

Приложение №1  
к Муниципальному контракту  
№0137300001124000069

Примерное 10-дневное меню для организации горячего питания на 2024г. для обучающихся, родители которых являются военнослужащими, принимающими участие в специальной военной операции на территории ДНР, ЛНР, Запорожской области, Херсонской области и Украины (51 руб. один раз в день на каждого ребенка 1-11 кл.)

Прием пищи, наименование блюда	Масса порций, г	Номер рецептуры	Пищевые вещества, г			Энерг. ценн. Ккал
			Б	Ж	У	
Обед (первая неделя)						
Макароны отварные с сыром	200/50	259	10,56	8,8	31,06	245,68
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Итого за прием:	545		10,86	8,9	46,35	308,94
2 День						
Обед (вторая неделя)						
Вареники с картофелем, со сметаной	200\10	522	6,9	4,9	37,2	220,5
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26

Итого за прием:	475		7,2	5	52,49	283,76
3 День						
Обед (третья неделя)						
Плов с мясом птицы	180/100	375	15,37	10,25	31	277,73
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Итого за прием:	570		17,92	11,22	61,71	419,29
4 День						
Обед (четвертая неделя)						
Макаронные изделия отварные с маслом растительным	250	256	18,08	6,4	21,8	217,12
Котлета «Домашняя»	100	12,45	12,34	11,03	203,3	372
Компот из сухофруктов	200	495	0,6	0,1	20,1	83,7
Итого за прием:	540		31,02	17,53	245,2	672,82
5 День						
Обед (пятая неделя)						
Запеканка творожная со сгущенным молоком	200/10	279	23,85	11,55	22,5	289,35
Кисель плодово-ягодный из концентратов	200	484	0	0	15	60
Итого за прием:	610		23,85	11,55	37,5	349,35
6 День						
Обед (шестая неделя)						



Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	180	202	14,75	11,02	65,32	419,46
Тефтели мясные паровые	100	348	12,47	8,36	6,9	152,72
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Чай с сахаром с лимоном	200	82	0,4	0,4	9,8	44,4
Итого за прием:	470		29,87	20,65	97,44	694,88
7 День						
Обед (седьмая неделя)						
Картофель тушеный с мясом кур	180/100		18,8	14,3	25,8	307,1
Компот из сухофруктов	200	495	0,6	0,1	20,1	83,7
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Итого за прием:	770		21,65	15,27	61,32	469,1
8 День						
Обед (восьмая неделя)						
Каша рисовая молочная с маслом слив.	250	236	6,45	8,15	40,23	260,07
Бутерброд с сыром	30/15	63	6,9	9	10	148,6
Чай с сахаром	200	457	0,2	0,1	9,3	38,9
Итого за прием:	745		13,55	30,8	59,53	447,57
9 День						
Обед (девятая неделя)						
Голубцы ленивые	200	333	15,5	18,6	6	257,4
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,51

Компот из сухофруктов	200	495	0,6	0,1	20,1	83,7
Итого за прием:	530	1071	19,35	19,57	41,52	419,61
10 День						
Обед						
Блинчики с начинкой	200	524	7,30	11,1	1,82	136,38
Чай с сахаром с лимоном	200	82	0,4	0,4	9,8	44,4
Итого за прием:	375		7,7	11,5	11,62	180,78

Примечание:

1.Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд, кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений (Пермь, 2021г, сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. -Изд-е 4-е доп. И испр.)

2.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания.

Справочник М.: ДеЛипринт, 2007г. Скурихин И.М. ТутельянВ.А.

\* - продукция промышленного производства



Примерное 10-дневное меню для организации горячего питания на 2024 г для обучающихся 1-4 кл (105,86 руб. один раз в неделю на каждого ребенка),

Прием пищи, наименование блюда	масса порций	Пищевые вещества, г			Энергическая ценность ккал	Номер рецептуры
		Б	Ж	У		
завтрак						
Неделя 1 день 1						
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	60	0,84	3,66	4,56	54,6	26
Биточки куриные	90	12,45	12,34	11,03	203,3	372
Картофель отварной с маслом сливочным	150	4,35	8,1	16,2	154,5	152
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,27	14,75	62,8	576
Фрукты по сезону	150	0,45	0,34	11,6	51,28	82
Напиток из шиповника	200	0,67	0,27	18,3	78	496
Итого завтрак:	680	7,77	8,98	60,85	346,58	
Неделя 1 День 2						
Салат Витаминный	60	0,87	3,6	5,04	56,4	1
Каша гречневая с маслом сливочным	150	10,62	7,94	47,05	302,2	202
Гуляш из мяса птицы	90\50	13,3	15,5	3,1	205	367
Чай с сахаром с лимоном	200	0,53		15,29	61,51	459
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,27	14,75	62,8	576
Хлеб ржаной	20	1,1	0,2	6,4	38	574
Сок в индивидуальной упаковке	200	1	0,2	20,2	86	
Итого завтрак:	800	29,72	27,71	111,83	811,91	
Неделя 1 День 3						
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200	5,01	7,98	227,64	201,74	236
Бутерброд с сыром	20\20	3,9	4,8	9,9	98	56
Чай с сахаром с лимоном	200	0,53		15,29	61,51	459
Молоко в индивидуальной упаковке	200	5,8	5,3	9,1	107	
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,27	14,75	62,8	576
Итого завтрак:	670	17,54	18,35	276,68	531,05	



Неделя 1 День 4						
Гуляш из мяса птицы	90\50	13,3	15,5	3,1	205	367
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,55	4,5	29,55	184,5	256
Какао с молоком	200	3,28	3,55	20,23	122,31	462
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,27	14,75	62,8	576
Хлеб ржаной	20	1,1	0,2	6,4	38	574
Фрукты по сезону	150	0,45	0,34	11,6	51,28	82
Итого завтрак:	740	12,68	8,86	82,53	458,89	
Неделя 1 День 5						
Горошек зеленый консервированный	60	1,92	0,18	3,9	31,8	
Говядина тушеная с овощами	90\50	14,4	13,5	4,5	197,1	321
Рис отварной с маслом сливочным	150	3,72	4,87	38,11	211,2	205
Компот из кураги	200	0,18	0,06	17,41	64,85	495
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,27	14,75	62,8	576
Хлеб ржаной	20	1,1	0,2	6,4	38	574
Фрукты по сезону	150	0,45	0,34	11,6	51,28	82
Итого завтрак:	750	22,15	19,24	92,77	625,23	
Неделя 2 День 6						
Котлета рыбная	90	11,57	1,3	9	95,14	307
Картофель отварной с маслом сливочным	150	4,05	5	8,7	105	377
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,27	14,75	62,8	576
Хлеб ржаной	20	1,1	0,2	6,4	38	574
Компот из свежих фруктов	200	200	0,29		19,4	80,98
Сок в индивидуальной упаковке	200	1	0,2	20,2	86	
Фрукты по сезону	150	0,45	0,34	11,6	51,28	82
Итого завтрак:	890	204,85	6,3	61,65	362,48	
Неделя 2 День 7						
Салат Витаминный	60	0,72	3,06	3,3	43,8	2
Тефтели куриные с соусом	90\50	12,65	11,33	5,94	176,33	374
Каша гречневая с маслом сливочным	150	10,62	7,94	47,05	302,2	202



Хлеб пшеничный	30	2,3	0,27	14,75	62,8	576
Хлеб ржаной	20	1,1	0,2	6,4	38	574
Кисель из концентрата	200	1	0,06	29,8	130	484
Фрукты по сезону	150	0,45	0,34	11,6	51,28	82
Итого завтрак:	750	28,12	20,14	115,54	760,61	
Неделя 2 День 8						
Винегрет овощной	60	0,96	3,72	3,96	52,8	47
Плов с мясом птицы	200	21,8	22,24	3,9	435,37	375
Хлеб пшеничный	30	4,6	0,54	29,5	125,6	576
Хлеб ржаной	20	1,1	0,2	6,4	38	574
Какао с молоком	200	3,28	3,55	20,23	122,31	462
Сок в индивидуальной упаковке	200	1	0,2	20,2	86	
Итого завтрак:	710	32,74	30,45	84,19	860,08	
Неделя 2 День 9						
макаронные изделия с маслом сливочным	150/5	5,55	4,5	29,55	184,5	256
котлета "Домашняя"	90	12,45	12,34	11,03	203,3	372
Фрукты по сезону	1шт.	0,45	0,34	11,6	51,28	82
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,27	14,75	62,8	576
Хлеб ржаной	20	1,1	0,2	6,4	38	574
Компот из сухофруктов	200	0,18	0,06	17,41	64,85	495
Итого завтрак:	550	20,75	17,45	66,93	501,88	
Неделя 2 День 10						
Запеканка творожная с соусом сметанным	150\20	6,6	11,9	38,1	402,1	279
Бутерброд с сыром	20\20	3,9	4,8	9,9	98	56
Хлеб пшеничный	30	4,6	0,54	29,5	125,6	576
Чай с сахаром с лимоном	200	0,53		15,29	61,51	459
Кондитерское изделие в индивидуальной упаковке	50	3,75	4,9	37,2	207,5	продукт пром. производ.
Итого завтрак:	540	19,38	22,14	129,99	894,71	

1. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд, кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для



несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений (Пермь, 2021г, сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. -Изд-е 4-е доп. И испр.)

2. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник М.: Делипринт, 2007г. Скурихны И.М. Тугельян В.А.

Примерное 10-дневное меню для организации горячего питания на 2024 г для обучающихся 5-11 классов (по 21 руб. в день)

Прием пищи, наименование блюда	Масса порций, г	Номер рецептуры	Пищевые вещества, г			Энерг. ценн. Ккал
			Б	Ж	У	
Завтрак						
Макароны отварные с сыром	250	259	13,2	11	38,83	308
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Итого за прием:	480	1294	15,75	11,97	69,54	449,56
2 День						
Завтрак						
Каша молочная рисовая с курагой	250	236	6,45	8,15	40,23	260,07
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Итого за прием:	480		9	9,12	70,94	401,63
3 День						
Завтрак						
Каша молочная из крупы "Геркулес" вязкая	250	212	8,9	10,6	36,4	276,6
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Итого за прием:	480		11,45	11,57	67,11	418,16
4 День						
Завтрак						
Бутерброд с сыром	30/15	56	3,90	4,8	9,9	98,4
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Итого за прием:	245		4,2	4,9	25,19	161,66



5 День						
Завтрак						
Каша манная вязкая с маслом сливочным	250	214	13,8	1,2	3	78
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Итого за прием:	480		16,35	2,17	33,71	219,56
6 День						
Завтрак						
Бутерброд с сыром	30/15	63	6,9	9	10	148,6
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Итого за прием:	245		7,2	9,1	25,29	211,86
7 День						
Завтрак						
Суп молочный с макаронными изделиями	250	139	7,2	8,1	24,62	200,18
Компот из сухофруктов	200	495	0,6	0,1	20,1	83,7
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Итого за прием:	480		10,05	9,07	60,14	362,18
8 День						
Завтрак						
Бутерброд с маслом сливочным	30/15	56	3,90	4,8	9,9	98,4
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Итого за прием:	200		4,2	4,9	25,19	161,66
9 День						
Завтрак						
Кондитерское изделие	50	*	18,08	6,4	21,8	217,12
Компот из сухофруктов	200	495	0,6	0,1	20,1	83,7
Итого за прием:	250		18,68	6,5	41,9	300,82
10 День						
Завтрак						
Блинчик с начинкой	75	524	7,30	11,1	1,82	136,38



Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Итого за прием:	275		7,6	11,2	17,11	199,64

1. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд, кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений (Пермь, 2021г, сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. -Изд-е 4-е доп. И испр.)2. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания.

Справочник М.: ДеЛипринт, 2007г. Скурихин И.М. Тутельян В.А.

Примерное 10-дневное меню для организации горячего питания на 2024 г для льготных категорий, обучающихся (обучающиеся 1-11 кл. с ОВЗ и обучающиеся 1-4 кл.из семей, доход которых ниже прожиточного минимума, установленного в субъекте РФ-30 РУБ. В ДЕНЬ НА КАЖДОГО РЕБЕНКА.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порций, г	Номер рецептуры	Пищевые вещества, г			Энерг. ценн. Ккал
			Б	Ж	У	
Обед						
Щи из свежей капусты с картофелем на мясокостном бульоне	250	104	4,4	8,04	4,16	106,6
Кисель плодово-ягодный из концентрата	200	484	0	0	15	60
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Хлеб ржаной	30	574	2,41	0,45	12,03	61,81
Итого за прием:	510		9,06	9,36	46,61	306,71
2 День						
Обед						
Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	250	129	5,46	6,78	14,64	141,42
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб ржаной	30	574	2,41	0,45	12,03	61,81
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Итого за прием:	510		10,42	8,2	57,38	344,79
3 День						



Обед						
Суп гороховый на мясокостном бульоне	250	127	5,1	5,5	9,24	106,86
Кофейный напиток	200	464	1,4	1,2	11,4	62
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Хлеб ржаной	30	574	2,41	0,45	12,03	61,81
Итого за прием:	510		11,16	8,02	48,09	308,97

4 День

Обед						
Суп картофельный с рисом на мясокостном бульоне	250	114	18,08	6,4	21,8	217,12
Компот из кураги	200	494	0,3	0,01	17,5	71,29
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Хлеб ржаной	30	574	2,41	0,45	12,03	61,81
Итого за прием:	510		22,78	8,19	67,68	435,55

5 День

Обед						
Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	250	129	5,46	6,78	14,64	141,42
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Хлеб ржаной	30	574	2,41	0,45	12,03	61,81
Итого за прием:	510		10,42	8,2	57,38	203,37

6 День

Обед						
Борщ из свежей с картофелем на мясокостном бульоне	250	95	1,85	4,43	6,95	75,07
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,51
Хлеб ржаной	30	574	2,41	0,45	12,03	61,81
Итого за прием:	510		6,81	5,85	49,69	278,65

7 День

Обед						
------	--	--	--	--	--	--



Щи из свежей капусты на мясокостном бульоне	250	104	1,5	4,5	3,8	61,7
Компот из сухофруктов	200	200	0,6	0,1	20,1	83,7
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,51
Хлеб ржаной	30	574	2,41	0,45	12,03	61,81
Итого за прием:	510		6,76	5,92	51,35	285,72
8 День						
Обед						
Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	250	129	5,46	6,78	14,64	141,42
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Хлеб ржаной	30	574	2,41	0,45	12,03	61,81
Итого за прием:	510		4,96	1,42	42,74	203,37
9 День						
Обед						
Суп "крестьянский" с крупой на мясокостном бульоне	250	118	2,4	5	8,5	88,6
Компот из сухофруктов	200	200	0,6	0,1	20,1	83,7
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,51
Хлеб ржаной	30	574	2,41	0,45	12,03	61,81
Итого за прием:	510		7,66	6,42	56,05	312,62
10 День						
Обед						
Рассольник "Ленинградский"	250	100	2,62	5,1	13,25	109,38
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Хлеб ржаной	30	574	2,41	0,45	12,03	61,81
Итого за прием:	510		7,58	6,52	55,99	312,75

Примечание:



1. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд, кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений (Пермь, 2021г, сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. -Изд-е 4-е доп. И испр.)

2. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания.

Справочник М.: Делипринт, 2007г. Скурихин И.М. Тутельян В. А.

Примерное 10-дневное меню для организации горячего питания на 2024 г для обучающихся из многодетных семей (75 руб. один раз в неделю на каждого ребенка 1-11 кл.)

Прием пищи, наименование блюда	Масса порций, г	Номер рецептуры	Пищевые вещества, г			Энерг. ценн. Ккал
			Б	Ж	У	
Обед (первая неделя)						
Макароны отварные с сыром	200/50	259	10,56	8,8	31,06	245,68
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Бутерброд с маслом сливочным	30/15	56	3,90	4,8	9,9	98,4
Итого за прием:	545		14,76	13,7	56,25	407,34
2 День						
Обед (вторая неделя)						
Вареники с картофелем, со сметаной	200\10	522	6,9	4,9	37,2	220,5
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
кондитерское изделие	15	582	5,37	10	36	255,48
Итого за прием:	475		12,57	15	88,49	539,24



3 День						
Обед (третья неделя)						
Плов с мясом птицы	180/100	375	15,37	10,25	31	277,73
Чай с сахаром с лимоном	200	459	0,3	0,1	15,29	63,26
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Итого за прием:	570		17,92	11,22	61,71	419,29
4 День						
Обед (четвертая неделя)						
Макаронные изделия отварные с маслом растительным	250	256	18,08	6,4	21,8	217,12
Котлета «Домашняя»	100	77	9,45	15,39	0,18	177,03
Компот из сухофруктов	200	495	0,6	0,1	20,1	83,7
Итого за прием:	740		0	8,19	67,68	435,55
5 День						
Обед (пятая неделя)						
Запеканка творожная со сгущенным молоком	200/10	279	23,85	11,55	22,5	289,35
Кондитерское изделие	50	*	18,08	6,4	21,8	217,12
Кисель плодово-ягодный из концентратов	200	484	0	0	15	60
Итого за прием:	610		41,93	17,95	59,3	566,47
6 День						
Обед (шестая неделя)						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	180	202	14,75	11,02	65,32	419,46
Тефтели мясные паровые	100	348	12,47	8,36	6,9	152,72
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Чай с сахаром с лимоном	200	82	0,4	0,4	9,8	44,4
Итого за прием:	470		29,87	20,65	97,44	694,88
7 День						
Обед (седьмая неделя)						
Картофель тушеный с мясом кур	180/100		18,8	14,3	25,8	307,1
Горошек консервированный	100	*	3,1	0,2	6,5	40,2



Компот из сухофруктов	200	495	0,6	0,1	20,1	83,7
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,3
Итого за прием:	770		24,75	15,47	67,82	509,3
8 День						
Обед (восьмая неделя)						
Каша рисовая молочная с маслом слив.	250	236	6,45	8,15	40,23	260,07
Кондитерское изделие	50	*	18,08	6,4	21,8	217,12
Бутерброд с сыром	30/15	56	3,90	4,8	9,9	98,4
Чай с сахаром	200	457	0,2	0,1	9,3	38,9
Итого за прием:	745		22,18	11,3	41	354,42
9 День						
Обед (девятая неделя)						
Голубцы ленивые	200	333	16,5	18,6	6	257,4
Кондитерское изделие	50	*	18,08	6,4	21,8	217,12
Хлеб пшеничный	30	576	2,25	0,87	15,42	78,51
Компот из сухофруктов	200	495	0,6	0,1	20,1	83,7
Итого за прием:	530	1071	37,43	25,97	63,32	636,73
10 День						
Обед						
Блинчики с начинкой	200	524	7,30	11,1	1,82	136,38
Чай с сахаром с лимоном	200	82	0,4	0,4	9,8	44,4
Итого за прием:	375		7,7	11,5	11,62	180,78

Примечание:

1. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд, кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений (Пермь, 2021г, сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Талешкина. -Изд-е 4-е доп. И испр.)

2. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания.

Справочник М.: ДеЛипринт, 2007г. Скурихин И.М. Тутельян В.А.

\* - продукция промышленного производства



Исполнитель:

Наименование организации: ОБЩЕСТВО С  
ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «КАЛУЖСКИЙ  
КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ» (ООО  
«КАЛУЖСКИЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»)

Юридический адрес: 248000, г.Калуга,  
ул.Гоголя,2,оф.119

Почтовый адрес: 248022,Калуга-22, ул. Привокзальная,  
д.8/2

Адрес местонахождения: г.Калуга, ж/д ст.Калуга 2,  
пр.база ТОО «Тракт»

Контактный телефон, адрес

электронной почты: 8(4842)78-51-15

Sasha\_glinkin@mail.ru

ИНН/КПП: 4027113915/402701001

Банковские реквизиты: ООО Банк «Элита» г.Калуга

БИК 042908762

Директор:

/ Е.И.Кашурина/

МП



Заказчик:

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №2» п.  
Бабынино Бабынинского района Калужской области  
(МОУ «СОШ №2» г. Бабынино)

Юр. адрес: 249210, Калужская обл., п. Бабынино, ул.  
В. Анохина, д.6

ИНН 4001003097

КПП 400101001

Банковские реквизиты: Отделение Калуга Банка  
России//УФК по Калужской области г. Калуга

р/с 03231643296020003700

к/с 40102810045370000030

БИК 012908002

Конт. тел., адрес электронной почты:

8(48448)2-15-63

ivtbss2@mail.ru

Директор школы:

М.С. Волоshedова

