04 | 3,6 | | 0,65 | 33,05 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 300 | | 21,3 | 3,0 | | 128,7 | 690 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **123,84** | **69,58** | | **305,31** | **2504,42** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша перловая молочная | | 200/40/100 | | 6,52 | 6,9 | | 30,38 | 210 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 99,1 |
| Сыр | | 25 | | 5,8 | 7,37 | | - | 91 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| 11-00 | Ряженка | | 200 | | 5,6 | 5,0 | | 8,4 | 101 |
| обед | Суп рыбный (консервы) | | 300 | | 9,04 | 11,2 | | 22,55 | 226,8 |
| Куры отварные | | 100 | | 23,56 | 20,29 | | 0 | 277,20 |
| Капуста свежая тушеная | | 200 | | 4,69 | 7,27 | | 14,43 | 144,59 |
| Зеленый горошек консервированный | | 37 | | 0,98 | 0 | | 1,905 | 11,57 |
| Компот из с/фруктов б/сахара | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/с | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Каша ячневая молочная | | 200/40/100 | | 6,8 | 3,03 | | 31,28 | 179 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Суфле из отварного мяса | | 85 | | 17,08 | 13,06 | | 4,84 | 205,07 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 300 | | 21,3 | 3,0 | | 128,7 | 690 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **102,17** | **70,1** | | **269,445** | **2410,83** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/100 | | 6,8 | 3,03 | | 31,28 | 179 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Яйцо 1 шт. | | 40 | | 5,08 | 4,6 | | 0,28 | 62,8 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| 11-00 | Сок фруктовый б/сахара | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,2 | 92 |
| обед | Борщ мясо со/сметаной | | 300/18/10 | | 8,71 | 9,93 | | 14,32 | 181 |
| Плов мясной (перловый) | | 230 | | 19,51 | 12,71 | | 32,17 | 320,4 |
| Компот из с/фруктов б/сахара | | 200 | | 0,64 | 0 | | 26,7 | 109,4 |
| 16-00 | Отвар шиповника б/с | | 200 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| ужин | Капуста свежая тушеная | | 200 | | 4,69 | 7,27 | | 14,43 | 144,59 |
| Сосиска | | 50 | | 5,5 | 11,95 | | 0,2 | 130,5 |
| Сосиска | | 50 | | 5,5 | 11,95 | | 0,2 | 130,5 |
| Масло сливочное | | 10 | | 0,08 | 7,25 | | 0,13 | 66,1 |
| Чай б/сах | | 200/1/0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| на весь день | Хлеб пшенично- ржаной | | 300 | | 21,3 | 3,0 | | 128,7 | 690 |
| Зелень сушеная укроп | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень сушеная петрушка | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист сухой | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **78,89** | **64,26** | | **268,74** | **2172,39** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 98,08 | | 57,81 | | | 286,11 | | |
| вторник | | 93,565 | | 52,23 | | | 269,765 | | |
| среда | | 115,96 | | 60,04 | | | 256,07 | | |
| четверг | | 123,84 | | 69,58 | | | 305,31 | | |
| пятница | | 102,17 | | 70,1 | | | 269,445 | | |
| суббота | | 98,08 | | 57,81 | | | 286,11 | | |
| воскресенье | | 78,89 | | 64,26 | | | 268,74 | | |
| **Итого** | | **101,5** | | **61,69** | | | **277** | | |
| **Калорийность – 2289** | | | | | | | | | |

**детская диета (0-д)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша манная молочная жидкая | | 200 | | 5,4 | 2,45 | | 22,38 | 133 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 100 | | 0,5 | 0,1 | | 10,10 | 46,0 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/100/100 | | 32,32 | 27 | | 13,98 | 428 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 100 | | 0,32 | 0 | | 20,8 | 84,6 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 100 с/сах | | 0 | 0 | | 7,49 | 29,9 |
| ужин | Каша геркулесовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,875 | 4,05 | | 19,805 | 139 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **44,415** | **33,6** | | **114,515** | **940,3** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша рисовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 4,55 | 2,75 | | 22,58 | 133,75 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Пюре фруктовое | | 100 | | 0,4 | 0 | | 9,5 | 40,0 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/100/100 | | 32,32 | 27 | | 13,98 | 428 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 100 | | 0,32 | 0 | | 20,8 | 84,6 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 100 с/сах | | 0 | 0 | | 7,49 | 29,9 |
| ужин | Каша гречневая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,56 | 3,43 | | 18,38 | 127 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **43,15** | **33,18** | | **112,69** | **923,05** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша манная молочная жидкая | | 200 | | 5,4 | 2,45 | | 22,38 | 133 |
| Чай с сахаром | | 200 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 100 | | 0,5 | 0,1 | | 10,10 | 46,0 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/100/100 | | 32,32 | 27 | | 13,98 | 428 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 100 | | 0,32 | 0 | | 20,8 | 84,6 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 100 с/сах | | 0 | 0 | | 7,49 | 29,9 |
| ужин | Каша рисовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 4,55 | 2,75 | | 22,58 | 133,75 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **43,09** | **32,3** | | **117,29** | **935,05** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша геркулесовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,875 | 4,05 | | 19,805 | 139 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Пюре фруктовое | | 100 | | 0,4 | 0 | | 9,5 | 40,0 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/100/100 | | 32,32 | 27 | | 13,98 | 428 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 100 | | 0,32 | 0 | | 20,8 | 84,6 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 100 с/сах | | 0 | 0 | | 7,49 | 29,9 |
| ужин | Каша гречневая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,56 | 3,43 | | 18,38 | 127 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **44,475** | **34,48** | | **109,915** | **928,3** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша гречневая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,56 | 3,43 | | 18,38 | 127 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 100 | | 0,5 | 0 | | 11,7 | 48 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/100/100 | | 32,32 | 27 | | 13,98 | 428 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 100 | | 0,32 | 0 | | 20,8 | 84,6 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 100 с/сах | | 0 | 0 | | 7,49 | 29,9 |
| ужин | Каша рисовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 4,55 | 2,75 | | 22,58 | 133,75 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **43,25** | **33,18** | | **114,89** | **931,05** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша рисовая молочная жидкая протертая | | 200 | | 4,55 | 2,75 | | 22,58 | 133,75 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| 11-00 | Сок фруктовый | | 150 | | 0,75 | 0 | | 17,5 | 72 |
| обед | Бульон мясной с фаршем и картофельным пюре | | 200/100/100 | | 32,32 | 27 | | 13,98 | 428 |
| Компот из с/фруктов с сахаром | | 100 | | 0,32 | 0 | | 20,8 | 84,6 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 100 с/сах | | 0 | 0 | | 7,49 | 29,9 |
| ужин | Каша гречневая молочная жидкая протертая | | 200 | | 5,56 | 3,43 | | 18,38 | 127 |
| Чай с сахаром | | 100 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| **итого** | | | | | **43,5** | **33,18** | | **120,69** | **955,05** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 44,415 | | 33,6 | | | 114,515 | | |
| вторник | | 43,15 | | 33,18 | | | 112,69 | | |
| среда | | 43,09 | | 32,3 | | | 117,29 | | |
| четверг | | 44,475 | | 34,48 | | | 109,915 | | |
| пятница | | 43,25 | | 33,18 | | | 114,89 | | |
| суббота | | 44,415 | | 33,6 | | | 114,515 | | |
| воскресенье | | 43,5 | | 33,18 | | | 120,69 | | |
| **Итого** | | **43,7** | | **33,4** | | | **114,9** | | |
| **Калорийность – 936,1** | | | | | | | | | |

**детская диета (15-1, 15-2, 15-индив)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | Вес,  г | Белки,  г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | 200/40/200 | 10,2 | 5,52 | 36,72 | 238 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | 25 | 5,80 | 7,37 | 0 | 91,00 |
| 11-00 | Сок фруктовый | 150 | 0,75 | 0 | 17,5 | 72 |
| обед | Суп картофельный с макаронными изделиями | 150/9 мясо | 4,3 | 2,97 | 11,5 | 90 |
| Тефтели мясные паровые | 50 | 8,02 | 6,78 | 4,11 | 109,54 |
| Пюре картофельное | 150/5 | 3,34 | 6,31 | 22,53 | 160 |
| Компот из сухофруктов | 150 | 0,48 | 0 | 29,55 | 120 |
| 16-00 | Яблоко свежее | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 66,6 |
| ужин | Каша геркулесовая молочная | 200/40/ 200 | 10,52 | 7,48 | 33,6 | 243 |
| Суфле из отварной рыбы (минтай) | 100 | 17,7 | 8,89 | 26,59 | 257 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный (15-1) | 110 | 8,36 | 3,08 | 54,12 | 277,7 |
| Хлеб пшеничный (15-2) | 150 | 11,4 | 4,2 | 73,8 | 352,5 |
| Зелень укропа сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Лавровый лист | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **итого** | | **15-1** | **70,31** | **70,74** | **271,26** | **2002,84** |
| **15-2** | **73,35** | **71,86** | **290,94** | **2077,64** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | 200/40/200 | 6,6 | 5,53 | 36,06 | 200 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| Омлет натуральный запеченый | 70 | 6,24 | 5,88 | 2,16 | 86,32 |
| 11-00 | Пюре фруктовое | 100 | 0,4 | 0 | 9,5 | 40,0 |
| обед | Суп - льезон | 300/9/мясо | 4,7 | 4,72 | 4,47 | 85 |
| Котлеты(биточки) куриные | 100 | 15,42 | 14,5 | 9,36 | 230 |
| Пюре картофельное | 150/5 | 3,34 | 6,31 | 22,53 | 160 |
| Компот из сухофруктов | 150 | 0,48 | 0 | 29,55 | 120 |
| Яблоко свежее | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 66,6 |
| 16-00 | Отвар шиповника | 100 с/сах | 0 | 0 | 7,49 | 29,9 |
| ужин | Суфле творожное | 150 | 23,48 | 4,88 | 23,19 | 231 |
| Джем | 25 | 0,1 | 0 | 16,25 | 65,4 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
|  |  |  |  |  |  |
| на весь день | Хлеб пшеничный (15-1) | 110 | 8,36 | 3,08 | 54,12 | 277,7 |
| Хлеб пшеничный (15-2) | 150 | 11,4 | 4,2 | 73,8 | 352,5 |
| Зелень укропа сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Лавровый лист | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **итого** | | **15-1** | **69,96** | **67,24** | **249,72** | **1869,92** |
| **15-2** | **73** | **68,36** | **269,4** | **1944,72** |
| *СРЕДА* | | | | | | |
| завтрак | Каша манная молочная | 200 /40/200 | 9,7 | 5,4 | 37,76 | 239 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | 25 | 5,80 | 7,37 | 0 | 91,00 |
| 11-00 | Яблоко свежее | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 66,6 |
| обед | Суп картофельный | 150/9 мясо | 4,5 | 4,27 | 11,9 | 104 |
| Фрикаделька мясная | 50 | 8,24 | 3,79 | 4,27 | 84,32 |
| Макаронные изделия отварные | 100 | 3,52 | 2,1 | 23,64 | 127 |
| Компот из сухофруктов | 150 | 0,48 | 0 | 29,55 | 120 |
| 16-00 | Отвар шиповника | 100 с/сах | 0 | 0 | 7,49 | 29,9 |
| Печенье | 40 | 2,98 | 3,92 | 29,76 | 166,2 |
| ужин | Каша геркулесовая молочная | 200/40/200 | 10,52 | 7,48 | 33,6 | 243 |
| Кнели рыбные (минтай) | 100 | 13,37 | 6,82 | 4,67 | 136 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный (15-1) | 110 | 8,36 | 3,08 | 54,12 | 277,7 |
| Хлеб пшеничный (15-2) | 150 | 11,4 | 4,2 | 73,8 | 352,5 |
| Зелень укропа сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Лист лавровый | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **итого** | | **15-1** | **68,31** | **66,57** | **271,8** | **1962,72** |
| **15-2** | **71,35** | **67,69** | **291,48** | **2037,52** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | |
| завтрак | Каша пшенная молочная | 200/40/200 | 10,2 | 6,32 | 31,16 | 221,8 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| Омлет натуральный запеченый | 70 | 6,24 | 5,88 | 2,16 | 86,32 |
| 11-00 | Пюре фруктовое | 100 | 0,4 | 0 | 9,5 | 40,0 |
| обед | Суп гречневый | 150/9 мясо | 4,6 | 4,34 | 9,5 | 97 |
| Тефтели мясные паровые | 50 | 8,02 | 6,78 | 4,11 | 109,54 |
| Пюре картофельное | 150/5 | 3,34 | 6,31 | 22,53 | 160 |
| Компот из сухофруктов | 150 | 0,48 | 0 | 29,55 | 120 |
| 16-00 | Отвар шиповника | 100 с/сах | 0 | 0 | 7,49 | 29,9 |
| Печенье | 40 | 2,98 | 3,92 | 29,76 | 166,2 |
| ужин | Суфле творожное | 150 | 23,48 | 4,88 | 23,19 | 231 |
| Джем | 25 | 0,1 | 0 | 16,25 | 65,4 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный (15-1) | 110 | 8,36 | 3,08 | 54,12 | 277,7 |
| Хлеб пшеничный (15-2) | 150 | 11,4 | 4,2 | 73,8 | 352,5 |
| Зелень укропа сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Лавровый лист | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **итого** | | **15-1** | **68,44** | **63,25** | **259,66** | **1882,86** |
| **15-2** | **71,48** | **64,37** | **279,34** | **1957,66** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | |
| завтрак | Каша гречневая молочная | 200/50/200 | 11,21 | 6,85 | 36,69 | 255 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | 25 | 5,80 | 7,37 | 0 | 91,00 |
| 11-00 | Яблоко свежее | 150 | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 66,6 |
| обед | Суп рыбный с крупой и картофелем/геркулес | 300 | 7,53 | 3,7 | 19,33 | 140,7 |
| Кнели куриные | 100 | 8,79 | 12,48 | 3,77 | 163 |
| Пюре картофельное | 150/5 | 3,34 | 6,31 | 22,53 | 160 |
| Компот из сухофруктов | 150 | 0,48 | 0 | 29,55 | 120 |
| 16-00 | Отвар шиповника | 100 с/сах | 0 | 0 | 7,49 | 29,9 |
| Печенье | 40 | 2,98 | 3,92 | 29,76 | 166,2 |
| ужин | Каша рисовая молочная | 200/40/200 | 8,4 | 5,4 | 38,16 | 235 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Суфле из отварного мяса | 85 | 17,08 | 13,06 | 4,84 | 205,07 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный (15-1) | 110 | 8,36 | 3,08 | 54,12 | 277,7 |
| Хлеб пшеничный (15-2) | 150 | 11,4 | 4,2 | 73,8 | 352,5 |
| Зелень укропа сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Зелень петрушки | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Лавровый лист | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **итого** | | **15-1** | **74,81** | **84,51** | **281,28** | **2188,17** |
| **15-2** | **77,85** | **85,63** | **300,96** | **2262,97** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | |
| завтрак | Каша кукурузная молочная | 200 /40/200 | 8,9 | 5,48 | 38,16 | 197 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,2/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| Омлет натуральный запеченый | 70 | 6,24 | 5,88 | 2,16 | 86,32 |
| 11-00 | Сок фруктовый | 150 | 0,75 | 0,15 | 15,15 | 69 |
| Печенье | 40 | 2,98 | 3,92 | 29,76 | 166,2 |
| обед | Суп картофельный с крупой/геркулес | 150/9 мясо | 4,27 | 3,63 | 10,63 | 92 |
| Фрикаделька мясная | 50 | 8,24 | 3,79 | 4,27 | 84,32 |
| Каша гречневая | 100 | 4,52 | 4,3 | 14,8 | 113 |
| Компот из сухофруктов | 150 | 0,48 | 0 | 29,55 | 120 |
| 16-00 | Отвар шиповника | 100 с/сах | 0 | 0 | 7,49 | 29,9 |
| ужин | Макаронные изделия отварные | 100 | 3,52 | 2,1 | 23,64 | 127 |
| Биточки мясные паровые | 50 | 8,11 | 3,72 | 4,35 | 83,42 |
| Масло сливочное | 15 | 0,12 | 10,87 | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | 150/0,25/10 | 0 | 0 | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный (15-1) | 110 | 8,36 | 3,08 | 54,12 | 277,7 |
| Хлеб пшеничный (15-2) | 150 | 11,4 | 4,2 | 73,8 | 352,5 |
| Зелень укропа сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Лавровый лист | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Соль | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **итого** | | **15-1** | **56,61** | **57,79** | **254,42** | **1723,86** |
| **15-2** | **59,65** | **58,91** | **274,1** | **1798,66** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню (15-1)** | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | **Жиры, г** | | **Углеводы, г** | |
| понедельник | | 70,31 | 70,74 | | 271,26 | |
| вторник | | 69,96 | 67,24 | | 249,72 | |
| среда | | 68,31 | 66,57 | | 271,8 | |
| четверг | | 68,44 | 63,25 | | 259,66 | |
| пятница | | 74,81 | 84,51 | | 281,28 | |
| суббота | | 70,31 | 70,74 | | 271,26 | |
| воскресенье | | 56,61 | 57,79 | | 254,42 | |
| **Итого** | | **69,7** | **68,7** | | **265,6** | |
| **Калорийность – 1947,6** | | | | | | |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню (15-2)** | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | **Жиры, г** | | **Углеводы, г** | |
| понедельник | | 73,35 | 71,86 | | 290,94 | |
| вторник | | 73 | 68,36 | | 269,4 | |
| среда | | 71,35 | 67,69 | | 291,48 | |
| четверг | | 71,48 | 64,37 | | 279,34 | |
| пятница | | 77,85 | 85,63 | | 300,96 | |
| суббота | | 73,35 | 71,86 | | 290,94 | |
| воскресенье | | 59,65 | 58,91 | | 274,1 | |
| **Итого** | | **71,4** | **69,8** | | **285,3** | |
| **Калорийность – 2022,4** | | | | | | |

**детская диета (15-3, 15-д)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Блюдо | | Вес,  г | | Белки,  г | Жиры,  г | | Углеводы,  г | Калории,  кК |
| *ПОНЕДЕЛЬНИК, СУББОТА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшеничная молочная | | 200/40/200 | | 10,2 | 5,52 | | 36,72 | 238 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,25/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,80 | 7,37 | | 0 | 91,00 |
| 11-00 | Сок | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,20 | 92,0 |
| обед | Суп картофельный с макаронными изделиями | | 300/18 мясо | | 8,67 | 5,94 | | 23 | 180 |
| Котлета мясная запеченная | | 100 | | 17,37 | 8,43 | | 8,16 | 177,91 |
| Пюре картофельное | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Компот из сухофруктов | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,25 |
| 16-00 | Яблоко свежее | | 150 | | 0,6 | 0,6 | | 14,7 | 66,6 |
| ужин | Каша геркулесовая молочная | | 200/40/ 200 | | 10,52 | 7,48 | | 33,6 | 243 |
| Суфле из отварной рыбы (минтай) | | 100 | | 17,7 | 8,89 | | 26,59 | 257 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,25/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 250 | | 18,5 | 2,05 | | 123, | 586 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **95,54** | **73,82** | | **380,88** | **2571,76** |
| *ВТОРНИК* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша ячневая молочная | | 200/40/200 | | 6,6 | 5,53 | | 36,06 | 200 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,25/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Омлет натуральный запеченый | | 70 | | 6,24 | 5,88 | | 2,16 | 86,32 |
| 11-00 | Пюре фруктовое | | 100 | | 0,4 | 0 | | 9,5 | 40,0 |
| обед | Суп - льезон | | 300/18/мясо | | 9,33 | 9,44 | | 8,94 | 169 |
| Котлеты(биточки) куриные | | 100 | | 15,42 | 14,5 | | 9,36 | 230 |
| Пюре картофельное | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Компот из сухофруктов | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,25 |
| Яблоко свежее | | 150 | | 0,6 | 0,6 | | 14,7 | 66,6 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Суфле творожное | | 150 | | 23,48 | 4,88 | | 23,19 | 231 |
| Джем | | 25 | | 0,1 | 0 | | 16,25 | 65,4 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,25/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 250 | | 18,5 | 2,05 | | 123, | 586 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **85,85** | **70,22** | | **353,04** | **2374,47** |
| *СРЕДА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша манная молочная | | 200 /40/200 | | 9,7 | 5,4 | | 37,76 | 239 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,25/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,80 | 7,37 | | 0 | 91,00 |
| 11-00 | Яблоко свежее | | 150 | | 0,6 | 0,6 | | 14,7 | 66,6 |
| обед | Суп картофельный | | 300/18 мясо | | 9,07 | 8,54 | | 23,8 | 208 |
| Фрикаделька мясная | | 80 | | 14,1 | 6,062 | | 6,83 | 134,9 |
| Макаронные изделия отварные | | 150 | | 5,54 | 4,1 | | 35,36 | 200,9 |
| Компот из сухофруктов | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,25 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Печенье | | 40 | | 2,98 | 3,92 | | 29,76 | 166,2 |
| Каша геркулесовая молочная | | 200/40/200 | | 10,52 | 7,48 | | 33,6 | 243 |
| Кнели рыбные (минтай) | | 100 | | 13,37 | 6,82 | | 4,67 | 136 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,25/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 250 | | 18,5 | 2,05 | | 123, | 586 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **91,06** | **74,082** | | **386,46** | **2578,75** |
| *ЧЕТВЕРГ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша пшенная молочная | | 200/40/200 | | 10,2 | 6,32 | | 31,16 | 221,8 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,25/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Омлет натуральный запеченый | | 70 | | 6,24 | 5,88 | | 2,16 | 86,32 |
| 11-00 | Пюре фруктовое | | 100 | | 0,4 | 0 | | 9,5 | 40,0 |
| обед | Суп гречневый | | 300/18 мясо | | 9,25 | 8,68 | | 19 | 194 |
| Тефтели мясные паровые | | 100 | | 16,04 | 13,56 | | 8,22 | 219,08 |
| Пюре картофельное | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Компот из сухофруктов | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,25 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| Печенье | | 40 | | 2,98 | 3,92 | | 29,76 | 166,2 |
| ужин | Суфле творожное | | 150 | | 23,48 | 4,88 | | 23,19 | 231 |
| Джем | | 25 | | 0,1 | 0 | | 16,25 | 65,4 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,25/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 250 | | 18,5 | 2,05 | | 123, | 586 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **92,37** | **72,63** | | **372,12** | **2509,95** |
| *ПЯТНИЦА* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша гречневая молочная | | 200/50/200 | | 11,21 | 6,85 | | 36,69 | 255 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,25/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Сыр | | 25 | | 5,80 | 7,37 | | 0 | 91,00 |
| 11-00 | Яблоко свежее | | 150 | | 0,6 | 0,6 | | 14,7 | 66,6 |
| обед | Суп рыбный с крупой и картофелем/геркулес | | 300 | | 7,53 | 3,7 | | 19,33 | 140,7 |
| Кнели куриные | | 100 | | 8,79 | 12,48 | | 3,77 | 163 |
| Пюре картофельное | | 200/5 | | 4,3 | 5,6 | | 32,9 | 193 |
| Компот из сухофруктов | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,25 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| Печенье | | 40 | | 2,98 | 3,92 | | 29,76 | 166,2 |
| ужин | Каша рисовая молочная | | 200/40/200 | | 8,4 | 5,4 | | 38,16 | 235 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Суфле из отварного мяса | | 85 | | 17,08 | 13,06 | | 4,84 | 205,07 |
| Чай с сахаром | | 200/0,25/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 250 | | 18,5 | 2,05 | | 123, | 586 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **86,07** | **82,77** | | **380,13** | **2608,72** |
| *ВОСКРЕСЕНЬЕ* | | | | | | | | | |
| завтрак | Каша кукурузная молочная | | 200 /40/200 | | 8,9 | 5,48 | | 38,16 | 197 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,2/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| Омлет натуральный запеченый | | 70 | | 6,24 | 5,88 | | 2,16 | 86,32 |
| 11-00 | Сок | | 200 | | 1,0 | 0,2 | | 20,20 | 92,0 |
| Печенье | | 40 | | 2,98 | 3,92 | | 29,76 | 166,2 |
| обед | Суп картофельный с крупой((геркулес) | | 300/18 мясо | | 8,54 | 7,26 | | 21,26 | 184 |
| Фрикаделька мясная | | 80 | | 14,1 | 6,062 | | 6,83 | 134,9 |
| Каша гречневая | | 200/50/0 | | 5,51 | 3,85 | | 27,13 | 165 |
| Компот из сухофруктов | | 200 | | 0,64 | 0 | | 41,67 | 169,25 |
| 16-00 | Отвар шиповника | | 200 с/сах | | 0 | 0 | | 14,97 | 59,9 |
| ужин | Макаронные изделия отварные | | 150 | | 5,54 | 4,1 | | 35,36 | 200,9 |
| Биточки мясные паровые | | 100 | | 17,32 | 8,40 | | 8,32 | 178,17 |
| Масло сливочное | | 15 | | 0,12 | 10,87 | | 0,19 | 99,1 |
| Чай с сахаром | | 200/0,2/10 | | 0 | 0 | | 9,98 | 39,9 |
| на весь день | Хлеб пшеничный | | 250 | | 18,5 | 2,05 | | 123, | 586 |
| Зелень укропа сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Зелень петрушки сушеная | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Лавровый лист | | 0,5 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| Соль | | 6 | | 0 | 0 | | 0 | 0 |
| **итого** | | | | | **89,51** | **68,942** | | **389,16** | **2497,64** |
| **Расчет калорийности и химического состава семидневного меню** | | | | | | | | | |
| **День недели** | | **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Углеводы, г** | | |
| понедельник | | 95,54 | | 73,82 | | | 380,88 | | |
| вторник | | 85,85 | | 70,22 | | | 353,04 | | |
| среда | | 91,06 | | 74,082 | | | 386,46 | | |
| четверг | | 92,37 | | 72,63 | | | 372,12 | | |
| пятница | | 86,07 | | 82,77 | | | 380,13 | | |
| суббота | | 95,54 | | 73,82 | | | 380,88 | | |
| воскресенье | | 89,51 | | 68,942 | | | 389,16 | | |
| **Итого** | | **90,8** | | **73,7** | | | **377,5** | | |
| **Калорийность – 2530,4** | | | | | | | | | |

Приложение 2

к Описанию объекта закупки

«Утверждаю»

Главный врач

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

**ГРАФИК**

**выдачи готовой пищи в отделения ГБУЗ НСО «ГКБ № 25»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п выдачи** | **Суточный рацион** | **Время** |
| **Завтрак** | | |
| 1 |  | **8.30** |
| **Второй завтрак** | | |
| 2 |  | **11.00** |
| **Обед** | | |
| 3 |  | **с 13.30 до 14.00** |
| **Полдник** | | |
| 4 |  | **16.00** |
| **Ужин** | | |
| 5 |  | **18.00** |

Приложение 3

к Описанию объекта закупки

**ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ), ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара** | **Характеристика продуктов** | **Соответствие** |
| 1 | Мясо говядины | Замороженное, задняя четвертина на кости. Цвет размороженного мяса – красного цвета.  Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.  Запах – специфический, свойственный свежему мясу.  Состояние жира – консистенция твердая, при надавливании крошится.  Состояние сухожилий – сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. | ГОСТ 31797-2012 |
| 2 | Полуфабрикат мясной | Внешний вид и вид на срезе - форма, состояние поверхности и на срезе, соответствующие данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой  Вкус и запах - Свойственные данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой  Цвет - Свойственный цвету используемого в данном наименовании полуфабриката кускового или измельченного мясного сырья с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой | ГОСТ Р 52675-2006 |
| 3 | Мясо кур | Тушка охлажденная, потрошенная 1 сорта. Хорошо обескровлена, чистая, без видимых кровяных сгустков.  Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы, мясо кур не имеет никаких посторонних запахов. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового.  Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него.  Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. | ГОСТ 31962-2013 |
| 4 | Колбаса вареная «Докторская» | Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью; консистенция упругая; цвет и вид на разрезе розовый или светло-розовый; запах и вкус свойственные данному продукту, без посторонних запахов и привкусов. | ГОСТ Р 52196-2011 |
| 5 | Сосиски говяжьи | Внешний вид - батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция нежная, сочная, цвет и вид фарша на разрезе – розовый, светло-розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый. | ГОСТ Р 52196-2011 |
| 6 | Рыба свежемороженая (минтай, кета, горбуша) | Сорт первый. Внешний вид (после размораживания): поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция (после размораживания): плотная, присущая рыбе данного вида. Запах (после размораживания): свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков | ГОСТ 32366-2013 |
| 7 | Консервы рыбные | Консервы «Сайра натуральная с добавлением масла»  Вкус – приятный, свойственных консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи; запах - приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция мяса рыбы – сочная, костей – мягкая. Состояние рыбы –куски и тушки целые. Состояние бульона – жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы. | ГОСТ 13865-2000 |
| 8 | Молоко коровье, пастеризованное | Изготовлено из натурального коровьего молока. Жирность не менее 2,5%. Непрозрачная жидкость. Консистенция: жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка исбившихся комочков жира. Вкус и запах характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет белый, равномерный по всей массе. | ГОСТ Р 52090-2003  Федеральный закон от 12.06.2008 N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию". |
| 9 | Кефир | Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус; цвет – молочно-белый, равномерный по всей массе; консистенция и внешний вид – однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Массовая доля жирности не менее 2,5% | ГОСТ Р 52093-2003  Федеральный закон от 12.06.2008 N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" |
| 10 | Ряженка | Вкус и запах – чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации, без посторонних запахов и привкусов. Цвет – светло-кремовый, равномерный по всей массе; консистенция и внешний вид – однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования.  Массовая доля жирности не менее 2,5% | ГОСТ 31455-2012; Федеральный закон от 12.06.2008 №88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" / «Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 №033/2013» |
| 11 | Творог | Творог изготовлен из коровьего молока.  Массовая доля жира не менее 5%. Внешний вид и консистенция – мягкая, мажущая или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.  Вкус и запах: чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. | ГОСТ Р 52096-2003  Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». |
| 12 | Сметана | Сметана изготовлена из сливок коровьего молока.  Внешний вид и консистенция - однородная, густая масса с глянцевой поверхностью.  Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.  Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.  Массовая доля жира не менее 15%. | ГОСТ Р 52092-2003  Федеральный закон от 12.06.2008 №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» |
| 13 | Сыр полутвердый | Внешний вид сыра: корка ровная, тонкая, без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах: выраженный сырный, сладковатый и/или кисловатый. Консистенция теста плотное, эластичное или умеренно эластичное, однородное по всей массе. На срезе рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы или неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе. Цвет от белого до светло-желтого по всей массе. | ГОСТ Р 52972-2008  Федеральный закон от 12.06.2008 N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" |
| 14 | Масло сливочное | Сладко-сливочное, несоленое, вкус и запах выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; консистенция плотная, пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая. Цвет – от светло-желтого, однородный по всей массе. Сорт высший. Жирность –не менее 72,5%. | ГОСТ Р 52969-2008  Федеральный закон от 12.06.2008 N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" |
| 15 | Молоко сухое | Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухого молока. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии. Цвет белый или белый со светло-кремовым оттенком. Вкус и запах свойственные пастеризованному обезжиренному или цельному молоку без посторонних привкусов и запахов. Допускается привкус и запах кипяченого молока.  Жирность не менее 26%. | ГОСТ Р 52791-2007 |
| 16 | Яйцо куриное | Яйцо куриное столовое, отборной категории.  Скорлупа яиц чистая, без пятен крови, помета и неповрежденная. Содержание яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). | ГОСТ 31654-2012 |
| 17 | Хлеб ржано-пшеничный | Из смеси ржаной и пшеничной муки 2 сорта. Мякиш пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха | ГОСТ 2077-84 |
| 18 | Хлеб пшеничный | Из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта. Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса. Вкус свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха | ГОСТ 27842-88 |
| 19 | Масло растительное | Масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, высшего сорта. Внешний вид: прозрачное, без осадка. | ГОСТ 1129-2013 |
| 20 | Овсяные хлопья | Овсяные хлопья «Геркулес» выработанные из овсяной крупы высшего сорта. Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. | ГОСТ 21149-93 |
| 21 | Крупа овсяная | Крупа овсяная первого сорта Цвет – серовато-желтый разных оттенков. Запах – свойственный овсяной пропаренной крупе, без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус - свойственный овсяной пропаренной крупе, без кислого и других посторонних привкусов. | ГОСТ 3034-75 |
| 22 | Горох колотый шлифованный | Первый сорт. Цвет желтый, зеленый. Вкус свойственный гороху, без посторонних привкусов, не горький, не кислый. Запах нормальный свойственный гороху без затхлого, плесневого или иного постороннего запаха. | ГОСТ 6201-68 |
| 23 | Крупа ячменная перловая | Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Запах свойственный нормальной ячменной крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. | ГОСТ 5784-60 |
| 24 | Крупа ячменная ячневая | Крупа № 1. Частицы дробленного ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек. Цвет белый с желтоватым оттенком. Вкус свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный ячменной крупе, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Доброкачественное ядро: не менее 99,0%. | ГОСТ 5784-60 |
| 25 | Крупа гречневая | Ядрица быстроразваривающаяся. Сорт первый. Цвет коричневый разных оттенков. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное ядро: не менее 98,9%. | ГОСТ Р 55290-2012 |
| 26 | Крупа кукурузная | Крупа шлифованная, величина ядра № 5. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. | ГОСТ 6002-69 |
| 27 | Крупа манная | Крупа манная марка «М». Запах нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус свойственный манной крупе, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. | ГОСТ 7022-97 |
| 28 | Крупа пшено шлифованное | Крупа из просо. Сорт первый. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное ядро: не менее 98,7%. | ГОСТ 572-60 |
| 29 | Крупа рисовая круглозернистая | Сорт первый. Запах свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное ядро: не менее 99,4%. | ГОСТ 6292-93 |
| 30 | Крупа пшеничная | Цвет желтый. Запах свойственный пшеничной крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшеничной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное ядро: не менее 99,2%. | ГОСТ 276-60 |
| 31 | Мука пшеничная | Мука пшеничная, сорт высшый. Цвет белый. Заражённость вредителями не допускается. | ГОСТ Р 52189-2003 |
| 32 | Макаронные изделия | Группа «В». Высший сорт, в ассортименте (трубчатые, нитеобразные, фигурные) | ГОСТ 31743-2012 |
| 33 | Сухари панировочные | Сухари панировочные высшего сорта. Внешний вид – крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Запах свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха. | ГОСТ 28402-89 |
| 34 | Картофель продовольственный | Внешний вид – клубни целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Клубни зрелые, с плотной кожурой. Вкус и запах – свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего вкуса и запаха. Не допускаются клубни загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые. | ГОСТ Р 51808-2013 |
| 35 | Морковь свежая | Первый сорт. Внешний вид – корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, но без повреждения плечиков корнеплода. Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются корнеплоды загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые. | ГОСТ 32284-2013 |
| 36 | Свекла свежая | Свекла столовая 1 сорта. Внешний вид - 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. Запах и вкус – свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Внутреннее строение – мякоть сочная, плотная, темно-красная, разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Не допускаются корнеплоды загнившие, подмороженные, с прилипшей землей, морщинистые. | ГОСТ 32285-2013 |
| 37 | Лук репчатый свежий | Внешний вид: луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой). Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. | ГОСТ 51783-2001 |
| 38 | Капуста белокочанная свежая | Кочаны целые, чистые, здоровые, сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с чистым срезом кочерыги, не рыхлые, зачищены до плотно облегающих листьев. Зачистка кочана: кочаны зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. | ГОСТ 51809-2001 |
| 39 | Горошек зеленый консервированный | Горошек зеленый, консервированный первого сорта. Внешний вид – зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и/или привкуса. Цвет зерен – зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки. Консистенция - мягкая однородная или мягкая неоднородная. Качество заливочной жидкости – прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. | ГОСТ Р 54050-2010 |
| 40 | Кукуруза консервированная | Кукуруза сахарная консервированная первого сорта Внешний вид – зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах - свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха.  Консистенция - Мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости молочного оттенка (с опалесценцией) Цвет зерен – Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. | ГОСТ Р 53958-2010 |
| 41 | Томатная паста | Концентрированная, не менее 25% сухого вещества, категория Экстра. Без добавления консервантов, красителей и других искусственных добавок. Без добавления уксуса. | ГОСТ Р 54678-2011 |
| 42 | Капуста квашеная | Внешний вид – равномерно нашинкованная полосками или нарезанная в виде частиц различной формы, без крупных частиц кочерыги и кусков листьев, или в виде цельных кочанов или их половинок. Кочаны или половинки упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой. Плодоовощные компоненты и пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Вкус и запах - характерный для квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей. Консистенция – сочная, плотная, хрустящая. Цвет – светло-соломенный с желтоватым оттенком. Без уксуса. | ГОСТ Р 53972-2010 |
| 43 | Огурцы консервированные | Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Плоды целые. Цвет однородный, без пятен, прозелени и ожогов, с оттенками от зеленого до оливкового.  Вкус слабокислый, умеренно соленый, запах приятный с ароматом пряностей. Заливка прозрачная, бесцветная или с характерным оттенком. Без добавления уксуса. Первый сорт. | ГОСТ 31713-2012 |
| 44 | Икра кабачковая | Внешний вид: однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей. Консистенция мажущая или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей. Вкус и запах свойственный икре. | ГОСТ Р 51926-2002 |
| 45 | Капуста цветная мороженная | Внешний вид: отдельные соцветия чистые здоровые, без повреждений зрелые без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, а также плохо подрезанные соцветия. Цвет однородный от белого до темно-кремового, может иметь оттенок зеленого, желтого или розового. Практически без обесцвеченных зон. Находящихся на поверхности. В размороженном состоянии: запах и вкус: свойственные данному виду овощей после бланширования, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция слегка размягченная, близкая к консистенции свежих или термически подготовленных овощей. | ГОСТ Р 54683-2011 |
| 46 | Сухофрукты весовые | Не менее 5 компонентов. Сухофрукты эластичные, упругие, чистые без разрывов и трещин оболочки, без посторонних примесей, насекомых, личинок и гнилых экземпляров. | ГОСТ 28501-90  ГОСТ 28502-90 |
| 47 | Плоды шиповника сушеные | Сушеный, без постороннего запаха.Вкус: кисловато – сладкий, слегка вяжущий. Наличие на упаковке ярлыка производителя и информации о пищевой ценности. | ГОСТ 1994-93 |
| 48 | Сок фруктовый | Сок в ассортименте. Осветленный, восстановленный, гомогенизированный, стерилизован, асептический расфасован и упакован. | ГОСТ 32102-2013 или ТУ соответствие требованиям ФЗ от 27.10.08 №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» |
| 49 | Сок фруктовый | Сок в ассортименте. Для питания детей раннего возраста. Осветленный, восстановленный, гомогенизированный, стерилизован, асептический расфасован и упакован. |  |
| 50 | Сок томатный | Восстановленный. Без содержания сахара. Внешний вид – однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. | ГОСТ 52183-2003или ТУ, соответствие требованиям ФЗ от 27.10.08 №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» |
| 51 | Печенье | Печенье диабетическое фасованное. Форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными. Цвет свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Вкус и запах свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса. | ГОСТ 24901-89 |
| 52 | Вафли | Вафли диабетические | ГОСТ 14031-68 |
| 53 | Вафли | Вкус и запах свойственные данному наименованию вафель, без постороннего привкуса и запаха.  Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. Вафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования. Начинка в вафлях не должна выступать за края. | ГОСТ 14031-68 |
| 54 | Сахар-песок | Вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Сыпучий | ГОСТ 21-94 ГОСТ 31895-2012 |
| 55 | Соль | Кристаллический сыпучий продукт, белого цвета. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Наличие йодирующей добавки, при этом допускается слабый запах йода. Помол 1-й. Высший сорт. | ГОСТ Р 51574-2000 |
| 56 | Чай черный, байховый | Крупный (листовой). Вкус и аромат - нежный аромат, приятный с терпкостью вкус. | ГОСТ 32573-2013 |
| 57 | Кисель | Кисель плодово-ягодный в ассортименте. Внешний вид: брикет, правильной формы. | ГОСТ 18488-2000 |
| 58 | Дрожжи прессованные хлебопекарные | Внешний вид - плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок  Вкус - пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах - свойственный дрожжам | ГОСТ Р 54731-2011 |
| 59 | Лист лавровый сухой | Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. | ГОСТ 17594-81 |
| 60 | Смесь белковая композитная сухая | Предназначена для реализации населению, пищеблокам лечебно – профилактических учреждений и учреждений социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, санаториям, другим предприятиям общественного питания в качестве компонента для приготовления готовых блюд для диетического (лечебного и профилактического) питания детей с 3 – х лет и взрослых.  Код ОКП: 91 9760 Лечебно-профилактическое питание.  Пищевая и энергетическая ценность в 100 г сухой смеси:  Белки – 40,0 г  Жиры – 20,0 г  Углеводы – 30,0 г  Энергетическая ценность – 452,0 Ккал. | ГОСТ Р 53861-2010 |
| 61 | Зелень петрушки | сушеная | ГОСТ Р 52622-2006 |
| 62 | Зелень укропа | сушеная | ГОСТ 32065-13 |
| 63 | Пюре фруктовое | гомогенизированное, стерилизованное для питания детей раннего возраста. Без сахара. | ТУ |

Приложение 4

к Описанию Объекта закупки

**проект**

**ДОГОВОР**

**аренды нежилых помещений**

**№\_\_\_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.**

Арендодатель государственного имущества, Государственное бюджетное учреждение здравоохранения Новосибирской области «Городская клиническая больница № 25» (ГБУЗ НСО «ГКБ № 25»), именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_, с одной стороны, и арендатор государственного имущества, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Арендатор», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, на основании пп.10 п.1 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. Общие условия**

1.1. «Арендодатель» передает, а «Арендатор» принимает во временное пользование и владение за плату нежилые помещения, расположенные по адресам: г. Новосибирск, ул. Александра Невского, 21/2 для организации лечебного питания для нужд медицинской организации Новосибирской области во исполнение Контракта на оказание услуг по организации лечебного питания от «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г. № \_\_\_\_\_. Общая площадь сдаваемых в аренду помещений 429,1кв.м.

Одновременно с передачей прав по владению и пользованию помещением «Арендатору» передаются права пользования той частью земельного участка, которая занята этим помещением или пропорциональна его размеру и необходима для использования и свободного доступа к нему. Порядок предоставления и использования земельного участка, а также его размеры могут быть установлены сторонами дополнительно в настоящем договоре либо отдельным соглашением.

1.2. Состав передаваемых в аренду помещений и их месторасположение определяется в Приложении №1 и выкопировках, прилагаемых к настоящему договору и являющихся его неотъемлемой частью.

Передача помещения оформляется актом приема-передачи, который составляется и подписывается «Арендодателем» и «Арендатором».

Акт приема-передачи (Приложение № 2) приобщается к настоящему договору и является его неотъемлемой частью. При отсутствии акта приема-передачи настоящий договор считается незаключенным.

1.3. Условия настоящего договора распространяются на отношения, возникшие между сторонами с даты подписания акта приема-передачи объекта, если иное не установлено особыми условиями договора.

1.4. Передача помещения в аренду не влечет передачу права собственности на него.

**2. Обязанности Сторон**

2.1. «Арендодатель» обязуется:

2.1.1. В пятидневный срок с момента подписания настоящего договора оформить с «Арендатором» договор на эксплуатационные, коммунальные и необходимые административно-хозяйственные услуги (далее - договор на оказание услуг).

2.1.2. Не позднее пяти дней после заключения настоящего договора передать «Арендатору» помещение, указанное в п.1.1, по акту приема-передачи.

2.1.3. Участвовать в создании необходимых условий для эффективного использования арендуемого помещения и поддержании его в надлежащем состоянии в порядке, согласованном с «Арендатором».

2.1.4. В случае аварий, произошедших не по вине «Арендатора», оказывать ему необходимое содействие в устранении их последствий.

2.1.5. Не менее чем за два месяца письменно уведомлять «Арендатора» о необходимости освобождения объекта в связи с принятыми в установленном порядке решениями о постановке здания на капитальный ремонт в соответствии с утвержденным планом капитального ремонта или о его ликвидации по градостроительным причинам (основаниям).

2.1.6. Обеспечивать нормальное функционирование и техническое состояние инженерно-технических коммуникаций, охранной, противопожарной сигнализации, а также телефонной сети.

2.1.7. Осуществлять капитальный ремонт сданного в аренду помещения, контролировать надлежащее выполнение Арендатором требований по содержанию арендуемого помещения, а также других обязательств, предусмотренных настоящим договором;

2.1.8. Принять арендованное помещение от «Арендатора» в течение трех дней по окончании срока аренды либо при досрочном высвобождении помещения.

2.2. «Арендатор» обязуется:

2.2.1. Использовать помещение исключительно по прямомуназначению, указанному в п.1.1 настоящего договора.

2.2.2. В течение пяти дней с момента подписаниянастоящего договора заключить с «Арендодателем» договор на эксплуатационные, коммунальные и необходимые административно-хозяйственные услуги (договор на оказание услуг).

2.2.3. Не позднее пяти дней после заключения настоящего договора принять у «Арендодателя» помещение, указанное в п.1.1 (приложение 1), по акту приема-передачи.

2.2.4. Следить за нормальным функционированием и техническим состоянием инженерно-технических коммуникаций, охранной, противопожарной сигнализации, телефонной сети. Обеспечить их сохранность.

2.2.5. Соблюдать правила пожарной безопасности и техники безопасности, требования Госсанэпидемнадзора, а такжеотраслевых правил и норм, действующих в отношении видов деятельности «Арендатора» и арендуемого им объекта.

2.2.6. Не допускать захламления бытовым и строительным мусором внутренних дворов здания, арендуемого помещения и мест общего пользования. Немедленно извещать «Арендодателя» о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем нанести) объекту ущерб, и своевременно принимать все возможные меры по предотвращению угрозы, против дальнейшего разрушения или повреждения объекта.

2.2.7. Не производить прокладок, скрытых и открытых проводок и коммуникаций, перепланировок и переоборудования арендуемого помещения, вызываемых потребностями «Арендатора», без письменного разрешения «Арендодателя».

В случае обнаружения «Арендодателем» самовольных перестроек, нарушения целостности стен, перегородок или перекрытий, переделок или прокладок сетей, искажающих первоначальный вид арендуемого помещения, таковые должны быть ликвидированы «Арендатором», а помещение приведено в прежний вид за его счет в срок, определяемый односторонним предписанием «Арендодателя».

2.2.8. Своевременно производить за свой счет текущий ремонт арендуемого помещения с предварительным письменным уведомлением «Арендодателя», а также принимать долевое участие в текущем и капитальном ремонте здания (если в аренде находится часть здания, «Арендатор» принимает долевое участие в ремонте фасада здания), инженерно-технических коммуникаций, а также в мероприятиях по благоустройству окружающей здание территории, проводимых «Арендодателем» согласно отдельным соглашениям, заключаемым с «Арендодателем». Иной порядок и условия проведения капитального ремонта могут быть установлены в дополнительном соглашении к договору.

2.2.9. Не заключать договоры и не вступать в сделки, следствием которых является или может являться какое-либо обременение предоставленных «Арендатору» по договору имущественных прав, в частности, переход их к иному лицу (договоры залога, субаренды, внесение права на аренду объекта или его части в уставный (складочный) капитал юридических лиц и др.) без письменного согласия «Арендодателя». Не использовать (не передавать сторонним организациям) арендуемое помещение для организации и проведения азартных игр.

2.2.10. Предоставлять представителям «Арендодателя» возможность беспрепятственного доступа в арендуемое помещение в случаях проведения проверок использования их в соответствии с условияминастоящего договора, а также всю документацию, запрашиваемую представителями «Арендодателя» в ходе проверки.

2.2.11. Письменно сообщить «Арендодателю» не позднее чем за три месяца о предстоящем освобождении помещения как в связи с окончанием срока действия договора, так и при досрочном его освобождении. Сдать «Арендодателю» помещение по акту приема-передачи.

2.2.12. По окончании срока действия договора или при его расторжении освободить занимаемое помещение не позднее трех дней после окончания действия настоящего договора.

2.2.13. Передать «Арендодателю» арендованное помещение в том же состоянии, в котором оно было передано «Арендатору», с учетом нормального износа. Также «Арендатором» должны быть переданы «Арендодателю» все произведенные в арендуемом помещении перестройки и переделки и все улучшения без возмещения затрат.

2.2.14. Освободить помещение в связи с аварийным состоянием конструкций здания (или его части), постановкой здания на капитальный ремонт или его сносом по градостроительным причинам (основаниям) в сроки, установленные уполномоченными органами.

2.2.15. Своевременно вносить арендную плату в полном объеме и в сроки установленные договором. Несвоевременная оплата арендных платежей, а также внесение платежей не в полном объеме, а частично, считается неисполнением обязанности по внесению арендной платы и является основанием для расторжения договора и наложения штрафных санкций.

2.2.16. Застраховать взятое в аренду имущество. В случае, если договор заключается на срок более одного года, «Арендатор» обязан страховать арендованное имущество ежегодно.

**3. Платежи и расчеты по Договору**

3.1. Размер оплаты.

За указанное в разделе 1 нежилое помещение Арендатор оплачивает арендную плату в размере **99 551 рубль 20 копеек** *(Девяносто девять тысяч пятьсот пятьдесят один рубль двадцать копеек),* в том числе НДС 18%.

3.2. Сроки и порядок оплаты:

а) Арендатор вносит арендные платежи ежемесячно до третьего числа отчетного месяца. В случае если договор заключен не в первый день календарного месяца, первый платёж должен быть внесён «Арендатором в течение пяти дней с момента заключения договора.

б) ежемесячная арендная плата с учетом НДС в размере 99 551 рубль 20 копеек (Девяносто девять тысяч пятьсот пятьдесят один рубль двадцать копеек) вмесяц перечисляется:

*МФ и НП НСО (ГБУЗ НСО «ГКБ №25» л/с 030.13.016.5)*

*Р/счет получателя – 406  018 106 000 430 00 001*

*Банк получателя – Сибирское ГУ Банка России г. Новосибирск*

*БИК банка получателя – 045 004 001*

*ИНН банка получателя – 5406634649*

*КПП банка получателя – 540601001*

*Очередность платежа – 5*

*Назначение платежа*

*КОСГУ 120, тип средств 04.01.02 по счету №\_\_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201 \_\_г. арендная плата за \_\_\_\_\_\_(месяц) \_\_\_\_\_(года).*

в) Расходы «Арендодателя» по содержанию сданного в аренду государственного имущества (налог на имущество, плата за землю, эксплуатационные, коммунальные и необходимые административно-хозяйственные услуги и т.п.) не включаются в установленную настоящим договором арендную плату. Оплата данных расходов производится арендатором по отдельному договору на оказание услуг.

3.3. В одностороннем порядке арендная плата изменяется «Арендодателем» не чаще одного раза в год в связи с изменением рыночной стоимости объектов аренды. В этих случаях «Арендодатель» направляет письменное уведомление «Арендатору». «Арендатор обязан принять уведомление к исполнению в указанный в нём срок без подписания дополнительного соглашения.

3.4. Арендатор несёт полную ответственность за правильное оформление платежного поручения (см. Приложение) с заполнением всех строк и полей, указанных в образце платежного поручения, прилагаемом к счету.

**4. Ответственность сторон**

4.1. Ответственность Арендатора:

а) в случае неуплаты арендных платежей в сроки, установленные в п. 3.2.а договора, «Арендатор» уплачивает пеню за каждый день просрочки в размере 0,5% от суммы ежемесячной арендной платы, которая перечисляется на счет, указанный в п.3.2.б.

б) в случае нарушения п. 2.2.9 договора Арендатор уплачивает штраф в размере 20 от суммы годовой арендной платы на счет, указанный в п.3.2.б.

4.2. Если состояние возвращаемого помещения по окончании срока действия договора хуже состояния с учетом нормального износа, «Арендатор» возмещает «Арендодателю» причиненный ущерб в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Ущерб определяется комиссией с участием «Арендодателя» и привлечением уполномоченных служб.

4.3. В случае если «Арендатор» не принял в установленный настоящим договором срок или не возвратил арендуемое помещение или возвратил его несвоевременно, он обязан внести арендную плату за все время просрочки на счет и в порядке, указанные в 3.2.б. настоящего договора.

«Арендодатель» также вправе требовать от «Арендатора» возмещения иных убытков, причиненных указанными в настоящем пункте действиями «Арендатора».

В указанных в настоящем пункте случаях «Арендатор» также обязан оплатить пени в размере 0,5% за каждый день просрочки от суммы, причитающейся к оплате аренды.

* 1. Уплата пени и штрафа, установленных настоящим договором, не освобождает стороны от выполнения лежащих на них обязательств или устранения нарушений, а также возмещения причиненных ими убытков.

**5. Порядок изменения, расторжения, прекращения**

**и продления договора**

5.1. Все вносимые какой-либо из сторон предложения о внесении дополнений или изменений в условия настоящего договора, в том числе о его расторжении, рассматриваются сторонами в месячный срок и оформляются дополнительными соглашениями (кроме условий по п.3.3 настоящего договора).

5.2. По одностороннему требованию «Арендодателя» или «Арендатора» настоящий договор может быть изменен, дополнен или расторгнут в суде в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, в том числе в случае ликвидации или реорганизации сторон, аварийного состояния арендуемого объекта, постановки его на капитальный ремонт или сноса.

5.3. По требованию "Арендодателя" договор аренды может быть досрочно расторгнут в случаях:

а) неуплаты или просрочки «Арендатором» оплаты аренды в сроки, установленные п.3.2.а., в течение двух месяцев;

б) использования помещения (в целом или частично) не в соответствии с целями, определенными в п.1.1 договора;

в) нарушения п.2.2.9, 3.3 настоящего договора;

г) умышленного или неосторожного ухудшения «Арендатором» состояния помещения, инженерного оборудования и прилегающих территорий либо невыполнения обязанностей, предусмотренных п.п.2.2.4, 2.2.5, 2.2.6, 2.2.7, 2.2.11, 2.2.14, 2.2.15 договора.

Расторжение договора не освобождает «Арендатора» от необходимости погашения задолженности по арендной плате и выплаты неустойки.

5.4. «Арендатор», желающий продлить договор аренды, обязан уведомить об этом «Арендодателя», получить от него согласие и оформить договор на новый срок в течение одного месяца до истечения срока действия настоящего договора. Невыполнение этого условия является основанием к отказу в продлении срока действия настоящего договора.

**6. Особые условия**

6.1. Реорганизация Арендодателя, а также перемена собственника арендуемого помещения не являются основанием для изменения условий или расторжения настоящего договора.

6.2. «Арендатор» ознакомлен со всеми недостатками арендуемого имущества и претензий не имеет.

6.3. «Арендатор» предупрежден о правах третьих лиц на сдаваемое в аренду имущество.

6.4. Настоящий договор не дает права «Арендатору» на размещение рекламы на наружной части здания и арендуемого помещения без согласия «Арендодателя»

6.5. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим договором, регламентируются действующим законодательством Российской Федерации.

6.6. При изменении наименования, местонахождения, банковских реквизитов или реорганизации одной из сторон она обязана письменно в двухнедельный срок сообщить другой стороне о произошедших изменениях, кроме случаев, когда изменение наименования и реорганизация происходят в соответствии с актами Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации.

6.7. Все споры между сторонами, возникающие при заключении, исполнении, расторжении настоящего договора, разрешаются Арбитражным судом.

**7. Срок действия договора**

7.1. Договор вступает в силу с момента подписания и распространяет свое действие на отношения сторон, возникшие с **« » 20\_\_\_ г. до « » 20\_\_ г.**

**8. Приложение, являющееся неотъемлемой частью договора**

8.1. Приложение № 1 Состав передаваемых нежилых помещений (недвижимого имущества).

8.2. Приложение № 2 Акт приема- передачи.

**9. Юридические адреса, реквизиты, подписи сторон**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Арендатор:** | **Арендодатель:**  **ГБУЗ НСО «ГКБ № 25»**  Юридический/фактический адрес: 630075, г. Новосибирск, ул. Александра Невского д. 1а  ИНН 5410127176  КПП 541001001  ОКАТО 50 401 000 000  Для перечисления денежных средств: Министерство финансов и налоговой политики Новосибирской области (ГБУЗ НСО «ГКБ №25» л/с 030.13.016.5)  Р/счет получателя – 406  018 106 000 430 00 001  Банк получателя – Сибирское ГУ Банка России г. Новосибирск  БИК банка получателя – 045 004 001  ИНН банка получателя – 5406634649  КПП банка получателя – 540601001  Очередность платежа – 5  Назначение платежа  КОСГУ 120, тип средств 04.01.02 по счету №\_\_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201 \_\_г.  **Главный врач**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **М.П.** |  |

Приложение № 1

к договору

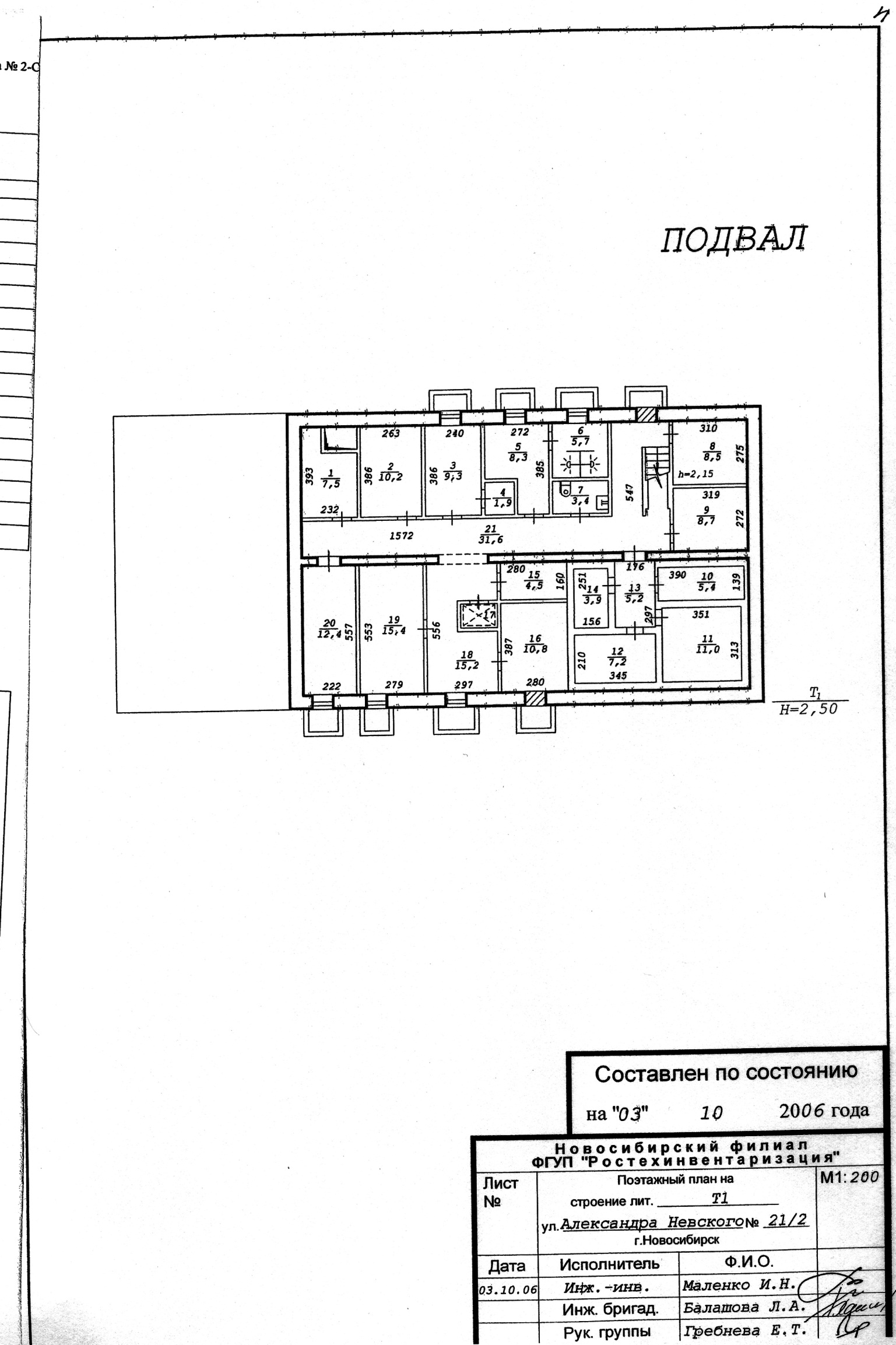
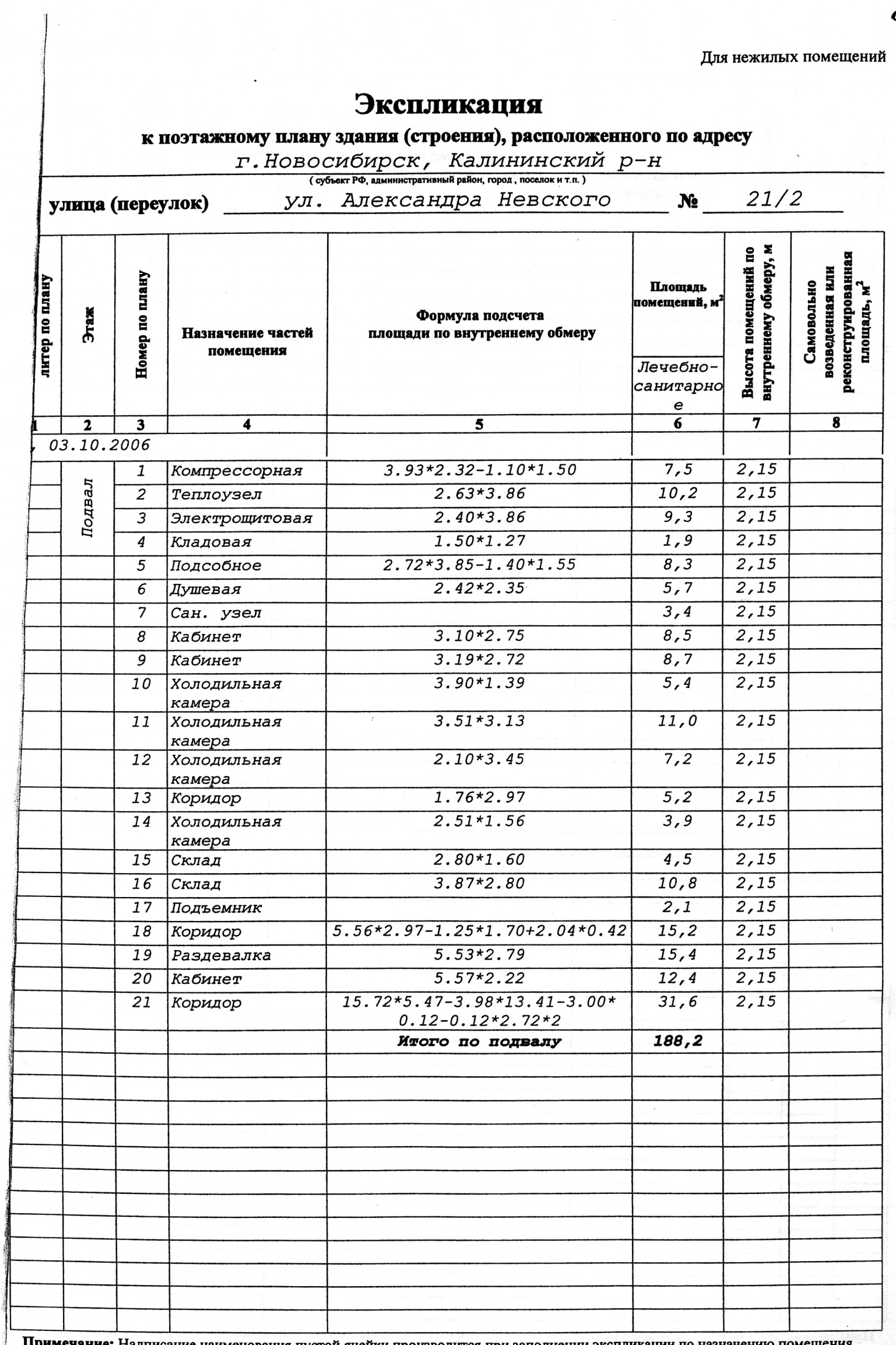
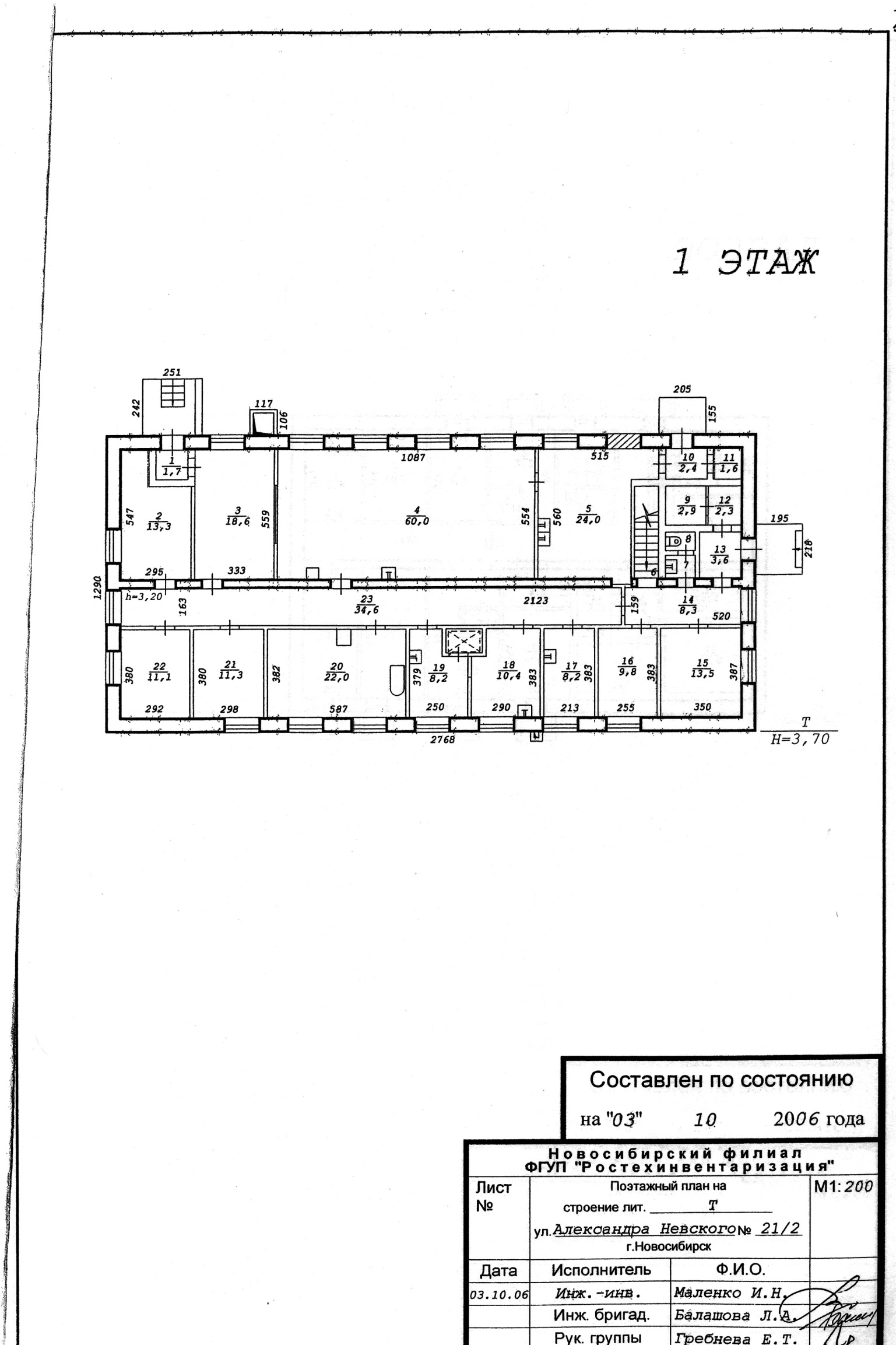
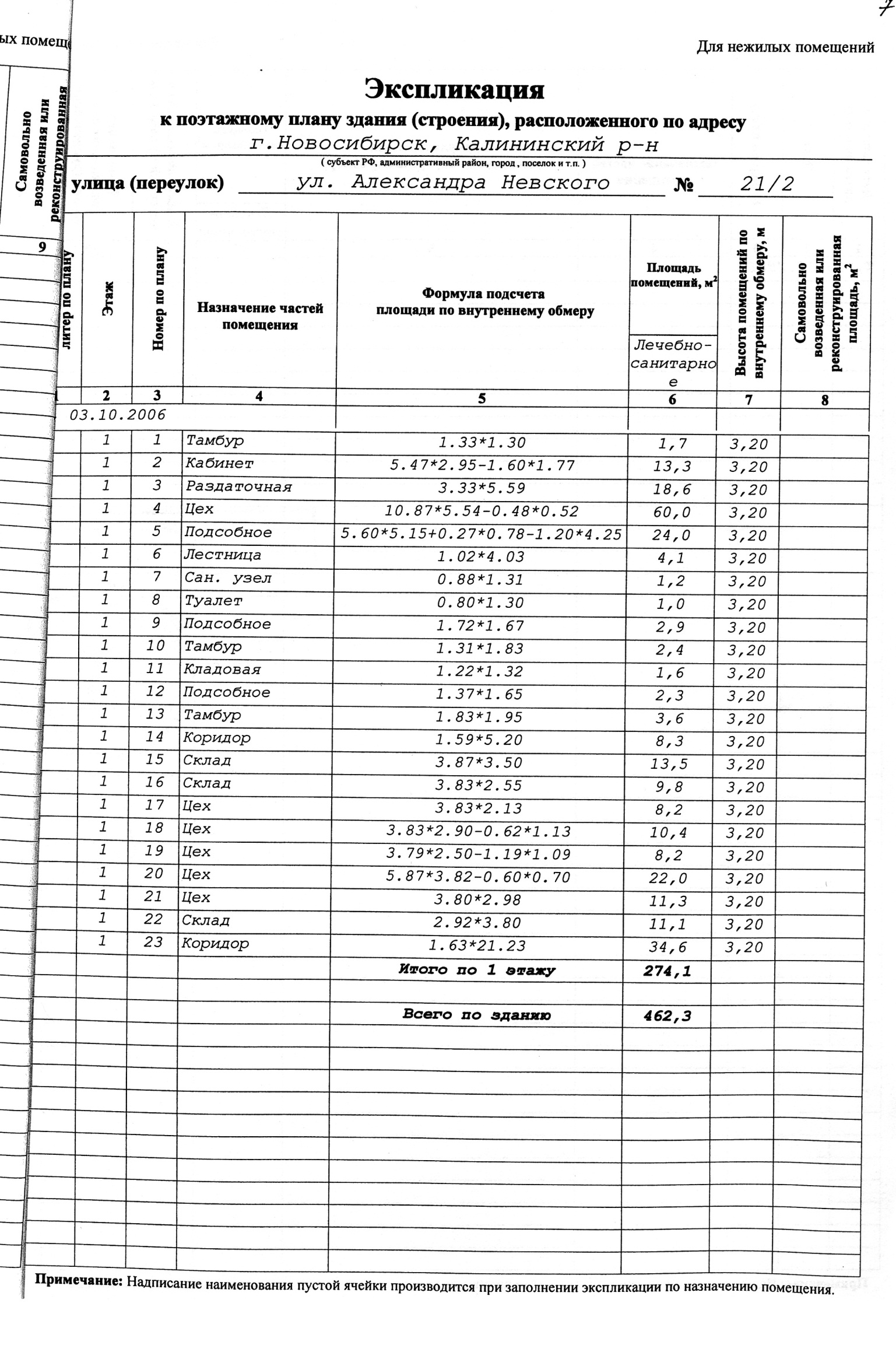
аренды нежилых помещений

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. № \_\_\_\_\_\_\_

**Состав передаваемого недвижимого имущества**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Функциональное назначение | Номера и местонахождение помещений согласно технической документации | Общая площадь, кв. м. | Стоимость 1 кв.м. в месяц, руб. с НДС | Стоимость общей площади в месяц с НДС, руб. |
|  | | | |  |  |
| 1 | **Пищеблок** - для организации лечебного питания для нужд медицинской организации | ул. Александра Невского, 21/2. Здание Пищеблока.  **1-ый этаж 251,7 кв. м. номера по плану:**  № 1–1,7 кв.м; № 2–13,3 кв.м; № 3­­–18,6 кв.м; № 4 – 60,0 кв.м; № 5 – 24,0 кв.м; № 6 – 4,1 кв.м; № 7 – 1,2 кв.м; № 8 – 1,0 кв.м; № 9 – 2,9 кв.м; № 10 – 2,4 кв.м, № 11 – 1,6 кв.м; № 12 – 2,3 кв.м; № 13 – 3,6 кв.м; № 14 ­– 8,3 кв.м; № 15 – 13,5 кв.м; № 16 – 9,8 кв.м.; № 17 – 8,2 кв.м.; № 18 – 10,4 кв.м; № 19 – 8,2 кв.м; № 20 – 22,0 кв.м; № 23 – 34,6 кв.м.  **Подвал 177,4 кв. м. номера по плану:**  № 1 – 7,5 кв.м; № 2 – 10,2 кв.м.; № 3 – 9,3 кв.м; № 4 – 1,9 кв.м; № 5 – 8,3 кв.м; № 6 – 5,7 кв.м; № 7 – 3,4 кв.м; № 8 – 8,5 кв.м; № 9 – 8,7 кв.м; № 10 – 5,4 кв.м; № 11 – 11,0кв.м; № 12 – 7,2 кв.м; № 13 – 5,2 кв.м; № 14 – 3,9 кв.м; № 15 – 4,5 кв.м;№ 17 – 2,1 кв.м; № 18 – 15,2 кв.м; № 19 – 15,4 кв.м; № 20 – 12,4 кв.м; № 21 – 31,6 кв.м. | 429,1 | 232 | 99 551,20 |

|  |  |
| --- | --- |
| **АРЕНДОДАТЕЛЬ:** | **АРЕНДАТОР:** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |



Приложение № 2

к договору

аренды нежилых помещений

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. № \_\_\_\_\_\_\_

АКТ ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ

объекта недвижимости, расположенного по адресу:

г. Новосибирск, ул. Александра Невского, 21/2

г. Новосибирск «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Мы, нижеподписавшиеся, Арендодатель ГБУЗ НСО «ГКБ № 25» в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании Устава и Арендатор в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ составили настоящий акт о нижеследующем:

Арендодатель передает Арендатору часть нежилого помещения (здание, сооружение), расположенного по адресу: г. Новосибирск, ул. Александра Невского, 21/2, именуемое далее объект недвижимости, для организации лечебного питания для нужд медицинской организации.

Характеристика объекта недвижимости:Общая площадь сдаваемого в аренду помещения 429,1 кв. м., в том числе 1-ый этаж 251,7 кв. м. номера по плану:

№ 1–1,7 кв.м; № 2–13,3 кв.м; № 3¬¬–18,6 кв.м; № 4 – 60,0 кв.м; № 5 – 24,0 кв.м; № 6 – 4,1 кв.м; № 7 – 1,2 кв.м; № 8 – 1,0 кв.м; № 9 – 2,9 кв.м; № 10 – 2,4 кв.м, № 11 – 1,6 кв.м; № 12 – 2,3 кв.м; № 13 – 3,6 кв.м; № 14 ¬– 8,3 кв.м; № 15 – 13,5 кв.м; № 16 – 9,8 кв.м.; № 17 – 8,2 кв.м.; № 18 – 10,4 кв.м; № 19 – 8,2 кв.м; № 20 – 22,0 кв.м; № 23 – 34,6 кв.м.

Подвал 177,4 кв. м. номера по плану:

№ 1 – 7,5 кв.м; № 2 – 10,2 кв.м.; № 3 – 9,3 кв.м; № 4 – 1,9 кв.м; № 5 – 8,3 кв.м; № 6 – 5,7 кв.м; № 7 – 3,4 кв.м; № 8 – 8,5 кв.м; № 9 – 8,7 кв.м; № 10 – 5,4 кв.м; № 11 – 11,0кв.м; № 12 – 7,2 кв.м; № 13 – 5,2 кв.м; № 14 – 3,9 кв.м; № 15 – 4,5 кв.м; № 17 – 2,1 кв.м; № 18 – 15,2 кв.м; № 19 – 15,4 кв.м; № 20 – 12,4 кв.м; № 21 – 31,6 кв.м.

Техническое состояние передаваемого объекта недвижимости характеризуется следующим:

состояние стен - удовлетворительное;

состояние потолков - удовлетворительное;

состояние пола - удовлетворительное;

состояние окон и дверей - удовлетворительное;

состояние электрооборудования - удовлетворительное;

состояние сантехнического оборудования - удовлетворительное;

прочие конструкции - удовлетворительное;

необходимость проведения текущего и капитального ремонта - нет.

**ПЕРЕДАЛ: ПРИНЯЛ:**

**Арендодатель Арендатор**:

Должность Должность

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П. М.П.

**ПРИЛОЖНЕНИЕ № 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Обоснование начальной (максимальной) цены контракта** | |
|  | |
|  | В соответствии со статьей 22 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Методическими рекомендациями по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем) начальная (максимальная) цена контракта определена Методом сопоставимых рыночных цен (анализа рынка): |
|  | Расчет НМЦК   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № п/п | Объект закупки | Ед.изме-рения | Общее коли-чество | Источники информации цены, рублей | | | Начальная (максимальная) цена контракта (руб.) | | Исполнитель 1  (исх. № 24/6 от 24.06.2016) | Исполнитель 2  (исх. № 23/06-01 от 23.06.2016) | Исполнитель 3 (исх. №23-06-16 от 23.06.2016) | | 1 | Оказание услуг по организации готового лечебного питания | койко-день | 197 084 | 32 497 575,00 | 30 950 071,00 | 33 116 576,00 | 30 950 071,00 |   Начальная (максимальная) цена контракта *30 950 071,00 рублей* рассчитана как минимальная величина сумм вышеуказанных данных. |

