

Контракт № 54775-2021

г. Сарапул

«17» января 2022 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №23", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Хафизова Земфира Тальгатовна, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ЕШЬКА», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Артюшенко Ирины Николаевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «стороны», заключили Контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Предметом контракта является оказание услуг: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов (далее – услуги, оказание услуг).

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги в соответствии с условиями контракта, Техническим заданием (Приложение № 2 к контракту), по цене, указанной в Спецификации (Приложение № 1 к контракту), а Заказчик – принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями контракта.

1.3. Место оказания услуг: Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. Пугачева, 76.

1.4. График оказания услуг (период оказания услуг): с момента заключения контракта, но не ранее чем с 10.01.2022 по 31.05.2022 (включительно).

Сроки, периодичность оказания услуг: указаны в Техническом задании (Приложение №2 к контракту).

1.5. Услуги должны быть оказаны в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.6. Идентификационный код закупки: 213182701671418380100100110015629244.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Заказчик вправе:

2.1.1. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, в том числе вкусовых качеств блюд, качество используемых продуктов, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.1.2. Проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя.

2.1.3. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

2.1.4. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями контракта.

2.1.5. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг.

2.1.6. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленных контрактом, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

2.1.7. Назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков в оказанной услуге (не более 3-х дней).

2.1.8. Привлекать независимых экспертов при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте.

2.1.9. Привлекать для проведения обследования, соответствия качества и безопасности продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся образовательного учреждения, а также за качеством оказания услуг по организации питания в образовательных учреждениях, специалистов, осуществляющих контроль в сфере питания.

2.1.10. Предъявлять претензии по качеству продукции Исполнителю.

2.1.11. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания, без вмешательства в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.2. Заказчик обязан:

2.2.1. Организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.

2.2.2. Заключить договор безвозмездного пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность, и предоставить в установленном порядке Исполнителю производственные помещения для создания необходимых условий для организации питания обучающихся (Приложение № 4 к контракту).

2.2.3. Устанавливать режим питания обучающихся и график работы столовой образовательного учреждения и согласовывать их с Исполнителем.

2.2.4. Ежедневно проводить бракераж пищи, в соответствии с Приказом образовательного учреждения о создании бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрировать в журнале «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

2.2.5. Осуществлять систематический контроль:

- за качеством и полновесностью порций готовой продукции;
- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

- за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности в рационе пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);

- за санитарным состоянием и содержанием помещений столовой.

2.2.6. Вести установленную документацию по организации питания в соответствии с требованиями санитарных правил и норм в части своих полномочий.

2.2.7. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.

2.2.8. Осуществлять охрану объекта общественного питания (имущества Заказчика, переданного под охрану), и обеспечивать пропускной режим сотрудников Исполнителя силами специализированных охранных предприятий.

2.2.9. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями контракта.

2.2.10. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

2.3. Исполнитель обязан:

2.3.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями контракта и Техническим заданием (Приложение № 2 к контракту).

2.3.2. Оказывать услуги на основании разработанного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 12-18 лет).

2.3.3. Организовать сервировку и подачу порционных блюд обучающимся по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Организовать уборку и мытье грязной посуды.

2.3.4. Меню разрабатывается Исполнителем, согласовывается и утверждается Заказчиком.

2.3.5. Обеспечивать столовую холодильным и технологическим оборудованием, посудой, столовыми приборами, кухонным и уборочным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

2.3.6. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги по организации питания и предоставлять Заказчику документы, подтверждающие оказание услуг.

2.3.7. Сопровождать отпуск готовой продукции следующими документами: меню, где

указана информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в каждом блюде.

2.3.8. Установить наценки, не превышающие предусмотренные действующим законодательством по ценообразованию для предприятий общественного питания, обслуживающих школьные столовые.

2.3.9. По заявке Заказчика предоставлять до 10 числа следующего месяца Заказчику достоверную информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованного за предыдущий календарный период (месяц, неделю) рациона питания и использованном при этом наборе продуктов.

2.3.10. В случае невозможности выполнения обязательств по контракту в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности Исполнителя на основании предписания контролирующих органов).

2.3.11. Исполнитель обязан поддерживать имущество в исправном состоянии.

2.3.12. В течении 3 суток с момента подписания контракта осуществить комплектование пищеблока всем необходимым оборудованием для организации полного цикла горячего питания (комплектация осуществляется согласно Рекомендуемому минимальному перечню оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений). Обеспечивать содержание помещений и оборудования с соблюдением установленных санитарных правил и требований, технической и пожарной безопасности, правильной эксплуатацией холодильного, технологического оборудования и использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Проводить техническое обслуживание холодильного и технологического оборудования, находящегося на пищеблоке образовательного учреждения.

2.3.13. Обеспечивать оказание услуг квалифицированными кадрами для организации питания обучающихся, своевременно проводить медицинские профилактические осмотры в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Исполнитель гарантирует наличие медицинских (санитарных) книжек на данных работников.

2.3.14. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

2.3.15. Осуществлять систематический производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, установленными предприятием общественного питания, включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд.
- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания в образовательном учреждении.

2.3.16. Обеспечивать пищеблок необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами. Предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа Заказчика документы, регламентирующие организацию питания школьников.

2.3.17. Обеспечивать поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

2.3.18. Предоставлять Заказчику достоверную информацию об услугах, в том числе:

сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству.

2.1.19. Не допускается использование для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях продуктов, содержащих ГМО.

2.3.20. В течение 1 календарного дня со дня окончания периода оказания услуг по контракту, предусмотренного контрактом, освободить занимаемое помещение, вывезти оборудование, принадлежащее Исполнителю, без ущерба имуществу Заказчика.

2.3.21. Осуществлять сбор, хранение и вывоз пищевых отходов в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.3.22. Заключить договор безвозмездного пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность (Приложение № 4 к контракту).

2.4. Исполнитель имеет право:

2.4.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг по контракту на основании представленных Исполнителем счета (счета-фактуры).

2.4.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

2.4.3. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы.

2.4.4. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

3. Цена контракта и порядок расчетов

3.1. Цена контракта составляет: 660 330 (Шестьсот шестьдесят тысяч триста тридцать) рублей 00 копеек НДС не облагается.

В случае, если цена контракта на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, выплата аванса при исполнении контракта не допускается.

3.2. Цена контракта включает в себя все возможные расходы, связанные с исполнением контракта, в том числе: стоимость услуг; уплату налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей.

3.3. Цена контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта, за исключением случаев, предусмотренных контрактом.

3.4. Цена контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных контрактом объема и качества оказанных услуг и иных условий контракта.

3.5. По предложению Заказчика стороны в ходе исполнения контракта вправе увеличить предусмотренный контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшить предусмотренный контрактом объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуг, исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуг стороны обязаны уменьшить цену контракта, исходя из цены единицы услуги.

3.6. Оплата осуществляется Заказчиком путем перечисления безналичных денежных средств на расчетный счет Исполнителя в размере 100% от стоимости оказанных за месяц услуг в течение 15 рабочих дней с даты подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчиком на основании счета (счета-фактуры), за исключением случаев, если иные сроки оплаты установлены законодательством Российской Федерации.

3.7. Оплата услуг по контракту осуществляется за счет средств: средства бюджетного учреждения.

3.8. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

3.9. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе произвести оплату услуг по контракту с удержанием суммы неустойки (штрафа, пени), рассчитанной(ых) в соответствии с условиями контракта.

Удержание неустойки (штрафа, пени), подлежащей(их) взысканию, осуществляется на основании Требования об уплате неустойки (штрафа, пени), направляемого Заказчиком Исполнителю в соответствии с частью 6 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Удержание неустойки (штрафа, пени) может быть осуществлено на основании иного документа, составленного Заказчиком с соблюдением требований части 6 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.11. При оплате услуг за счет средств субсидий по соглашению сторон могут быть изменены размер и (или) сроки оплаты и (или) объем услуг, в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

4. Порядок приемки услуг

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется в соответствии с условиями контракта, не противоречащими Гражданскому кодексу Российской Федерации, Федеральному закону от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Для осуществления приемки результатов оказанных услуг Заказчик вправе создать приемочную комиссию.

4.2. Приемка оказанных услуг производится Заказчиком за отчетный период, равный одному календарному месяцу.

4.3. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнитель направляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет, счет-фактуру (в случае, если законодательством предусмотрено его предоставление).

4.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. При этом Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в течение 3 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

4.5. Заказчик в течение 10 рабочих дней со дня получения Акта сдачи-приемки оказанных услуг обязан принять оказанные услуги, рассмотреть и подписать Акт сдачи-приемки оказанных услуг либо в указанный срок направить мотивированный отказ от его подписания с указанием недостатков в оказанных Исполнителем за отчетный период услугах. В случае мотивированного отказа от приемки оказанных услуг сторонами в срок не более 5 календарных дней составляется двухсторонний акт с перечнем недостатков и указанием сроков их устранения. Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки и замечания в

согласованные сторонами сроки без дополнительной оплаты и передать Заказчику акт по устранению замечаний, а также повторно подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 экземплярах. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков и подписание Акта сдачи-приемки оказанных услуг осуществляется Заказчиком в течение 10 рабочих дней со дня получения Акта сдачи-приемки оказанных услуг от Исполнителя.

4.6. Услуги по контракту считаются принятыми после подписания обеими сторонами Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

4.7. Стороны выражают взаимное согласие на оформление документов о приемке, в том числе первичных учетных документов, подтверждающих передачу оказанных услуг, универсального передаточного документа (счета-фактуры), а также корректировочных документов к ним, в виде электронных документов, их обмен и подписание электронными подписями сторон, с использованием единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС) при наличии такой возможности. Указанные действия осуществляются сторонами в соответствии с требованиями, установленными функционалом ЕИС, которые стороны обязуются исполнять надлежащим образом.

Использование сторонами при оформлении результатов приемки функционала ЕИС не изменяет порядок и сроки осуществления Заказчиком приемки оказанных по контракту услуг и не исключает возможность оформления сторонами вышеуказанных документов о приемке на бумажном носителе.

5. Ответственность сторон

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

5.2. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.3. Размер штрафа устанавливается в порядке, установленном пунктами 5.4 – 5.10 настоящего раздела, в том числе рассчитываемой как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта (далее – цена контракта (этапа)).

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 5.5 – 5.9 настоящего раздела):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет

от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим разделом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и подлежит оплате Исполнителем в размере:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает штраф (при наличии в контракте таких обязательств) в размере:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.8. За ненадлежащее исполнение Подрядчиком обязательств по выполнению видов и объемов работ по строительству, реконструкции объектов капитального строительства, которые Подрядчик обязан выполнить самостоятельно без привлечения других лиц к исполнению своих обязательств по контракту, размер штрафа устанавливается в размере 5 процентов стоимости указанных работ.

5.9. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителей за неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения,

установленного контрактом.

5.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает штраф в размере:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.11. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.13. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.14. Размеры штрафов, предусмотренные пунктами 5.4 – 5.9 настоящего раздела подлежат применению, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

6. Порядок расторжения контракта

6.1. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством и в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

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

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по контракту, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

7.2. Под обстоятельствами непреодолимой силы понимают такие обстоятельства, которые возникли после заключения контракта в результате непредвиденных и непредотвратимых событий, неподвластных сторонам, включая, но не ограничиваясь: пожар, наводнение, землетрясение, другие стихийные бедствия, запрещение властей, террористический акт при условии, что эти обстоятельства оказывают воздействие на выполнение обязательств по контракту и подтверждены соответствующими уполномоченными органами.

7.3. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 14 календарных дней письменно информировать другую сторону о случившемся и его причинах.

7.4. Если, по мнению сторон, исполнение контракта может быть продолжено в порядке, действовавшем до возникновения обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения

обязательств по контракту продлевается соразмерно времени, которое необходимо для учета действия этих обстоятельств и их последствий.

8. Порядок урегулирования споров

8.1. В случае возникновения между сторонами споров и разногласий в ходе исполнения контракта, до обращения с иском в арбитражный суд заинтересованная сторона направляет претензию. В отношении всех претензий, направляемых по контракту, сторона к которой адресована данная претензия, должна направить письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 рабочих дней со дня ее получения.

8.2. При невозможности разрешения разногласий между сторонами путем переговоров, разногласия решаются в Арбитражном суде Удмуртской Республики в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9. Обеспечение исполнения контракта

9.1. Для заключения контракта Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения контракта в размере, указанном в извещении об осуществлении закупки и (или) документации о закупке.

9.2. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

Срок действия банковской гарантии, обеспечивающей исполнение контракта, должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.3. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта, могут быть обращены к взысканию во внесудебном порядке.

9.4. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе часть такого обеспечения в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в ходе исполнения контракта, по заявлению (письменному требованию) Исполнителя возвращаются ему Заказчиком в течение 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а в случае установления Заказчиком ограничения в отношении участников закупок, которыми могут быть только субъекты малого предпринимательства, социально ориентированные некоммерческие организации, – в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом. Денежные средства возвращаются на счет, указанный Исполнителем в его письменном требовании.

9.5. Обеспечение исполнения контракта распространяется на обязательства по возврату аванса (при наличии), уплате неустоек в виде штрафов, пени, предусмотренных контрактом, убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по контракту.

9.6. В ходе исполнения контракта размер обеспечения исполнения контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства, защиты здоровья, прав и законных интересов граждан Российской Федерации.

В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного

обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.7. Банковская гарантия должна содержать условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

9.8. Исполнитель в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 5.11 контракта.

9.9. В случае неисполнения Исполнителем обязательств по оказанию услуг надлежащего качества и в установленные контрактом сроки, повлекшее односторонний отказ Заказчика от исполнения контракта или расторжение контракта по решению суда, Заказчик вправе удержать (потребовать уплаты) обеспечение исполнения контракта в полном размере.

В случае если исполнение контракта обеспечено внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, то удержание осуществляется из указанных средств. В случае если исполнение контракта обеспечено предоставлением банковской гарантии, то Заказчик направляет банку, выдавшему ее, требование об осуществлении уплаты денежной суммы по банковской гарантии в форме и порядке, установленных постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005 «О банковских гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10. Заключительные положения

10.1. Контракт вступает в силу с момента его заключения в соответствии с законодательством Российской Федерации и действует по 30.06.2022 (включительно).

10.2. Окончание срока действия контракта влечет прекращение обязательств сторон по контракту, за исключением обязательств по оплате оказанных и принятых услуг, а также обязательств, связанных с недостатками оказанных услуг.

10.3. Адреса сторон, указанные в контракте, являются надлежащими для любых уведомлений и сообщений. Стороны обязуются письменно извещать друг друга об изменениях реквизитов, указанных в контракте, в течение 5 рабочих дней с момента изменения данных реквизитов. Такие изменения считаются вступившими в силу с даты получения другой стороной уведомления об этом изменении. Все риски, связанные с неуведомлением или возникшие в результате неуведомления, несет сторона, не исполнившая свои обязательства в соответствии с настоящим пунктом.

10.4. По соглашению сторон допускается изменение существенных условий контракта в случаях и в порядке, предусмотренных пунктами 2 – 10 части 1 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

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

10.6. Все изменения и дополнения к контракту имеют силу, если они подписаны обеими сторонами, в случаях, если такие изменения и дополнения допускаются законодательством

Российской Федерации.

10.7. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту в течение 5 рабочих дней со дня получения такого требования.

10.8. В случае возникновения сложностей при исполнении контракта Исполнитель обязан незамедлительно уведомить об этом Заказчика в письменной форме с указанием характера сложностей и причин их возникновения.

10.9. Во всем остальном, не предусмотренном контрактом, стороны будут руководствоваться законодательством Российской Федерации.

10.10. Спецификация (Приложение № 1 к контракту), Техническое задание (Приложение № 2 к контракту), форма Акта сдачи-приемки оказанных услуг (Приложение № 3 к контракту), проект Договора на передачу в безвозмездное пользование имущества, являющегося муниципальной собственностью (Приложение № 4 к контракту), являются неотъемлемыми частями контракта.

11. Юридические адреса и реквизиты сторон

Заказчик:

**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение "Средняя
общеобразовательная школа №23"**

Адрес: Российская Федерация, 427960,
Удмуртская Респ, Сарапул г, УЛИЦА
ПУГАЧЕВА, 76
ИНН 1827016714 КПП 183801001
тел./факс: 7-34147-35874
e-mail: 23sarap@mail.ru



Директор
м.п.

[Handwritten signature]

З.Т. Хафизова

Подрядчик:

ООО «ЕШЬКА»

427960, УР, г. Сарапул, ул. Гагарина, 41а
ИНН 1838011299 КПП 183801001
АО «Датабанк» г. Ижевск
БИК 049401871
к/с 30101810900000000871
р/с 40702810408000022129



Директор
м.п. ООО
«ЕШЬКА»

[Handwritten signature]

И.Н. Артюшенко

Приложение № 1 к контракту
№ _____ от «___» _____ 20__ г.

Спецификация

Таблица 1

№ п/п	Наименование услуг	Код по позиции КТРУ ЕИС (Код ОКПД 2 (ОК 034-2014 (КПЕС 2008)))	Номер позиции Регионального каталога ТРУ	Объем услуг с указанием единиц измерения	Цена за ед. изм. «НДС не облагается», руб.	Сумма «НДС не облагается», руб.
1	2	3	4	5	6	7
1	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	56.29.20.120	у034685	16008 ЧЕЛ.ДН	41,25	660 330,00
Итого:						660 330,00

Техническое задание

Исполнитель обязан оказать услуги с соблюдением требований контракта, а также следующих требований:

Требования к качеству оказываемых услуг:

- поставлять качественные пищевые продукты, соответствующие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, при наличии соответствующих документов (ветеринарно-санитарной экспертизы, сертификата соответствия, декларации о соответствии, документов изготовителя и поставщика пищевых продуктов).
- проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника и представителя школы в соответствии с действующим положением «О создании бракеражной комиссии»;
- обеспечить выполнение требований, предусмотренных Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечивать соблюдение установленных санитарными правилами условий и сроков хранения продуктов;
- при использовании продуктов для организации питания необходимо соблюдать требования к пищевой ценности, калорийности;
- используемые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель оказывает услуги по питанию, организует закупку продуктов питания и приготовление блюд в столовой Заказчика, расположенной по адресу: 427960, Удмуртская республика, г. Сарапул, улица Пугачева, 76.

Общие сведения:

Оказание услуги по организации питания обучающихся должно осуществляться Исполнителем в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Качество Товара должно соответствовать требованиям решения Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», решения Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации №213н и Министерства образования и науки Российской Федерации №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006г. № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
 - Постановление Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.02.2008 г. N 14 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.1.2341-08»;
 - Постановление Региональной энергетической комиссии Удмуртской Республики от 09.11.2012. № 14/11 «О предельных максимальных размерах наценок на продукцию (товары),

реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных учебных заведениях в Удмуртской Республике»;

– Постановление Правительства Удмуртской Республики от 20.11.2006г. № 127 «О реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года N 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. №36;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», введенные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года №18.

- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 г

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Требования к оказываемым услугам:

- обеспечение горячим питанием обучающихся по разработанному меню на период не менее двух недель (10 -14 дней);

- меню разрабатывается Исполнителем, согласовывается и утверждается Заказчиком;

- меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде;

- не допускать в меню повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2-3 дня;

- при оказании услуги по организации питания обучающимся рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе: (мясо и мясопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия);

- меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по основным возрастным группам обучающихся

- в примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35% (для обучающихся во вторую смену - до 30-35%), полдник – 10-15 %. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

- в суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5;

- для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным лечащим врачом набором продуктов для данной патологии;

- при составлении меню (завтраков, обедов, полдников) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов;

- ежедневно Исполнитель обязан размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции и названия кулинарных изделий;

- организация обслуживания обучающихся горячим питанием в обеденном зале.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10

20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Режим питания

Ежедневное горячее питание 1 классы 5 (пять) дней в неделю, 2-4 классы 6 (шесть) дней в неделю (в учебные дни, кроме каникулярных и праздничных дней) в соответствии с Графиком питания обучающихся

Оказание услуг осуществляется по заявке Заказчика, которая подается:

- ежедневно, до 08:10 часов (I смена), до 13:00 (II смена), о количестве обучающихся, которых необходимо обеспечить обедом на текущий день;
- до 14.00 часов, за один день до оказания услуг, о количестве обучающихся, которых необходимо обеспечить обедом на следующий день;

Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий:

График питания обучающихся:

I смена	II смена
08:45	13:20
09:05	13:50
09:25	14:10
09:45	14:30
10:05	14:50
10:25	15:10
10:45	15:30
11:05	15:50

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ДЛЯ
обучающихся**

Таблица 1

Возрастная категория 7-11 лет, с 1 по 4 класс

**Неделя первая: День № 1
понедельник**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы				В1	А	С	Са	Fe	Р	Mg
	Обед												
100-2013	Сыр	10	2,6	2,65	0	34,00	0,000	0,02	0,070	90,000	0,090	59,000	5,000
47-2008	Суп картофельный с горохом	200	4,96	4,48	17,84	133,60	0,160	0,030	6,940	15,200	0,740	52,600	10,40
451-2004	Биточки рубленые	60	9,54	8,64	9,60	156,60	0,080	0,08	0,900	135,100	0,920	66,500	6,600
127-2008	Каша пшеничная на молоке с маслом	160	4,25	6,90	30,05	180,00	0,120	0,09	10,200	72,300	1,100	113,480	53,500
684,685-2004	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,000	0,00	0,000	11,000	0,300	3,000	1,000
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,000
	ИТОГО:	720	26,35	24,67	105,99	733,20	0,42	0,23	18,11	332,60	3,65	330,58	83,500
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,000
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,500

**Неделя первая: День № 2
Вторник**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы				В1	А	С	Са	Fe	Р	Mg
	Обед												
13-2008	Салат из белокачанной капусты	70	0,72	2,94	6,30	50,70	0,052	0,000	6,680	26,400	0,400	19,200	10,20
132-2004	Рассольник Ленинградский	200	4,40	5,60	16,08	108,00	0,090	0,220	5,140	12,400	0,740	70,400	11,00
489-2004	Рагу из курицы	175	13,80	13,20	22,31	266,80	0,160	0,026	5,900	297,860	2,070	202,700	51,30
153-2008	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,010	0,00	0,500	28,000	0,500	19,000	7,00
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,00

	ИТОГО:	705	24,32	23,74	109,59	720,50	0,37	0,26	18,22	373,66	4,21	347,30	86,50
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,000
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,500

Неделя первая: День № 3

Среда

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы				В1	А	С	Ca	Fe	Р	Mg
	Обед												
30-2008	Винегрет овощной	60	0,78	5,94	5,04	72,90	0,060	0,000	6,680	26,400	0,200	19,200	10,20
41-2008г	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,60	3,44	8,00	70,40	0,046	0,00	14,780	27,200	0,640	38,000	17,80
462-2004	Тефтели с рисом с соусом	90	10,72	7,74	12,58	151,80	0,170	0,16	0,960	252,000	1,800	205,600	36,20
97-2008г	Макаронны отварные	150	5,25	6,15	35,25	220,50	0,057	0,05	0,015	15,700	0,780	35,500	8,05
146-2008	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,000	0,00	0,000	11,000	0,300	3,000	1,000
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,000
	ИТОГО:	760	23,45	25,27	109,57	746,60	0,39	0,22	22,44	341,30	4,22	337,30	80,25
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,000
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,500

Неделя первая: День № 4

Четверг

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы				В1	А	С	Ca	Fe	Р	Mg
	Обед												
14-2008	Салат из свежих овощей	60	1,60	2,94	6,30	50,70	0,052	0,000	6,680	26,400	0,400	19,200	10,20
39-2008	Борщ из св.капусты с картофелем	200	1,6	4,16	10,48	84,80	0,04	0,00	8,240	27,600	0,960	42,400	17,00
87-2008	Суфле рыбное	90	12,48	10,50	14,08	178,86	0,09	0,10	0,360	234,100	0,450	172,200	24,00
92-2008	Картофельное пюре	150	3,15	6,75	21,90	163,50	0,11	0,12	3,830	29,250	0,790	64,130	28,50
146-2008г	Сок фруктовый	200	0,00	0,00	20,00	90,00	0,02	0,00	4,000	14,000	0,800	0,000	0,00
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,000
	ИТОГО:	760	23,63	26,35	106,26	738,86	0,372	0,23	23,110	340,350	3,900	333,930	86,70
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,00

			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,50
Неделя первая: День № 5													
Пятница													
№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы				В1	А	С	Са	Fe	Р	Mg
	Обед												
78-2004	Икра свекольная	40	0,96	3,04	8,20	52,80	0,04	0,00	5,00	23,00	0,10	15,600	12,00
60-2008	Уха со взбитым яйцом	200	2,32	2,00	16,80	96,00	0,08	0,000	6,600	22,200	0,760	50,800	19,20
492-2004	Плов из курицы	200	15,50	20,40	41,50	393,00	0,20	0,220	6,423	267,000	2,100	225,700	36,95
685-2004г	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,000	0,00	0,000	11,000	0,300	3,000	1,000
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,000
	ИТОГО:	700	23,78	27,44	115,00	770,80	0,38	0,23	18,02	332,20	3,76	331,10	76,15
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,00
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,50

Неделя первая: День № 6
Суббота

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы				В1	А	С	Са	Fe	Р	Mg
	Обед												
	Яблоко	130	0,52	0,52	12,74	61,10	0,070	0,020	0,000	9,000	0,600	38,00	7,00
106-2008	Творожная запеканка с повидлом	120	14,65	14,30	20,25	366,00	0,250	0,200	0,600	297,000	2,100	247,00	48,00
496-2013	Какао с молоком	200	3,60	7,30	35,00	144,00	0,000	0,000	0,000	1,000	0,100	0,000	0,00
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,000
	ИТОГО:	510	23,57	24,12	101,49	742,10	0,38	0,23	0,60	316,00	3,30	321,00	62,00
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,00
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,50

Неделя вторая: День № 7
Понедельник

№	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины			Мин.вещества(мг)			
---	-------------------	-------	-------	------	----------	----------------	----------	--	--	------------------	--	--	--

рецептуры			граммы			ценность, ккал	B1	A	C	Ca	Fe	P	Mg
	Обед												
100-2013	Сыр	10	2,6	2,65	0	34,00	0,000	0,02	0,070	90,000	0,090	59,000	5,000
48-2008	Суп крестьянский с рисом	200	1,50	3,69	10,38	81,00	0,040	0,00	7,960	21,000	0,580	53,600	15,600
413-2004	Сосиски Детские	80	9,60	17,60	22,40	224,00	0,112	0,060	0,000	124,100	1,280	107,200	13,60
128-2008	Каша пшеничная на молоке с маслом	155	5,10	6,75	24,90	151,50	0,220	0,16	10,200	72,300	1,100	13,480	22,900
146-2008	Чай с сахаром и лимоном	222	0,30	0,00	15,20	60,00	0,000	0,00	0,000	11,000	0,300	3,000	0,00
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,00
	ИТОГО:	727	23,90	32,69	106,38	721,50	0,43	0,25	18,23	327,40	3,85	272,28	64,10
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,00
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,50

Неделя вторая: День № 8 - вторник

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы			ценность, ккал	B1	A	C	Ca	Fe	P	Mg
	Обед												
30-2008	Винегрет овощной	60	0,78	5,94	5,04	72,90	0,060	0,000	6,680	26,400	0,200	19,200	10,20
Удм.кух	Суп Пуштые шyd	200	5,80	3,12	10,00	105,60	0,150	0,04	9,700	34,600	1,260	148,200	35,60
412-2013	Фрикадельки Петушок	90	10,42	12,10	6,42	122,70	0,080	0,15	3,800	234,000	1,000	90,000	16,00
97-2008г	Макароны отварные	150	5,25	6,15	35,25	220,50	0,057	0,05	0,015	15,700	0,780	35,500	8,05
148-2008 г	Кофейный напиток	200	3,20	2,70	30,90	79,00	0,040	0,020	1,300	26,000	0,100	90,00	14,00
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,00
	ИТОГО:	760	30,25	32,01	121,11	771,70	0,45	0,27	21,50	345,70	3,84	418,90	90,85
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,00
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,50

Неделя вторая: День № 9 - Среда

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы			ценность, ккал	B1	A	C	Ca	Fe	P	Mg
	Обед												
13-2008	Салат из белокачанной капусты	60	0,72	2,94	6,3	50,7	0,020	0,020	4,740	26,400	1,020	34,800	18,00
39-2008	Борщ из св.капусты с	200	4,6	4,16	10,48	84,80	0,04	0,00	8,240	27,600	0,960	142,400	17,00

	картофелем												
394-2004	Тефтели рыбные с рисом	90	9,95	7,95	11,70	160,00	0,125	0,060	0,400	257,000	0,700	103,000	16,00
92-2008	Картофельное пюре	150	3,15	6,75	21,90	163,50	0,11	0,12	3,830	29,250	0,790	64,130	28,50
146-2008г	Сок фруктовый	200	0,00	0,00	20,00	90,00	0,02	0,00	4,000	14,000	0,800	0,000	0,00
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,000
	ИТОГО:	760	23,22	23,80	103,88	720,00	0,38	0,21	21,21	363,25	4,77	380,33	86,50
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,00
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,50

Неделя вторая: День № 10

Четверг

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы				В1	А	С	Са	Fe	Р	Mg
	Обед												
гарнировка	Помидоры свежие или огурцы свежие	30	0,66	0,12	2,28	14,40	0,060	0,000	6,680	26,400	0,200	19,200	10,20
56-2008 *	Суп овощной	200	6,24	7,52	10,32	127,36	0,060	0,040	7,540	17,600	0,600	65,600	22,40
74-2008	Колобки мясо-картофельные	90	5,66	13,29	7,42	170,70	0,140	0,100	0,720	207,200	1,580	90,000	10,40
94-2008	Каша гречневая гарнирная	150	4,50	6,75	22,35	171,00	0,111	0,090	4,100	122,400	0,750	202,650	35,3
153-2008	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,010	0,00	0,500	28,000	0,500	19,000	7,00
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,000
	ИТОГО:	740	22,46	29,68	107,27	778,46	0,441	0,240	19,540	410,600	4,130	432,45	92,30
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,00
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,50

Неделя вторая: День № 11

Пятница

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы				В1	А	С	Са	Fe	Р	Mg
	Обед												
78-2004	Икра свекольная	40	0,96	3,04	8,20	52,80	0,04	0,00	5,00	23,00	0,10	15,600	12,00
46-2008	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,32	2,00	16,80	96,00	0,08	0,050	6,600	27,300	0,760	50,800	19,20
468-2004	Оладьи из печени	70	13,16	11,97	4,83	181,30	0,20	0,220	6,423	267,000	2,100	225,700	36,95
302-2004	Каша рисовая гарнирная	150	2,25	6,00	23,70	163,50	0,050	0,060	1,070	98,250	0,420	127,050	27,90

685-2004г	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,000	0,00	0,000	11,000	0,300	3,000	1,000
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,000
	ИТОГО:	740	23,69	25,01	102,03	722,60	0,43	0,34	19,09	435,55	4,18	458,15	104,05
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,00
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,50

Неделя вторая: День № 12
Суббота

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Мин.вещества(мг)			
			граммы				В1	А	С	Ca	Fe	Р	Mg
	Обед												
570-2013	Фрукты	180	2,70	0,90	37,80	172,80	0,070	0,020	0,000	9,000	0,600	38,00	7,00
106-2008	Творожная запеканка с повидлом	120	14,65	14,30	20,25	366,00	0,250	0,200	0,600	297,000	2,100	247,00	48,00
146-2008	Чай с сахаром и лимоном	222	0,30	0,00	15,20	60,00	0,000	0,00	0,000	11,000	0,300	3,000	0,00
574-2013	Булочка школьная/Хлеб ржанной	60	4,80	2,00	33,50	171,00	0,060	0,01	0,000	9,000	0,500	36,000	7,000
	ИТОГО:	582	22,45	17,20	106,75	769,80	0,38	0,23	0,60	326,00	3,50	324,00	62,00
	по норме	700	23,10	23,70	100,50	705,00	0,36	0,21	18,00	330,00	3,60	330,00	75,00
			26,95	27,65	117,25	822,50	0,42	0,25	21,00	385,00	4,20	385,00	87,50
Итого среднесуточная норма на 1 ребенка за 12 дней		705,333	24,26	26,00	107,94	744,68	0,40	0,24	16,72	353,72	3,94	357,28	81,24

Категория: Дети от 7 от 11 лет

1-ая неделя/Понедельник

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
71	Помидоры свежие	60	0,66	0,12	2,28	13	0,04	10,5		0,42	8,4	15,6	12	0,54	
268	Котлеты, биточки, шницели (из говядины, без масла)	60	9,15	8,2	7,03	139	0,06	0,08			23,97	103,22	19,76	1	
309	Макаронные изделия отварные	150	5,53	4,75	31,01	189	0,06		0,02		11,8	37,42	8,38	0,83	
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60		0,03			11,1	2,8	1,4	0,28	
108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44	
141	Соус томатный	30	0,24	1,05	1,76	17		0,32	0,01		0,8	2,53	1	0,06	
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78	
Всего в			Завтрак	20,01	14,7	83,44	547	0,24	10,93	0,03	1,14	71,07	195,77	57,54	3,93
Всего в			день	14,7	83,44	547	0,24	10,93	0,03	1,14	71,07	195,77	57,54	3,93	

1-ая неделя/Вторник

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Завтрак															
209	Яйца вареные	1 шт.	5,08	4,6	0,28	63	0,03		0,1	0,24	22	76,8	4,8	1	
173	Каша вязкая молочная пшенная (с маслом)	200/10	8,64	11,06	44,32	312	0,14	0,96	0,05	0,49	146,77	221,3	44,33	2,34	
389	Сок фруктовый (яблочный)	200	1		20,2	85	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8	
108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44	
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78	
112	Банан	200	3	1	42	192	0,07	8			14,4	50,4	75,6	1,08	
Всего в			Завтрак	22,08	17,22	133,16	781	0,34	12,96	0,15	1,65	212,17	396,7	147,73	8,44
Всего в			день	17,22	133,16	781	0,34	12,96	0,15	1,65	212,17	396,7	147,73	8,44	

1-ая неделя/Среда

№ рсц.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
75	Икра свекольная	60	1,42	0,06	13,72	111	0,02	3,4		12,06	35,53	36,55	18,09	1,02
243	Сосиски отварные	80	7,89	19,65	0,66	211	0,02		0,02		18,87	98,55	10,47	1,27
303	Каша вязкая гречневая	150	4,48	4,7	21,24	145	0,12		0,01		7,43	98,41	65,27	2,19
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	101	0,04	1,3	0,02		125,78	90	14	0,13
108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78
Всего в		Завтрак	21,32	27,65	77,93	697	0,28	4,7	0,05	12,78	202,61	357,72	122,82	5,83
Всего в		день	27,65	77,93	697	0,28	4,7	0,05	12,78	202,61	357,72	122,82	5,83	

1-ая неделя/Четверг

№ рсц.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
112	Яблоки свежие	100	0,38	0,38	8,92	41	0,02	66			14,4	9,9	8,1	1,98
45	Салат из белокочанной капусты	60	0,79	1,95	3,88	36	0,01	10,26		5,06	14,98	16,98	9,05	0,28
87	СуфлеРыбка золотая	60	13,03	9,64	8,04	171	0,06	0,39	3,65		34,67	160,1	35,62	0,7
141	Соус томатный	30	0,24	1,05	1,76	17		0,32	0,01		0,8	2,53	1	0,06
128	Картофельное пюре	150	2,95	3,99	19,6	126	0,12	10,17	0,01		34,37	81,18	27,78	0,99
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	0,02	0,73		0,51	32,48	23,44	17,46	0,7
108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78
Всего в		Завтрак	22,41	17,66	100,57	653	0,31	87,87	3,67	6,29	146,71	328,33	114,01	5,93
Всего в		день	17,66	100,57	653	0,31	87,87	3,67	6,29	146,71	328,33	114,01	5,93	

1-ая неделя/Пятница

№ рсц.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
81	Фрикадельки Петушок	65	10,11	5	4,34	103	0,05	0,08	0,04		24,84	112,73	18,92	1,05
182	Каша жидкая молочная (рисовая, с маслом)	150/5	3,67	5,89	21,88	155	0,04	0,42	0,02		87,07	93,99	19,82	0,26
15	Сыр (порциями)	30	7,38	9,48		115	0,02	0,18	0,08	0,18	279	195	13,5	0,24
	Кисель из концентрата плодового	200	1,4		29	122					1			0,1

108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78
Всего в		Завтрак	26,92	20,93	81,58	624	0,19	0,68	0,14	0,9	406,91	435,92	67,25	2,87
Всего в		день	20,93	81,58	624	0,19	0,68	0,14	0,9	406,91	435,92	67,25	2,87	

1-ая неделя/Суббота

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223	Запеканка из творога	100/20	16,51	14,61	11,22	242	0,04	0,22	0,07		155,89	203,31	22,01	0,56
209	Яйца вареные	1 шт.	5,08	4,6	0,28	63	0,03		0,1	0,24	22	76,8	4,8	1
377	Чай с лимоном	200/15 /7	0,13	0,02	15,2	62		2,83		0,01	14,2	4,4	2,4	0,36
428	Булочка школьная	30	2,41	0,36	16,67	80	0,03				5,13	19,21	3,59	0,28
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78
Всего в		Завтрак	25,45	19,83	50,05	482	0,14	3,05	0,17	0,53	204,22	335,32	42,21	2,97
Всего в		день	19,83	50,05	482	0,14	3,05	0,17	0,53	204,22	335,32	42,21	2,97	

2-ая неделя/Понедельник

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
210	Омлет натуральный	53/5	5,39	9,6	1,02	112	0,04	0,1	0,13	0,29	39,86	87,3	6,24	1,02
139	Капуста тушеная (свежая)	150	3,06	5,52	11,84	116	0,05	25,62		2,93	88,13	61,03	31,27	1,25
268	Котлеты, биточки, шницели (из говядины, без масла)	60	9,15	8,2	7,03	139	0,06	0,08			23,97	103,22	19,76	1
376	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60		0,03			11,1	2,8	1,4	0,28
108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78
Всего в		Завтрак	22,03	23,9	61,25	556	0,23	25,83	0,13	3,94	178,06	288,56	73,68	4,77
Всего в		день	23,9	61,25	556	0,23	25,83	0,13	3,94	178,06	288,56	73,68	4,77	

2-ая неделя/Вторник

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Завтрак														
71	Помидоры свежие	50	0,55	0,1	1,9	11	0,03	8,75		0,35	7	13	10	0,45
74	Колобки мясо-картофельные	60	9,84	9,71	8,98	163	0,06	2,04	0,02		15,11	108,04	15,63	1,53
303	Каша вязкая гречневая	150	4,48	4,7	21,24	145	0,12		0,01		7,43	98,41	65,27	2,19
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	0,02	0,73		0,51	32,48	23,44	17,46	0,7
108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78
141	Соус томатный	30	0,24	1,05	1,76	17		0,32	0,01		0,8	2,53	1	0,06
Всего в		Завтрак	20,13	16,21	92,25	598	0,31	11,84	0,04	1,58	77,82	279,61	124,35	6,15
Всего в		день	16,21	92,25	598	0,31	11,84	0,04	1,58	77,82	279,61	124,35	6,15	

2-ая неделя/Среда

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
45	Салат из белокочанной капусты	60	0,79	1,95	3,88	36	0,01	10,26		5,06	14,98	16,98	9,05	0,28
349	Тефтели рыбные(Пермь)	60/30	7,5	5,26	7,77	108	0,04	0,64	1,98		26,76	92,27	22,04	0,45
128	Картофельное пюре	150	2,95	3,99	19,6	126	0,12	10,17	0,01		34,37	81,18	27,78	0,99
389	Сок фруктовый (яблочный)	200	1		20,2	85	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78
Всего в		Завтрак	16,6	11,76	77,81	484	0,27	25,07	1,99	5,98	105,12	238,64	81,88	5,74
Всего в		день	11,76	77,81	484	0,27	25,07	1,99	5,98	105,12	238,64	81,88	5,74	

2-ая неделя/Четверг

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
143	Рагу из овощей(без масла)	150	2,72	7,52	14,99	138	0,09	13,08	0,02		50,2	67,31	28,16	1,15
282	Оладьи из печени (говядина)	100	18,12	16,77	5,42	245	0,24	13,2	4,93		14,61	310,83	26,39	6,7
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	119	0,06	1,59	0,02		152,22	124,56	21,34	0,48
108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78
112	Банан	200	3	1	42	192	0,07	8			14,4	50,4	75,6	1,08

Всего в	Завтрак	32,28	29,39	106,35	823	0,54	35,87	4,97	0,72	246,43	587,31	166,49	10,63
Всего в	день	29,39	106,35	823	0,54	35,87	4,97	0,72	246,43	587,31	166,49	10,63	

2-ая неделя/Пятница

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Завтрак													
71	Огурцы свежие	50	0,35	0,05	0,95	6	0,02	2,45		0,05	8,5	15	7	0,25
291	Плов из курицы	50/150	16,25	22,69	36,88	417	0,08	1,24	0,03		23,37	186,71	39,54	1,7
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	133	0,02	0,73		0,51	32,48	23,44	17,46	0,7
108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78
Всего в	Завтрак		21,62	23,39	96,2	685	0,2	4,42	0,03	1,28	79,35	259,35	79	3,87
Всего в	день		23,39	96,2	685	0,2	4,42	0,03	1,28	79,35	259,35	79	3,87	

2-ая неделя/Суббота

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Завтрак													
120	Суп молочный с макаронными изделиями(макароны)	200	4,38	3,8	14,36	120	0,07	0,66	0,03	0,3	130,4	109,5	21,34	0,52
223	Запеканка из творога	50/20	10,23	7,74	19,6	189	0,04	0,33	0,04	0,29	136,91	150,61	18,59	0,45
389	Сок фруктовый (яблочный)	200	1		20,2	85	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
108	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94	0,04			0,44	8	2,6	5,6	0,44
109	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	35	0,04			0,28	7	31,6	9,4	0,78
112	Яблоки свежие	150	0,57	0,57	13,38	62	0,03	99			21,6	14,85	12,15	2,97
Всего в	Завтрак		20,54	12,67	93,9	585	0,24	103,99	0,07	1,51	317,91	323,16	75,08	7,96
Всего в	день		12,67	93,9	585	0,24	103,99	0,07	1,51	317,91	323,16	75,08	7,96	
Итого			271,39	235,31	1 054,49	7 515	3,29	327,21	11,44	38,3	2 248,37	4 026,38	1 152,04	69,09
Среднее за период			22,62	19,61	87,87	626	0,27	27,27	0,95	3,19	187,36	335,53	96	5,76

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню; 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 замены пищевых продуктов;

- ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения о наименовании приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости каждого блюда;
- проводить лабораторный контроль на полноту вложения сырья, калорийность;
- проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, установленными предприятием общественного питания;
- содержать штат работников столовой учреждения, отвечающий требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- соблюдать рекомендуемые массы порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста;
- отпуск готовой продукции должен сопровождаться документами: меню, где указана информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в каждом блюде.
- порядок ценообразования на горячее питание должен определяться в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами РФ, УР по ценообразованию для предприятий общественного питания.

Требования к Товару, используемому при оказании услуг

№ п/п	Наименование используемого Товара	Конкретные показатели Товара
1	2	3
1	Грудки, окорочка цыплят-бройлеров	1.1. Сорт: первый 1.2. Термическое состояние: замороженные
2	Говядина для детского питания	2.1. Категория: первая 2.2. Термическое состояние: замороженная 2.3. Вид мяса: жилованная 1:1, тазобедренная
3	Печень говяжья	3.1. Категория: первая 3.2. Термическое состояние: замороженная
4	Минтай	4.1. Сорт: первый 4.2. Термическое состояние: мороженный
5	Горбуша	5.1. Сорт: первый 5.2. Термическое состояние: морожена
6	Компотная смесь	6.1. Состав: яблоки
7	Плоды шиповника	7.1. Назначение: для использования в пищевой промышленности 7.2. Состояние: высушенные
8	Сушеный абрикос	8.1. Вид: курага 8.2. Способ подготовки: без косточек 8.3. Сорт: высший
9	Яйцо куриное	9.1. Вид: диетическое 9.2. Категория: первая
10	Изюм	10.1 Вид: виноград сушеный 10.2. Товарный сорт: высший
11	Огурцы	11.1. Маринованные, соленые или с зеленью в заливке 11.2. Без содержания уксуса и уксусной кислоты
12	Капуста	12.1. Вид: квашеная 12.2. Вид по способу приготовления: шинкованная
13	Чай	13.1. Крупный (листовой) 13.2. Черный
14	Лист лавровый	14.1. Вид: сухой
15	Соль поваренная йодированная	15.1. Вид соли по способу производства: выварочная 15.2. Вид сырья для соли пищевой: соль каменная 15.3. Сорт: высший
16	Лимонная кислота	16.1. Вид: пищевая
17	Кисель	17.1. Сырье для приготовления концентрата: ягодные экстракты концентрированных соков
18	Дрожжи хлебопекарные прессованные	18.1. Сорт: высший
19	Масло подсолнечное рафинированное	21.1. Вид масла подсолнечного рафинированного: дезодорированное 21.2. Марка масла подсолнечного рафинированного дезодорированного: высший сорт
20	Крупа пшеничная	20.1. Вид: полтавская 20.2. Номер: 2
21	Крупа манная	21.1. Марка: М
22	Крупа гречневая	22.1. Вид: ядрица 22.2. Сорт: первый

23	Крупа ячменная	23.1. Вид: перловая
		23.2. Номер: 2
24	Крупа пшено	24.1. Сорт: первый
		24.2. Вид по способу получения: шлифованное
25	Хлопья овсяные	25.1. Вид: «Геркулес»
26	Крупа рисовая 1	26.1. Вид: рис шлифованный, пропаренный
		26.2. Сорт: первый
		26.3. Тип: длиннозерный
27	Крупа рисовая 2	27.1. Вид: рис шлифованный
		27.2. Сорт: первый
		27.3. Тип: короткозерный (круглозерный)
28	Горох колотый	28.1. Вид: колотый шлифованный
		28.2. Сорт: первый
29	Рожки	29.1. Группа: А
		29.2. Сорт: высший
		29.3. Тип макаронных изделий: трубчатые изогнутые, короткие
30	Вермишель	30.1. Группа: А
		30.2. Сорт: высший
		30.3. Тип макаронных изделий: нитевидные, короткие
31	Мука пшеничная	31.1. Вид в зависимости от ее целевого использования: пшеничная хлебопекарная
		31.2. Сорт: высший
32	Мука ржаная	32.1. Вид в зависимости от ее целевого использования: ржаная хлебопекарная
33	Томатная паста	33.1. Категория: «Экстра»
34	Сахар	34.1. Тип сахара: свекловичный
35	Яблоки	35.1. Товарный сорт: Первый
		35.2. Вид: свежие
		35.3. Окраска: зеленые
36	Кефир	36.1. Сырье для изготовления: коровье молоко
		36.2. Массовая доля жира: 2,5 %
37	Молоко 1	37.1. Сырье для изготовления: коровье молоко
		37.2. Режим (способ) термической обработки: пастеризованное
		37.3. Массовая доля жира: 2,5 %
38	Масло сливочное	38.1. Технология изготовления: сладко-сливочное несоленое
		38.2. Сорт: высший
		38.3. Наименование: крестьянское
39	Творог	39.1. Сырье для изготовления: коровье молоко
		39.2. Массовая доля жира: обезжиренный
40	Сметана	40.1. Сырье для изготовления: коровье молоко
		40.2. Массовая доля жира: 20 %
41	Сыр	41.1. Сырье для изготовления: коровье молоко
		41.2. Наименование: Голландский или Костромской
42	Йогурт	42.1. Вид и консистенция: Однородная, желеобразная или кремообразная.
		42.2. Вкус: кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий.
		42.3. Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный.
43	Кофейный напиток	43.1. Вид: порошкообразный, наличие комков и механических примесей не допускается.

44	Какао –порошок «Российский»	44.1. Вид: порошок от светло- коричневого до темно-коричневого цвета 44.2. Вкус: свойственный какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.
45	Повидло	45.1. Плодово-ягодное без консервантов, натуральное.
46	Сок	46.1. Натуральный, без содержания консервантов, в ассортименте.
47	Бананы	47.1. Товарный сорт: Первый 47.2 Вид: свежие 47.3. Плоды желтого цвета, твердые, здоровые.
48	Картофель	48.1. Назначение: продовольственный 48.2. Внешний вид: свежий, чистый
49	Капуста	49.1. Вид: свежая, белокочанная 49.2. Класс: первый
50	Лук	50.1. Вид: свежий репчатый 50.2. Класс: первый
51	Морковь	51.1. Вид: свежая столовая 51.2. Товарный сорт: первый
52	Свекла	52.1. Вид: свежая столовая 52.2. Товарный сорт: первый
53	Огурцы	53.1. Вид: свежие 53.2. Товарный сорт: первый
54	Томаты	54.1. Вид: свежие 54.2. Товарный сорт: первый
55	Лимоны	55.1. Вид: свежие 55.2. Товарный сорт: первый

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010

38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках – говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженная (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль,	ГОСТ 32366-2013

	горбуша, кета, нерка, семга, форель)	
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропа на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание:

* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной)	Производственные столы (не менее двух),

обработки овощей)	картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф),

	раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Акт сдачи-приемки оказанных услуг

_____ «___» _____ 20__ г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №23", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, вместе именуемые «стороны», подписали настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с контрактом на оказание услуг: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов от _____ №_____ Исполнитель на основании _____ от _____ №_____ передал, а Заказчик принял:

(указывается наименование услуг, объем и их основные характеристики) (далее – услуги).

2. С учетом результатов экспертизы от _____ 20__ года, проведенной _____ (указывается, кем проводилась экспертиза: Заказчиком, экспертом (Ф.И.О.), экспертной организацией (наименование)) услуги проверены Заказчиком на соответствие условиям контракта по объему, качеству. Заказчик претензий к оказанным услугам не имеет/имеет.

3. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон.

4. Подписи сторон:

ЗАКАЗЧИК_____/_____/_____
М.П.**ИСПОЛНИТЕЛЬ**_____/_____/_____
М.П.

Проект

ДОГОВОР № _____
на передачу МБОУ «СОШ № 23» в безвозмездное пользование имущества, являющегося муниципальной собственностью

г. Ижевск

_____ г.

_____, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель» в лице директора _____, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Ссудополучатель», в лице _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор (далее по тексту - Договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное пользование без постановки на баланс (с учетом на забалансовом счете) недвижимое имущество: нежилые помещения площадью _____ кв.м, расположенные по адресу: 427960, Удмуртская республика, г. Сарапул, улица Пугачева, 76 на поэтажном плане 1 этаж, литер «А», помещение:

- Приложение № 1 (далее по тексту – Помещение).

Целевое назначение использования Помещений – создание необходимых условий для организации питания обучающихся и работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.2. Помещение передается в соответствии с:

п. 2. ч. 3.2. ст. 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ "О защите конкуренции";

1.3. Помещение является муниципальной собственностью и находится на праве оперативного управления Ссудодателя.

1.4. Договор вступает в силу с момента подписания его Сторонами и действует с _____ до _____ г.

Время использования Помещений: круглосуточно.

2. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

2.1. Ссудодатель обязуется:

2.1.1. Передать в безвозмездное пользование Помещение Ссудополучателю по акту приема-передачи (Приложение к договору № 1).

2.1.2. После подписания настоящего договора предоставить Помещение Ссудополучателю в соответствии с актами приема-передачи;

2.1.3. Не вмешиваться в текущую хозяйственную деятельность Ссудополучателя, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством и настоящим договором.

2.1.4. Осуществлять контроль за использованием Ссудополучателем Помещений;

2.1.5. В случае аварий, происшедших не по вине Ссудополучателя, принимать необходимые меры к их устранению.

2.1.6. В случае прекращения Договора по любым законным основаниям, принять помещение от Ссудополучателя по актам приема – передачи.

2.1.7. Своевременно производить капитальный ремонт Помещений.

2.1.8. Соблюдать правила пожарной безопасности, выполнять действующие правила и предписания государственного пожарного надзора.

2.1.9. Ссудодатель гарантирует Ссудополучателю, что на момент заключения Договора Помещение в споре или под арестом не состоит, не является предметом залога и не обременено другими правами третьих лиц.

2.1.10. Ссудодатель гарантирует Ссудополучателю, что на момент передачи Помещения по акту приема передачи оно соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям, требованиям нормативно-правовых актов в области пожарной безопасности. В случае выявления нарушений правил пожарной безопасности Ссудодатель несет юридическую ответственность, если выявленные нарушения возникли до передачи Помещений Ссудополучателю или после передачи, но не по вине Ссудополучателя.

2.1.11. Обеспечить доступ горячего и холодного водоснабжения тепловой и электроэнергии в Помещение для использования его в соответствии с п. 1.1. Договора, с возмещением коммунальных услуг и эксплуатационных затрат Ссудополучателем, на основании узлов учета.

2.1.12. Нести бремя содержания Помещения, в том числе, уплату земельного налога, налога на помещения и другие обязательные платежи.

2.2. Ссудополучатель обязуется:

2.2.1. Использовать Помещение в целях, предусмотренных п. 1.1. договора.

2.2.2. Принять Помещение в безвозмездное пользование по акту приема-передачи (Приложение к договору № 1). Обеспечить сохранность имущества, переданного в безвозмездное пользование.

2.2.3. Своевременно, согласно утвержденным нормативам и за свой счет, производить текущий ремонт Помещения.

2.2.4. Не допускать ухудшения технического состояния имущества, переданного в безвозмездное пользование.

2.2.5. Содержать Помещение в надлежащем техническом и санитарном состоянии с момента приема до сдачи Ссудодателю.

2.2.6. Предоставлять Ссудодателю сведения по использованию переданного имущества.

2.2.7. Сдать Помещение по актам Ссудодателю в исправном состоянии с учетом износа при прекращении действия договора;

2.2.8. При прекращении действия договора передать Ссудодателю все произведенные улучшения Помещения, неотделимые без вреда для имущества, не требуя возмещения затрат, если дополнительным соглашением Сторон не предусмотрено иное. Произведенные Ссудополучателем отделимые улучшения Имущества являются собственностью Ссудополучателя.

2.2.9. Соблюдать правила пожарной безопасности, выполнять действующие правила и предписания служб государственного надзора (Управления Роспотребнадзора по УР, ОВД) в части, касающейся Помещения, в случае, если выявленные правонарушения возникли по вине Ссудополучателя и в результате осуществления им своей деятельности на территории Помещения.

2.2.12. Обеспечивать свободный доступ служб Ссудодателя для осмотра Помещения;

2.2.13. Не производить никаких перепланировок и переоборудования используемого Помещения, вызванных потребностями Ссудополучателя, без письменного разрешения Ссудодателя, ТУ Роспотребнадзора по УР, ОГПН МЧС УР.

2.2.14. В процессе эксплуатации Помещения использовать Помещение в соответствии с проектной документацией, не допускать изменений функционального назначения Помещения, объемно-планировочных и конструктивных решений.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

3.1. За невыполнение либо ненадлежащее выполнение предусмотренных настоящим договором обязательств виновная сторона возмещает другой стороне причиненные убытки.

3.2. Возмещение убытков, устранения нарушений не освобождает стороны от выполнения возложенных на них обязательств.

3.3. Если в результате неправильной эксплуатации (в период пользования данным помещением Ссудополучателем), причинен ущерб третьим лицам, Ссудополучатель возмещает причиненный ущерб.

4. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА.

4.1. Договор может быть расторгнут досрочно по соглашению Сторон, либо по требованию одной из Сторон в порядке и по основаниям, предусмотренным действующим законодательством Российской Федерации.

5. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

5.1. Настоящий договор прекращается с момента вынесения решения о признании Ссудополучателя банкротом, а также в случае ликвидации юридического лица Ссудополучателя в соответствии со ст. 61-63 Гражданского кодекса РФ.

5.2. Настоящий договор заключен в 2-х экземплярах, имеющих равную юридическую силу, один из которых находится у Ссудодателя, а второй у Ссудополучателя.

5.3. Стороны будут стремиться к разрешению всех возможных споров и разногласий, которые могут возникнуть по Договору или в связи с ним, путем переговоров. Споры, не урегулированные путем переговоров, передаются на рассмотрение суда в порядке, предусмотренном действующим законодательством РФ.

Неотъемлемой частью настоящего Договора являются приложения:

5.5. Акт приема-передачи Имущества (Приложение N 1 _____).

6. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Ссудодатель	Ссудополучатель
Директор	Директор:
М.П.	

АКТ
приема-передачи в безвозмездное временное пользование имущества, являющегося муниципальной собственностью, без постановки на баланс Ссудополучателя.

п/п	Наименование/адрес	Общая площадь кв.м.	Балансовая стоимость
1.	нежилые помещения площадью <u>74,5</u> кв.м, расположенные по адресу: 427960, Удмуртская республика, г. Сарапул, улица Пугачева, 76 на поэтажном плане 1 этаж, литер «А», помещение: №		31 542,92

Техническое состояние объекта: удовлетворительное.

На момент подписания акта Ссудополучатель претензий к Ссудодателю относительно предоставленного в безвозмездное пользование имущества не имеет.

СОГЛАШЕНИЕ О РАСТОРЖЕНИИ

контракта № 54775-2021 от 17.01.2022 г.
на Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

г. Сарапул

«__» января 2022 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №23", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Хафизовой Земфиры Тальгатовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «ЕШЬКА», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Артюшенко Ирины Николаевны, действующего на основании Устава, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

1. В соответствии с пунктом 1 статьи 450 Гражданского Кодекса Российской Федерации и частью 8 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», п. 6.1 Контракта Стороны пришли к соглашению расторгнуть Контракт по соглашению Сторон.
2. Сумма исполненных обязательств по настоящему контракту составляет **0 (Ноль) рублей 00 коп.** Стороны претензий друг к другу не имеют.
4. Контракт считается расторгнутым с момента подписания Сторонами настоящего соглашения.
5. Обязательства Сторон по Контракту прекращаются с момента его расторжения.
6. Настоящее Соглашение составлено в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон.
7. Юридические адреса и подписи сторон:

Заказчик:

Подрядчик:

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение "Средняя
общеобразовательная школа №23"

ООО «ЕШЬКА»

Адрес: Российская Федерация, 427960,
Удмуртская Респ, Сарапул г, УЛИЦА
ПУГАЧЕВА, 76
ИНН 1827016714 КПП 183801001
тел./факс: 7-34147-35874
e-mail: 23sarap@mail.ru

427960, УР, г. Сарапул, ул. Гагарина, 41а
ИНН 1838011299 КПП 183801001
АО «Датабанк» г. Ижевск
БИК 049401871
к/с 30101810900000000871
р/с 40702810408000022129

Директор _____ З.Т. Хафизова
м.п.

Директор _____ И.Н. Артюшенко
м.п.

