

**Контракт № 2024/13070/23**

г. Сарапул

\_\_\_\_\_ 2024г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №23», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Хафизовой Земфиры Тальгатовны, действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью «ЕШБКА», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Директора Артюшенко Ирины Николаевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «сторона», заключили Контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

**1. Объект закупки. Предмет контракта**

1.1. Объект закупки: Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов. 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, на основании заявки Заказчика об оказании услуг по форме, установленной Заказчиком (далее – заявка), 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.

Не допускается оказание услуг сверх объема, указанного в заявке. Услуги, оказанные сверх объема, указанного в заявке, Заказчиком не принимаются и не оплачиваются.

1.2.1. Стороны определили, что их обязательства по направлению Заявки, оказанию услуг, срокам приемки результатов исполнения контракта и их оплаты должны исполняться с таким расчетом, чтобы они были осуществлены в пределах срока действия контракта.

Если с даты подписания Заказчиком документа о приемке до окончания срока действия контракта осталось менее 7 рабочих дней, Заказчик обязуется произвести оплату в пределах срока действия контракта.

1.2.2. Заявка формируется Заказчиком по форме, установленной Заказчиком, исходя из потребностей, имеющихся у Заказчика, с указанием объема услуг, а также сроков их оказания.

Заявка направляется Исполнителю любым из способов связи, указанных в контракте, - почтовый адрес, адрес электронной почты, телефон (далее – средства связи), по выбору Заказчика. В случае наличия у Исполнителя электронного сервиса формирования заявок на оказание услуг в рамках конкретного контракта в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», Заказчик вправе направлять заявку посредством такого сервиса.

При направлении заявки посредством электронной почты, датой получения Исполнителем заявки считается дата поступления на адрес электронной почты Заказчика уведомления о прочтении сообщения с заявкой. В случае непоступления указанного уведомления в течение 2 (двух) рабочих дней с даты направления Исполнителю заявки, заявка считается полученной Исполнителем с даты ее направления.

Исполнитель самостоятельно предпринимает меры по получению заявки с использованием средств связи. Правила пункта 1 статьи 165.1 Гражданского кодекса Российской Федерации к правоотношениям по получению заявки в рамках контракта не применяются. Исполнитель несет риск наступления неблагоприятных последствий в результате непринятия мер по получению направленной ему заявки.

В случае изменения контактной информации средства связи Исполнитель обязуется в течение 2 (двух) рабочих дней известить об этом Заказчика и предоставить ему обновленную информацию средства связи. Все риски, связанные с неуведомлением об указанных изменениях, несет Исполнитель.

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

1.4. Срок оказания услуг: с 01.09.2024 г. по 31.12.2024 г.

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

1.6. Идентификационный код закупки: 243182701671418380100100050015629244.

## **2. Права и обязанности сторон**

### **2.1. Исполнитель обязан:**

2.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах.

2.1.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

2.1.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

2.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

2.1.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

2.1.6. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

2.1.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

2.1.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

2.1.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

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

2.1.11. 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).

2.1.12. 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.

2.1.13. Меню разрабатывается Исполнителем, согласовывается и утверждается Заказчиком.

2.1.14. Обеспечивать столовую холодильным и технологическим оборудованием,

посудой, столовыми приборами, кухонным и уборочным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

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

2.1.16. 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.

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

2.1.18. 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.

2.1.19. 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).

2.1.20. Исполнитель обязан поддерживать имущество в исправном состоянии.

2.1.21. 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.

2.1.22. 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.

2.1.23. 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».

2.1.24. 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.

2.1.25. 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.

2.1.26. Обеспечивать поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

2.1.27. Представлять 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.

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

2.1.29. 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.

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

2.1.31. Заключение договора безвозмездного пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность (Приложение № 3 к контракту).

## **2.2. Исполнитель вправе:**

2.2.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком документа о приемке на основании представленных Исполнителем счета (счета-фактуры).

2.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

2.2.3. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательном учреждении, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы.

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

2.2.5. Исполнитель не вправе привлекать субподрядчиков к исполнению своих обязательств по контракту.

## **2.3. Заказчик обязан:**

2.3.1. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

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

2.3.3. Заключение договора 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 № 3 к контракту).

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

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

2.3.6. 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.

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

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

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

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

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

#### **2.4. Заказчик вправе:**

2.4.1. 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.

2.4.2. 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.

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

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

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

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

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

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

2.4.9. 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.

2.4.10. Предъявлять претензии по качеству продукции Исполнителю.

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

### **3. Цена контракта и порядок расчетов**

3.1. Максимальное значение цены контракта (далее – цена контракта) составляет 1 872 656 (Один миллион восемьсот семьдесят две тысячи шестьсот пятьдесят шесть) руб. 25 коп., НДС не облагается. Цены единиц услуги определены в Спецификации (Приложение № 1 к контракту).

В случае, если сумма цен единиц услуги на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанных единиц, 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. Оплата производится в размере 100 % от стоимости оказанных за календарный месяц услуг на основании документа о приемке в течение 7 рабочих дней с даты подписания документа о приемке Заказчиком, а в случае, если расчеты по контракту или расчеты по контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению, – в течение 10 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, за исключением случаев, если иные сроки оплаты установлены законодательством Российской Федерации.

3.3.1. Предварительная оплата (авансирование) не производится.

3.3.2. Оплата оказания услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта. Цена единицы услуги включает в себя все возможные расходы Исполнителя, связанные с исполнением контракта, в том числе: стоимость товара, отпускаемого в ходе оказания услуг, уплату налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей.

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

3.5. 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.

3.6. 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».

Требование об уплате неустойки (штрафа, пени) может быть сформировано и направлено Исполнителю с использованием единой информационной системы в следующем порядке:

Заказчик с использованием единой информационной системы формирует требование об уплате неустойки (штрафа, пени), подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое требование в единой информационной системе.

Требование Заказчика об уплате неустойки (штрафа, пени), считается полученным Исполнителем по истечении трех рабочих дней со дня размещения такого требования в единой информационной системе.

#### **4. Порядок приемки оказанных 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. Общий срок приемки оказанных за календарный месяц услуг составляет не более 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного

Исполнителем. В указанный срок Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать документ о приемке, либо в этот же срок разместить в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.1. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Документ о приемке, подписанный Исполнителем автоматически с использованием единой информационной системы, направляется Заказчику.

К документу о приемке Исполнитель прилагает документы на оплату оказанных услуг, в том числе:

- счет (счет на оплату), содержащий реквизиты на оплату;
- счет-фактуру или универсальный передаточный документ, оформленные в соответствии с законодательством и содержащие ссылку на контракт (номер, дата) (в случае, если законодательством предусмотрено их оформление).

В случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

4.2.2. В срок, указанный в пункте 4.2 контракта, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.3. В случае создания Заказчиком приемочной комиссии – члены приемочной комиссии в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

4.2.4. После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

4.2.5. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю.

4.2.6. При получении мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2.7. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

4.3. 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. При этом Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в течение 3 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

## 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. Пеня 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. Пеня 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 – 5.10 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.

В случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, а также при наличии функциональных возможностей Единой информационной системы в сфере закупок (далее – ЕИС), обмен уведомлениями (извещениями, требованиями, претензиями) осуществляется сторонами с использованием ЕИС.

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.

9.2. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, по форме, утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005 «О независимых гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» 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 независимой гарантии, обеспечивающей исполнение контракта, должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой 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 возвращаются 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 в реквизитах Исполнителя настоящего контракта.

В случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в ходе исполнения контракта, денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения 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. Независимая гарантия должна содержать условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее 10 рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

Независимая гарантия не должна содержать условие о том, что ответственность гаранта перед бенефициаром за невыполнение или ненадлежащее выполнение гарантом обязательства по гарантии ограничивается суммой, на которую выдана гарантия.

9.8. Исполнитель в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую 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 независимой гарантии, то Заказчик направляет гаранту, выдавшему ее, требование об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии в форме и порядке, установленных постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005 «О независимых 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 даты его заключения в соответствии с законодательством Российской Федерации и действует по 31.01.2025 (включительно).

10.2. Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств, принятых сторонами во исполнение контракта.

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. Изменение существенных условий контракта допускается в случаях и порядке, предусмотренных законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд. Изменения существенных условий контракта, предусмотренные частью 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», осуществляются при условии предоставления Исполнителем обеспечения исполнения контракта, если такие изменения влекут возникновение новых обязательств Исполнителя, не обеспеченных ранее предоставленным обеспечением исполнения контракта, и если при определении Исполнителем требования

обеспечения исполнения контракта установлено в соответствии со статьей 96 указанного закона.

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. Срок исполнения контракта, указанный в извещении об осуществлении закупки, включает в себя предусмотренные контрактом сроки предоставления Исполнителем результатов исполнения контракта, а также предусмотренные контрактом сроки осуществления Заказчиком приемки и оплаты указанных результатов исполнения контракта.

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

10.11. Спецификация (Приложение № 1 к контракту), Техническое задание (Приложение № 2 к контракту), Проект Договора безвозмездного пользования (Приложение № 3 к контракту) являются неотъемлемыми частями контракта.

## 11. Юридические адреса и реквизиты сторон

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
<p data-bbox="397 1144 639 1173"><u>МБОУ «СОШ № 23»</u></p> <p data-bbox="188 1207 831 1541">Место нахождения: 427960. Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. Пугачева, д. 76 ИНН 1827016714 КПП 183801001 Р/с 03234643947400001300 в ОТДЕЛЕНИЕ-НБ УДМУРТСКАЯ РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ//УФК по Удмуртской Республике г. Ижевск Л/с 20923270701 К/с 40102810545370000081 БИК 019401100 Телефон: (34147) 3-58-74 Электронная почта: shkola23@sarap-obr.udmr.ru</p> <p data-bbox="229 1570 810 1632">Директор _____ /Хафизова Земфира Тальгатовна/ _____ М.П.</p>	<p data-bbox="1062 1113 1305 1142"><u>ООО «ЕШЬКА»</u></p> <p data-bbox="847 1218 1513 1489">Место нахождения: 427960, УР, г. Сарапул, ул. Гагарина, 41а ИНН 1838011299 КПП 183801001 АО «Датабанк» г. Ижевск БИК 049401871 к/с 30101810900000000871 р/с 40702810408000022129 Телефон: 79128582000 Электронная почта: eshka1313@mail.ru</p> <p data-bbox="890 1563 1485 1626">Директор _____ / Артюшенко Ирина Николаевна / _____ М.П.</p>

**Спецификация**

**Таблица 1**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование услуг</b>	<b>Код по позиции КТРУ ЕИС (Код ОКПД 2 (ОК 034- 2014 (КПЕС 2008)))</b>	<b>Номер позиции Регионального каталога ТРУ</b>	<b>Единица измерения</b>	<b>Цена за ед. изм., руб.</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников (1-4 класс, обед)	56.29.20.120	у042090	ЧЕЛ.ДН	93,75

### 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: Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. Пугачева, 76.

#### Общие сведения:

Оказание услуги по организации питания обучающихся должно осуществлять 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»;
- Постановление Правительства РФ от 23.12.2021 г. № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;
- 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 государственного санитарного врача РФ от 28 декабря 1999 года № 17 «О преодолении дефицита микронутриентов»;
- 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».

#### **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 11 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	7-11 лет
1	Хлеб ржаной	80
2	Хлеб пшеничный	150
3	Мука пшеничная	15
4	Крупы, бобовые	45
5	Макаронные изделия	15
6	Картофель	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280
8	Фрукты свежие	185
9	Сухофрукты	15
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200
11	Мясо 1-й категории	70
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58
15	Молоко	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50
18	Сыр	10
19	Сметана	10
20	Масло сливочное	30
21	Масло растительное	15
22	Яйцо, шт.	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
24	Кондитерские изделия	10
25	Чай	1
26	Какао-порошок	1
27	Кофейный напиток	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2



**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ДЛЯ  
обучающихся**

**Неделя первая: День № 1  
понедельник**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
71-2017	Помидоры или огурцы свежие	60	0.40	0.00	2.30	8.40	0.04	0.02	0.00	0.00	5.00	23.00	0.10	15.60	12.00	0.10	0.00	14.60	0.020
451-2004	Биточки рубленые	90	5.93	8.08	14.40	177.60	0.17	0.08	0.06	0.90	3.90	45.10	0.92	56.50	6.60	0.20	0.01	154.80	0.01
94-2008	Каша гречневая гарнирная	150	4.50	6.75	20.35	171.00	0.010	0.050	0.090	1.500	5.100	132.200	0.750	130.500	25.3	0.10	0.00	38.00	0.00
146-2008	Чай с сахаром лимоном	200	0.30	0.00	15.20	60.00	0.020	0.090	0.00	0.00	0.000	3.000	0.300	3.000	1.000	0.00	0.001	0.00	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	14.60	0.50	25.00	8.00	0.10	0.00	25.20	0.00
	<b>ИТОГО:</b>	<b>555</b>	<b>15.72</b>	<b>17.12</b>	<b>79.62</b>	<b>550.60</b>	<b>0.28</b>	<b>0.28</b>	<b>0.16</b>	<b>2.40</b>	<b>14.10</b>	<b>282.70</b>	<b>3.17</b>	<b>274.70</b>	<b>63.25</b>	<b>0.70</b>	<b>0.0111</b>	<b>279.3</b>	<b>0.031</b>
	<b>по норме</b>	500	15.40	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.00	220.00	2.400	220.00	50.00	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.25	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.00	275.00	3.000	275.00	62.50	0.75	0.01	275.00	0.03

**Неделя первая: День № 2  
Вторник**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
337-2004	Яйцо вареное	40	1.10	2.60	0.28	63.00	0.010	0.040	0.100	1.200	6.680	26.400	0.100	19.200	10.200	0.5	0.006	62.57	0.02
489-2004	Рагу из курицы	175	10.50	9.80	16.98	203.00	0.160	0.070	0.026	0.900	5.900	147.880	2.070	152.700	41.300	0.02	0.002	65.6	0.00
149-2008	Какао с молоком	200	2.20	2.20	17.60	118.00	0.10	0.10	0.00	0.04	1.20	11.00	0.30	3.00	1.00	0.02	0.01	79.37	0.00
573-	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.3	0.20	0.00	46.70	0.00

2013															5				
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	14.60	0.50	25.00	8.00	0.10	0.00	25.20	0.00
112-2013	Фрукты	135	0.75	0.25	10.50	41.00	0.02 0	0.05 0	0.00	0.00	1.00 0	2.000	0.05 0	12.00 0	4.00	0.00	0.00	0.00	0.02
	<b>ИТОГО:</b>	<b>605</b>	<b>19.14</b>	<b>17.14</b>	<b>72.73</b>	<b>558.60</b>	<b>0.33</b>	<b>0.30</b>	<b>0.14</b>	<b>2.14</b>	<b>14.88</b>	<b>266.68</b>	<b>3.62</b>	<b>256.00</b>	<b>74.85</b>	<b>0.84</b>	<b>0.013</b>	<b>279.44</b>	<b>0.041</b>
	<b>по норме</b>	500	15.40	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.00	220.00	2.40	220.00	50.00	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.25	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.00	275.00	3.00	275.00	62.50	0.75	0.01	275.00	0.03

**Неделя первая: День № 3  
Среда**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы			ценность, ккал	B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
71-2017	Помидоры или огурцы свежие	60	0.40	0.00	2.30	8.40	0.01	0.08	0.05	0.70	10.14	25.00	0.14	9.00	11.00	0.40	0.00	17.60	0.003
462-2004	Тефтели с рисом с соусом	90	9.72	8.20	12.58	151.80	0.12	0.09	0.02	1.60	0.96	132.00	1.80	155.30	16.20	0.20	0.001	90.80	0.006
100-2008	Макароны отварные	75	2.60	3.07	17.60	110.30	0.06	0.07	0.05	0.00	0.02	5.90	0.08	13.30	7.05	0.00	0.00	18.50	0.000
316-2017	Овощи припущенные(морковь)	75	1.12	2.85	9.40	61.50	0.07	0.08	0.01	0.00	1.70	3.50	0.04	3.80	2.50	0.00	0.00	57.00	0.010
153-2008	Компот из сухофруктов	200	0.60	0.00	11.40	84.00	0.01	0.02	0.00	0.00	0.50	28.00	0.50	19.00	7.00	0.00	0.00	22.90	0.000
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	14.60	0.50	25.00	8.00	0.10	0.00	25.20	0.00
517-2013	Йогурт пищевой	150	2.00	3.20	8.50	57.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	0.00	0.10	0.01	1.50	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>705</b>	<b>21.03</b>	<b>19.61</b>	<b>89.15</b>	<b>606.60</b>	<b>0.33</b>	<b>0.40</b>	<b>0.15</b>	<b>2.30</b>	<b>13.52</b>	<b>292.05</b>	<b>4.16</b>	<b>300.80</b>	<b>62.10</b>	<b>1.00</b>	<b>0.01</b>	<b>280.20</b>	<b>0.019</b>
	<b>по норме</b>	500	15.40	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.00	220.00	2.40	220.00	50.00	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.25	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.00	275.00	3.00	275.00	62.50	0.75	0.01	275.00	0.03

**Неделя первая: День № 4  
Четверг**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы			ценность, ккал	B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)

Завтрак																			
15-2017	Сыр	10	2.60	2.65	0.00	34.00	0.04	0.02	0.00	0.00	5.00	23.00	0.10	15.60	12.00	0.10	0.00	84.60	0.020
87-2008	Суфле рыбное	100	10.50	9.10	22.60	254.10	0.09	0.14	0.10	1.80	0.36	154.00	0.45	142.20	3.00	0.20	0.007	38.54	0.005
92-2008	Картофельное пюре	150	3.15	6.75	21.90	163.50	0.11	0.06	0.10	0.30	3.83	29.25	0.79	64.13	28.50	0.03	0.002	53.60	0.000
146-2008г	Сок фруктовый	200	0.00	0.00	15.00	90.00	0.02	0.02	0.00	0.00	4.00	14.00	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00	24.00	0.002
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	14.60	0.50	25.00	8.00	0.10	0.00	25.20	0.00
	<b>ИТОГО:</b>	<b>515</b>	<b>20.84</b>	<b>20.79</b>	<b>86.87</b>	<b>675.20</b>	<b>0.30</b>	<b>0.28</b>	<b>0.21</b>	<b>2.10</b>	<b>13.29</b>	<b>299.65</b>	<b>3.24</b>	<b>291.03</b>	<b>61.85</b>	<b>0.63</b>	<b>0.01</b>	<b>272.64</b>	<b>0.027</b>
	<b>по норме</b>	500	15.40	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.00	220.00	2.40	220.00	50.00	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.25	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.00	275.00	3.00	275.00	62.50	0.75	0.01	275.00	0.03

**Неделя первая: День № 5**  
**Пятница**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
71-2017	Помидоры или огурцы свежие	60	0.40	0.00	2.30	8.40	0.01	0.08	0.05	0.70	10.14	25.00	0.14	9.00	11.00	0.40	0.00	17.60	0.003
492-2004	Плов из курицы	150	7.35	11.85	27.20	268.50	0.20	0.17	0.12	1.40	6.42	188.00	1.10	185.70	36.20	0.07	0.005	158.20	0.010
484-2021	Кисель плодово-ягодный	200	1.40	0.00	22.00	102.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.30	3.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.000
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.30	3.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.000
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.000
517-2013	Йогурт пищевой	150	2.00	3.20	8.50	57.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	0.00	0.10	0.01	1.50	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>615</b>	<b>15.74</b>	<b>17.34</b>	<b>87.37</b>	<b>569.50</b>	<b>0.25</b>	<b>0.29</b>	<b>0.18</b>	<b>2.10</b>	<b>16.66</b>	<b>318.05</b>	<b>2.94</b>	<b>276.10</b>	<b>59.55</b>	<b>0.77</b>	<b>0.02</b>	<b>224.00</b>	<b>0.013</b>
	<b>по норме</b>	500	15.40	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.00	220.00	2.40	220.00	50.00	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.25	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.00	275.00	3.00	275.00	62.50	0.75	0.01	275.00	0.03

Неделя первая: День № 6  
Суббота

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
112-2013	Фрукты	200	1.50	2.80	10.50	82.00	0.07	0.04	0.01	1.00	3.00	5.00	0.50	6.00	3.20	0.02	0.007	89.80	0.004
106-2008	Творожная запеканка с повидлом	150	8.90	10.60	14.90	270.50	0.12	0.14	0.20	0.98	8.60	180.00	1.10	217.00	43.00	0.38	0.002	63.70	0.002
148-2008 г	Кофейный напиток	200	1.70	0.90	30.90	79.00	0.04	0.12	0.04	0.12	1.30	26.00	0.10	60.00	4.00	0.01	0.004	20.80	0.010
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.30	3.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.000
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>605</b>	<b>16.69</b>	<b>16.59</b>	<b>83.67</b>	<b>565.10</b>	<b>0.25</b>	<b>0.32</b>	<b>0.25</b>	<b>2.10</b>	<b>12.90</b>	<b>286.80</b>	<b>2.60</b>	<b>330.10</b>	<b>61.55</b>	<b>0.61</b>	<b>0.01</b>	<b>221.00</b>	<b>0.016</b>
	<b>по норме</b>	500	15.40	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.00	220.00	2.40	220.00	50.00	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.25	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.00	275.00	3.00	275.00	62.50	0.75	0.01	275.00	0.03

Неделя вторая: День № 7  
Понедельник

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
15-2017	Сыр	10	2.60	2.65	0.00	34.00	0.01	0.08	0.05	0.70	0.14	85.00	0.14	59.00	11.00	0.40	0.000	117.60	0.010
413-2004	Сосиски Детские	100	5.80	7.20	3.00	204.00	0.11	0.10	0.03	0.60	13.00	124.10	0.28	107.20	13.60	0.00	0.000	20.60	0.010
128-2008	Каша пшеничная на молоке с маслом	155	4.10	4.75	14.90	151.50	0.09	0.05	0.08	0.50	0.20	22.30	1.10	13.48	12.90	0.04	0.005	25.00	0.00
146-2008	Чай с сахаром лимоном	200	0.30	0.00	15.20	60.00	0.020	0.090	0.00	0.00	0.00	3.000	0.300	3.000	1.000	0.00	0.001	0.00	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.30	3.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.000
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.000
517-2013	Йогурт пищевой	150	2.00	3.20	8.50	57.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.00	31.50	0.000

	<b>ИТОГО:</b>	<b>670</b>	<b>19.39</b>	<b>20.09</b>	<b>68.97</b>	<b>640.10</b>	<b>0.27</b>	<b>0.36</b>	<b>0.17</b>	<b>1.80</b>	<b>13.44</b>	<b>328.45</b>	<b>3.22</b>	<b>261.08</b>	<b>59.85</b>	<b>0.74</b>	<b>0.006</b>	<b>241.40</b>	<b>0.021</b>
	<b>по норме</b>	500	15.40	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.00	220.00	2.40	220.00	50.00	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.25	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.00	275.00	3.00	275.00	62.50	0.75	0.01	275.00	0.03

**Неделя вторая: День № 8  
вторник**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы			ценность, ккал	B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
71-2017	Помидоры или огурцы свежие	60	0.40	0.00	2.30	8.40	0.04	0.02	0.00	1.30	7.00	23.00	0.10	45.60	18.00	0.10	0.02	84.60	0.020
412-2013	Фрикадельки Петушок	90	8.37	13.10	24.40	222.60	0.080	0.120	0.15	0.30	3.800	104.000	1.000	98.000	6.00	0.30	0.00	67.7	0.00
100-2008	Макароны отварные	75	2.60	3.07	17.60	110.30	0.06	0.07	0.05	0.00	0.02	5.90	0.08	13.30	7.05	0.00	0.00	18.50	0.000
524-2004	Овощи припущенные(морковь)	75	1.12	2.85	9.40	61.50	0.07	0.08	0.01	0.50	1.70	3.50	0.04	3.80	2.50	0.00	0.00	57.00	0.010
153-2008	Компот из сухофруктов	200	0.60	0.00	11.40	84.00	0.01	0.02	0.00	0.00	0.50	28.00	0.50	19.00	7.00	0.00	0.00	22.90	0.000
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.30	3.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.000
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>555</b>	<b>17.68</b>	<b>21.31</b>	<b>92.47</b>	<b>620.40</b>	<b>0.28</b>	<b>0.33</b>	<b>0.21</b>	<b>2.10</b>	<b>13.02</b>	<b>240.20</b>	<b>2.62</b>	<b>226.80</b>	<b>51.90</b>	<b>0.60</b>	<b>0.02</b>	<b>297.40</b>	<b>0.030</b>
	<b>по норме</b>	500	15.40	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.00	220.00	2.40	220.00	50.00	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.25	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.00	275.00	3.00	275.00	62.50	0.75	0.01	275.00	0.03

**Неделя вторая: День № 9  
Среда**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы			ценность, ккал	B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
337-2004	Яйцо вареное	40	1.10	2.60	0.28	63.00	0.100	0.200	0.100	1.200	6.680	26.400	0.100	19.200	10.200	0.5	0.006	62.57	0.02
394-2004	Котлеты или биточки рыбные	100	9.95	7.95	11.70	160.00	0.025	0.030	0.020	2.200	0.400	127.000	0.400	103.000	16.000	0.00	0.00	91.90	0.01
92-2008	Картофельное пюре	150	3.16	6.76	21.90	163.50	0.11	0.06	0.10	0.03	3.83	29.25	0.79	64.13	22.50	0.03	0.00	53.60	0.00

146-2008г	Сок фруктовый	200	0.00	0.00	15.00	90.00	0.02	0.02	0.00	0.00	4.00 0	14.00 0	0.80 0	0.000	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.30	3.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.3 5	0.20	0.00	46.70	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>545</b>	<b>18.8 0</b>	<b>19.60</b>	<b>76.25</b>	<b>610.10</b>	<b>0.28</b>	<b>0.33</b>	<b>0.22</b>	<b>3.43</b>	<b>14.9 1</b>	<b>272.4 5</b>	<b>2.99</b>	<b>233.4 3</b>	<b>60.0 5</b>	<b>0.73</b>	<b>0.01</b>	<b>254.77</b>	<b>0.030</b>
	<b>по норме</b>	500	15.4 0	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.0 0	220.0 0	2.40 0	220.0 0	50.0 0	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.2 5	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.0 0	275.0 0	3.00 0	275.0 0	62.5 0	0.75	0.01	275.00	0.03

**Неделя вторая: День №  
10 Четверг**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы			ценность, ккал	B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
1-2008 г	Салат из св.огурцов с яйцом	100	0.75	6.02	2.35	67	0.04	0.02	0.00	1.10	5.00	23.00	0.10	15.60	12.0 0	0.10	0.02	34.60	0.02
451-2004	Биточки рубленые с соусом	90	5.93	8.08	14.40	177.60	0.17	0.08	0.06	0.90	3.90	45.10	0.92	56.50	6.60	0.20	0.01	154.80	0.02
216-2004	Картофель тушеный	150	4.50	3.75	20.35	181.50	0.11 1	0.30 0	0.09 0	0.00 0	5.10 0	132.2 00	0.75 0	170.5 00	25.3	0.20	0.00	38.00	0.00
685-2004г	Чай с сахаром	200	0.20	0.00	15.00	58.00	0.00 0	0.00 0	0.00	0.00	0.00	11.00 0	0.30 0	3.000	0.00 0	0.00	0.00	0.00	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.30	3.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.000
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.3 5	0.20	0.00	46.70	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>595</b>	<b>15.9 7</b>	<b>20.14</b>	<b>79.47</b>	<b>617.70</b>	<b>0.34 1</b>	<b>0.42 0</b>	<b>0.15 0</b>	<b>2.00 0</b>	<b>14.0 00</b>	<b>287.1 00</b>	<b>2.97 0</b>	<b>292.7 0</b>	<b>55.2 5</b>	<b>0.70</b>	<b>0.03</b>	<b>274.10</b>	<b>0.041</b>
	<b>по норме</b>	500	15.4 0	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.0 0	220.0 0	2.40 0	220.0 0	50.0 0	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.2 5	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.0 0	275.0 0	3.00 0	275.0 0	62.5 0	0.75	0.01	275.00	0.03

**Неделя вторая: День №  
11 Пятница**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы			ценность, ккал	B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
15-2017	Сыр	10	2.60	2.65	0.00	34.00	0.01	0.10	0.05	0.70	3.14	85.00	0.14	59.00	11.0 0	0.40	0.000	117.60	0.010



468-2004	Оладьи из печени	90	9.50	8.60	6.90	169.70	0.20	0.14	0.12 0	1.40 0	6.42 3	67.00 0	1.60 0	105.7 00	27.9 5	0.00	0.00	54.70	0.00
534-2004	Капуста тушеная	150	3.75	6.90	27.00	141.00	0.08	0.03	0.02	0.02	2.80	41.50	0.60	30.10	0.00	0.00	0.00	25.30	0.00
146-2008	Чай с сахаром лимоном	200	0.20	0.00	16.00	60.00	0.00 0	0.00 0	0.00	0.00	0.00 0	3.000	0.30 0	3.000	1.00 0	0.00	0.00	40.69	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.30	3.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.000
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.3 5	0.20	0.00	46.70	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>505</b>	<b>20.6 4</b>	<b>20.44</b>	<b>77.27</b>	<b>538.30</b>	<b>0.31</b>	<b>0.29</b>	<b>0.19</b>	<b>2.12</b>	<b>12.3 6</b>	<b>272.3 0</b>	<b>3.54</b>	<b>244.9 0</b>	<b>51.3 0</b>	<b>0.60</b>	<b>0.000</b>	<b>284.99</b>	<b>0.010</b>
	<b>по норме</b>	500	15.4 0	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.0 0	220.0 0	2.40 0	220.0 0	50.0 0	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.2 5	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.0 0	275.0 0	3.00 0	275.0 0	62.5 0	0.75	0.01	275.00	0.03

**Неделя вторая: День №  
12 Суббота**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины					Мин.вещества(мг)							
			граммы			ценность, ккал	B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Завтрак</b>																		
112-2013	Фрукты	200	3.50	3.80	12.50	82.00	0.09	0.10	0.01	1.20	3.00	5.00	0.50	6.00	3.20	0.02	0.007	89.80	0.004
106-2008	Творожная запеканка с повидлом	150	8.90	10.60	14.90	270.50	0.12	0.14	0.20	0.98	8.60	180.0 0	1.10	217.0 0	43.0 0	0.38	0.002	63.70	0.002
146-2008г	Сок фруктовый	200	0.00	0.00	15.00	90.00	0.02	0.02	0.00	0.00	4.00	14.00	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00	24.00	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	35	2.99	1.19	19.37	92.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.30	3.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.000
574-2013	Хлеб ржаной	20	1.60	1.10	8.00	40.80	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.3 5	0.20	0.00	46.70	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>605</b>	<b>16.9 9</b>	<b>16.69</b>	<b>69.77</b>	<b>576.10</b>	<b>0.25</b>	<b>0.28</b>	<b>0.21</b>	<b>2.18</b>	<b>15.6 0</b>	<b>274.8 0</b>	<b>3.30</b>	<b>270.1 0</b>	<b>57.5 5</b>	<b>0.60</b>	<b>0.009</b>	<b>224.20</b>	<b>0.008</b>
	<b>по норме</b>	500	15.4 0	15.80	67.00	470.00	0.24	0.28	0.14	2.00	12.0 0	220.0 0	2.40 0	220.0 0	50.0 0	0.60	0.01	220.00	0.02
			19.2 5	19.75	83.75	587.50	0.30	0.35	0.18	2.50	15.0 0	275.0 0	3.00 0	275.0 0	62.5 0	0.75	0.01	275.00	0.03
	<b>Итого среднесуточная норма на 1 ребенка за 12 дней</b>	<b>589.6</b>	<b>18.2 2</b>	<b>18.91</b>	<b>80.30</b>	<b>594.03</b>	<b>0.29</b>	<b>0.32</b>	<b>0.19</b>	<b>2.23</b>	<b>14.0 6</b>	<b>285.1 0</b>	<b>3.20</b>	<b>271.4 8</b>	<b>59.9 2</b>	0.71	0.012	261.12	0.024

**Неделя первая: День №1 понедельник**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины					Мин.вещества(мг)							
			граммы			ценность, ккал	B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фто)	Se(сел)	K(кал)	I(Й)

														р)	ен)	ий)	од)		
<b>Обед</b>																			
15-2017	Сыр	10	2.6	2.65	0	34.00	0.01	0.08	0.05	0.70	0.14	85.00	0.14	59.00	11.00	0.40	0.00	17.60	0.00
47-2008	Суп картофельный с горохом	200	4.96	4.48	17.84	133.60	0.02	0.04	0.03	1.20	5.60	45.20	1.20	69.00	24.00	0.10	0.00	64.50	0.01
451-2004	Биточки рубленые	90	5.93	8.08	14.40	204.90	0.17	0.08	0.06	0.90	3.90	45.10	0.92	56.50	6.60	0.20	0.01	154.80	0.02
127-2008	Каша пшеничная на молоке с маслом	155	5.25	6.90	25.05	180.00	0.12	0.10	0.09	0.50	10.20	72.30	0.10	113.48	15.50	0.04	0.00	25.00	0.00
146-2008	Чай с сахаром лимоном	200	0.30	0.00	15.20	60.00	0.020	0.090	0.00	0.00	0.000	3.000	0.300	3.000	1.000	0.00	0.001	0.00	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.00	31.50	0.00
<b>ИТОГО:</b>		<b>720</b>	<b>24.46</b>	<b>24.85</b>	<b>104.63</b>	<b>769.50</b>	<b>0.38</b>	<b>0.43</b>	<b>0.24</b>	<b>3.30</b>	<b>19.94</b>	<b>333.65</b>	<b>3.76</b>	<b>376.38</b>	<b>78.45</b>	<b>1.04</b>	<b>0.011</b>	<b>340.1</b>	<b>0.031</b>
<b>по норме</b>		700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.03
			26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.01	385	0.03

**Неделя первая: День  
№ 2 Вторник**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин.вещества(мг)							
			граммы				В1	В2	А	Д	С	Са	Fe	Р	Mg	F(фтор)	Se(селен)	К(калий)	Ц(Цинк)
<b>Обед</b>																			
13-2008	Салат из белокачанной капусты с яйцом	100	2.82	4.54	6.60	113.70	0.052	0.060	0.000	2.200	6.680	26.400	0.100	19.200	10.200	0.5	0.006	182.5	0.02
132-2004	Рассольник Ленинградский со сметаной	210	4.40	5.60	16.08	108.00	0.050	0.060	0.170	0.200	5.140	12.400	0.540	70.400	11.000	0.3	0.00	53.2	0.02
489-2004	Рагу из курицы	175	10.50	9.80	16.98	203.00	0.160	0.070	0.026	0.900	5.900	247.860	2.070	202.700	41.300	0.02	0.002	65.6	0.00
149-2008	Какао с молоком	200	2.20	2.20	17.60	118.00	0.10	0.10	0.00	0.04	1.20	11.00	0.30	3.00	1.00	0.02	0.01	79.37	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.7	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.00	31.5	0.00
112-2013	Фрукты(банан)	220	1.50	0.50	21.00	96.00	0.040	0.100	0.00	0.00	1.000	2.000	0.100	12.000	4.00	0.00	0.00	0.00	0.02
<b>ИТОГО:</b>		<b>970</b>	<b>26.84</b>	<b>25.38</b>	<b>110.40</b>	<b>795.70</b>	<b>0.44</b>	<b>0.43</b>	<b>0.21</b>	<b>3.34</b>	<b>20.02</b>	<b>382.71</b>	<b>4.21</b>	<b>382.70</b>	<b>87.85</b>	<b>1.14</b>	<b>0.013</b>	<b>458.87</b>	<b>0.043</b>

	<b>по норме</b>	700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.03
			26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.01	385	0.03

**Неделя первая: День № 3 Среда**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин.вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Обед</b>																		
71-2017	Помидоры или огурцы свежие	60	0.40	0.00	2.30	8.40	0.01	0.08	0.05	0.70	0.14	85.00	0.14	59.00	11.00	0.40	0.00	17.60	0.03
41-2008г	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	210	1.60	3.44	8.00	70.40	0.05	0.02	0.09	1.20	14.78	27.20	0.34	38.00	12.80	0.02	0.01	71.40	0.10
462-2004	Тефтели с рисом с соусом	90	9.72	8.20	12.58	151.80	0.12	0.09	0.02	1.60	0.96	132.00	1.80	155.30	16.20	0.20	0.001	90.80	0.06
100-2008	Макароны отварные	75	2.60	3.07	17.60	110.30	0.06	0.07	0.05	0.00	0.02	5.90	0.08	13.30	7.05	0.00	0.00	18.50	0.00
316-2017	Овощи припущенные(морковь)	75	1.12	2.85	9.40	61.50	0.07	0.08	0.01	0.00	1.70	3.50	0.04	3.80	2.50	0.00	0.00	57.00	0.10
153-2008	Компот из сухофруктов	200	0.60	0.00	11.40	84.00	0.01	0.02	0.00	0.00	0.50	28.00	0.50	19.00	7.00	0.00	0.00	22.90	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.00	31.50	0.00
517-2013	Йогурт пищевой	180	2.40	3.80	10.20	68.00	0.03	0.03	0.02	0.00	0.06	12.10	0.10	10.10	7.00	0.04	0.00	19.60	0.02
	<b>ИТОГО:</b>	<b>955</b>	<b>23.86</b>	<b>24.10</b>	<b>103.62</b>	<b>711.40</b>	<b>0.38</b>	<b>0.43</b>	<b>0.25</b>	<b>3.50</b>	<b>18.26</b>	<b>376.75</b>	<b>4.10</b>	<b>373.90</b>	<b>83.90</b>	<b>0.96</b>	<b>0.01</b>	<b>376.00</b>	<b>0.31</b>
	<b>по норме</b>	700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.03
			26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.01	385	0.03

**Неделя первая: День № 4 Четверг**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин.вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Обед</b>																		
15-2017	Сыр	10	2.60	2.65	0.00	34.00	0.04	0.02	0.00	0.00	5.00	23.00	0.10	15.60	12.00	0.10	0.00	84.60	0.20
39-2008	Борщ из св.капусты с картофелем	200	1.60	4.16	10.48	84.80	0.08	0.20	0.00	0.04	7.24	27.60	0.96	42.40	17.00	0.30	0.00	78.60	0.06

87-2008	Суфле рыбное	100	12.50	11.10	22.60	254.10	0.09	0.10	0.10	2.80	0.36	204.00	0.45	172.20	3.00	0.20	0.007	68.54	0.005
92-2008	Картофельное пюре	150	3.15	6.75	21.90	163.50	0.11	0.06	0.10	0.30	3.83	29.25	0.79	64.13	28.50	0.03	0.002	53.60	0.000
146-2008г	Сок фруктовый	180	0.00	0.00	15.00	90.00	0.02	0.02	0.00	0.00	4.00	14.00	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00	24.00	0.002
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.000
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.00	31.50	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>705</b>	<b>25.27</b>	<b>27.40</b>	<b>102.12</b>	<b>783.40</b>	<b>0.38</b>	<b>0.44</b>	<b>0.21</b>	<b>3.14</b>	<b>20.53</b>	<b>380.90</b>	<b>4.20</b>	<b>369.73</b>	<b>80.85</b>	<b>0.93</b>	<b>0.01</b>	<b>387.54</b>	<b>0.033</b>
	<b>по норме</b>	700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.030
			26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.01	385	0.030

## Неделя первая: День

## № 5 Пятница

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Обед</b>																		
14-2008	Салат из свежих овощей с яйцом	100	2.82	4.54	6.60	113.70	0.05	0.02	0.00	2.20	6.68	26.40	0.40	19.20	10.20	0.50	0.01	82.50	0.020
106-2017	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	240	8.07	6.40	13.80	117.00	0.08	0.20	0.10	1.20	6.60	22.20	0.76	50.80	19.20	0.03	0.00	80.00	0.001
492-2004	Плов из курицы	150	7.35	11.85	27.20	268.50	0.20	0.17	0.12	0.40	6.42	207.00	1.10	225.70	36.20	0.07	0.005	108.20	0.010
484-2021	Кисель плодово-ягодный	200	1.40	0.00	29.00	102.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00	0.30	3.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.000
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.000
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.00	31.50	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>755</b>	<b>25.06</b>	<b>25.53</b>	<b>108.74</b>	<b>758.20</b>	<b>0.37</b>	<b>0.43</b>	<b>0.23</b>	<b>3.80</b>	<b>19.80</b>	<b>349.65</b>	<b>3.66</b>	<b>374.10</b>	<b>86.95</b>	<b>0.90</b>	<b>0.01</b>	<b>348.90</b>	<b>0.031</b>
	<b>по норме</b>	700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.003
			26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.01	385	0.003

## Неделя первая: День

## № 6 Суббота

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

туры			граммы			ценность, ккал	B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Обед</b>																		
112-2013	Фрукты ( Яблоко)	220	0.80	0.80	20.60	99.00	0.01	0.04	0.01	0.00	3.00	5.00	0.50	6.00	3.20	0.02	0.007	83.80	0.04
160-2004	Суп молочный с макаронными изделиями	200	9.60	10.92	19.76	112.80	0.17	0.20	0.00	2.80	4.80	107.20	0.64	38.00	17.80	0.20	0.002	113.80	0.26
106-2008	Творожная запеканка с повидлом	150	8.90	10.60	14.90	270.50	0.12	0.14	0.20	0.30	8.60	180.00	1.10	247.00	43.00	0.38	0.002	63.70	0.02
146-2008г	Сок фруктовый	180	0.00	0.00	15.00	90.00	0.02	0.02	0.00	0.00	4.00	14.00	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00	24.00	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.00	31.50	0.00
	<b>ИТОГО:</b>	<b>815</b>	<b>24.72</b>	<b>25.06</b>	<b>102.40</b>	<b>729.30</b>	<b>0.36</b>	<b>0.44</b>	<b>0.22</b>	<b>3.10</b>	<b>20.50</b>	<b>389.25</b>	<b>4.14</b>	<b>366.40</b>	<b>84.35</b>	<b>0.90</b>	<b>0.01</b>	<b>363.50</b>	<b>0.34</b>
	<b>по норме</b>	700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.03
			26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.01	385	0.03

**Неделя вторая: День  
№ 7 Понедельник**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая	Витамины					Мин.вещества(мг)							
			граммы			ценность, ккал	B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Обед</b>																		
15-2017	Сыр	10	2.60	2.65	0.00	34.00	0.01	0.08	0.05	0.70	0.14	85.00	0.14	59.00	11.00	0.40	0.000	17.60	0.03
48-2008	Суп крестьянский с рисом со сметаной	210	2.08	4.24	11.44	92.80	0.04	0.03	0.00	1.20	3.90	21.00	0.58	53.60	15.60	0.20	0.003	164.30	0.07
413-2004	Сосиски Детские	100	5.80	7.20	3.00	204.00	0.11	0.10	0.03	0.60	13.00	124.10	1.28	107.20	13.60	0.00	0.000	20.60	0.10
128-2008	Каша пшеничная на молоке с маслом	155	4.10	4.75	14.90	151.50	0.09	0.05	0.08	0.50	0.20	22.30	1.10	13.48	12.90	0.04	0.005	25.00	0.00
148-2008 г	Кофейный напиток	200	1.70	0.90	30.90	79.00	0.04	0.12	0.04	0.12	1.30	26.00	0.10	60.00	4.00	0.01	0.004	20.80	0.10
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.000	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.000	31.50	0.00
517-2013	Йогурт пищевой	180	2.40	3.80	10.20	68.00	0.03	0.03	0.02	0.00	0.06	12.10	0.10	10.10	7.00	0.04	0.000	19.60	0.02
	<b>ИТОГО:</b>	<b>920</b>	<b>24.10</b>	<b>26.28</b>	<b>102.58</b>	<b>786.30</b>	<b>0.36</b>	<b>0.45</b>	<b>0.23</b>	<b>3.12</b>	<b>18.70</b>	<b>373.55</b>	<b>4.40</b>	<b>378.78</b>	<b>84.45</b>	<b>0.99</b>	<b>0.012</b>	<b>346.10</b>	<b>0.33</b>

<b>по норме</b>	700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.03
		26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.010	385	0.03

**Неделя вторая: День № 8 вторник**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин.вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Обед</b>																		
71-2017	Помидоры или огурцы свежие	60	0.40	0.00	2.30	8.40	0.04	0.02	0.00	0.00	5.00	23.00	0.10	15.60	12.00	0.10	0.02	84.60	0.020
Удм.кух	Суп Пуштые шыд	200	5.80	3.12	10.00	105.60	0.090	0.080	0.04	2.80	9.700	134.600	1.260	148.200	30.600	0.30	0.00	49.6	0.00
412-2013	Фрикадельки Петушок	90	8.37	13.10	24.40	222.60	0.080	0.120	0.15	0.30	3.800	104.000	1.000	98.000	6.00	0.30	0.00	67.7	0.00
100-2008	Макароны отварные	75	2.60	3.07	17.60	110.30	0.06	0.07	0.05	0.00	0.02	5.90	0.08	13.30	7.05	0.00	0.00	18.50	0.000
524-2004	Овощи припущенные(морковь)	75	1.12	2.85	9.40	61.50	0.07	0.08	0.01	0.00	1.70	3.50	0.04	3.80	2.50	0.00	0.00	57.00	0.010
153-2008	Компот из сухофруктов	200	0.60	0.00	11.40	84.00	0.01	0.02	0.00	0.00	0.50	28.00	0.50	19.00	7.00	0.00	0.00	22.90	0.000
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.000	46.70	0.000
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.000	31.50	0.000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>765</b>	<b>24.31</b>	<b>24.88</b>	<b>107.24</b>	<b>749.40</b>	<b>0.39</b>	<b>0.43</b>	<b>0.26</b>	<b>3.10</b>	<b>20.82</b>	<b>382.05</b>	<b>4.08</b>	<b>373.30</b>	<b>85.50</b>	<b>1.00</b>	<b>0.02</b>	<b>378.50</b>	<b>0.030</b>
	<b>по норме</b>	700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.03
			26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.01	385	0.03

**Неделя вторая: День № 9 Среда**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин.вещества(мг)								
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)	
	<b>Обед</b>																			
1-2008 г	Салат из свежих огурцов с яйцом	100	5.46	6.07	8.45	88.35	0.052	0.040	0.060	1.100	1.680	16.400	0.200	19.200	10.200	0.36	0.01	32.30	0.01	
39-2008	Борщ из св.капусты с картофелем	200	1.60	4.16	10.48	84.80	0.03	0.20	0.00	0.04	8.24	27.60	0.20	42.40	17.00	0.30	0.00	78.60	0.01	
394-2004	Котлеты или биточки рыбные	100	9.95	7.95	11.70	160.00	0.025	0.030	0.020	2.200	0.400	127.000	0.400	103.000	16.000	0.00	0.00	91.90	0.01	

92-2008	Картофельное пюре	75	1.58	3.38	10.95	81.75	0.11	0.06	0.10	0.03	3.83	29.25	0.79	64.13	22.50	0.03	0.00	53.60	0.00
534-2004	Капуста тушеная	75	1.88	3.45	13.50	70.50	0.08	0.03	0.02	0.02	2.80	41.50	0.60	30.10	0.00	0.00	0.00	25.30	0.00
146-2008г	Сок фруктовый	180	0.00	0.00	15.00	90.00	0.02	0.02	0.00	0.00	4.000	14.000	0.800	0.000	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.000	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.000	31.50	0.00
	<b>ИТОГО:</b>	<b>795</b>	<b>25.89</b>	<b>27.75</b>	<b>102.22</b>	<b>732.40</b>	<b>0.36</b>	<b>0.42</b>	<b>0.21</b>	<b>3.39</b>	<b>21.05</b>	<b>338.80</b>	<b>4.09</b>	<b>334.23</b>	<b>86.05</b>	<b>0.99</b>	<b>0.01</b>	<b>359.9</b>	<b>0.03</b>
	<b>по норме</b>	700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.03
			26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.01	385	0.03

**Неделя вторая: День №10 Четверг**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
	<b>Обед</b>																		
71-2017	Помидоры или огурцы свежие	60	0.40	0.00	2.30	8.40	0.04	0.02	0.00	0.00	5.00	23.00	0.10	15.60	12.00	0.10	0.02	84.60	0.02
56-2008	Суп овощной	200	6.24	7.52	10.32	127.36	0.060	0.040	0.040	2.200	7.540	34.600	0.900	30.600	15.400	0.10	0.00	32.50	0.01
451-2004	Биточки рубленые	90	5.93	8.08	14.40	204.90	0.17	0.08	0.06	0.90	3.90	45.10	0.92	56.50	6.60	0.20	0.01	154.80	0.02
94-2008	Каша гречневая гарнирная	150	4.50	4.75	22.35	171.00	0.111	0.300	0.090	0.000	5.100	132.200	0.750	170.500	25.3	0.20	0.00	38.00	0.00
685-2004г	Чай с сахаром	200	0.20	0.00	15.00	58.00	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	11.000	0.300	3.000	0.000	0.00	0.00	0.00	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.000	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.000	31.50	0.00
517-2013	Йогурт пищевой	180	2.40	3.80	10.20	68.00	0.03	0.03	0.02	0.00	0.06	12.10	0.10	10.10	7.00	0.04	0.000	19.60	0.02
	<b>ИТОГО:</b>	<b>945</b>	<b>25.09</b>	<b>26.89</b>	<b>106.71</b>	<b>794.66</b>	<b>0.451</b>	<b>0.507</b>	<b>0.220</b>	<b>3.100</b>	<b>21.700</b>	<b>341.050</b>	<b>4.170</b>	<b>361.70</b>	<b>86.65</b>	<b>0.94</b>	<b>0.03</b>	<b>407.70</b>	<b>0.053</b>
	<b>по норме</b>	700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.03
			26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.01	385	0.03

**Неделя вторая: День №11 Пятница**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
<b>Обед</b>																			
15-2017	Сыр	10	2.60	2.65	0.00	34.00	0.01	0.08	0.05	0.70	0.14	85.00	0.14	59.00	11.00	0.40	0.000	17.60	0.03
46-2008	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2.32	5.00	16.80	96.00	0.08	0.09	0.050	2.400	6.600	27.300	0.760	50.800	19.200	0.2	0.002	39.1	0.03
468-2004	Оладьи из печени	90	9.50	8.60	6.90	169.70	0.20	0.14	0.120	0.000	6.423	167.000	1.600	105.700	17.95	0.00	0.00	124.70	0.00
94-2008	Рис припущенный	150	3.45	5.55	35.10	225.00	0.050	0.090	0.020	0.060	5.470	8.250	0.200	87.500	7.90	0.00	0.01	50.57	0.00
146-2008	Чай с сахаром лимоном	200	0.20	0.00	16.00	60.00	0.000	0.000	0.00	0.00	0.00	3.000	0.300	3.000	1.000	0.00	0.00	40.69	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.000	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.000	31.50	0.00
	<b>ИТОГО:</b>	<b>715</b>	<b>23.49</b>	<b>24.54</b>	<b>106.94</b>	<b>741.70</b>	<b>0.38</b>	<b>0.44</b>	<b>0.25</b>	<b>3.16</b>	<b>18.73</b>	<b>373.60</b>	<b>4.10</b>	<b>381.40</b>	<b>77.40</b>	<b>0.90</b>	<b>0.009</b>	<b>350.86</b>	<b>0.033</b>
	<b>по норме</b>	700	23.10	23.70	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.00	330.00	3.60	330.00	75.00	0.90	0.009	330	0.03
			26.95	27.65	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.00	385.00	4.20	385.00	87.50	1.05	0.01	385	0.03

**Неделя вторая: День № 12 Суббота**

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Мин. вещества(мг)							
			граммы				B1	B2	A	D	C	Ca	Fe	P	Mg	F(фтор)	Se(селен)	K(калий)	I(Йод)
<b>Обед</b>																			
112-2013	Фрукты (Яблоко)	215	0.80	0.80	20.60	99.00	0.01	0.04	0.01	0.00	3.00	5.00	0.50	6.00	3.20	0.02	0.007	83.80	0.04
160-2004	Суп молочный с лапшой домашней	200	9.60	10.92	19.76	112.80	0.17	0.20	0.00	2.80	4.80	107.20	0.64	38.00	17.80	0.20	0.002	113.80	0.026
106-2008	Творожная запеканка с повидлом	150	8.90	10.60	14.90	270.50	0.12	0.14	0.20	0.30	8.60	180.00	1.10	247.00	43.00	0.38	0.002	63.70	0.02
146-2008г	Сок фруктовый	180	0.00	0.00	15.00	90.00	0.02	0.02	0.00	0.00	4.00	14.00	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00	24.00	0.00
573-2013	Хлеб пшеничный	40	3.42	1.36	22.14	106.00	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	64.80	0.60	44.10	10.35	0.20	0.00	46.70	0.00
574-2013	Хлеб ржаной	25	2.00	1.38	10.00	51.00	0.02	0.02	0.01	0.00	0.10	18.25	0.50	31.30	10.00	0.10	0.00	31.50	0.00



	<b>ИТОГО:</b>	<b>810</b>	<b>24.7 2</b>	<b>25.0 6</b>	<b>102.40</b>	<b>729.30</b>	<b>0.36</b>	<b>0.44</b>	<b>0.22</b>	<b>3.10</b>	<b>20.5 0</b>	<b>389.2 5</b>	<b>4.14</b>	<b>366.4 0</b>	<b>84.3 5</b>	<b>0.90</b>	<b>0.011</b>	<b>363.50</b>	<b>0.0 34</b>
	<b>по норме</b>	700	23.1 0	23.7 0	100.50	705.00	0.36	0.42	0.21	3.00	18.0 0	330.0 0	3.60	330.0 0	75.0 0	0.90	0.009	330	0.0 3
			26.9 5	27.6 5	117.25	822.50	0.42	0.49	0.25	3.50	21.0 0	385.0 0	4.20	385.0 0	87.5 0	1.05	0.01	385	0.0 3
	<b>Итого среднесуточная норма на 1 ребенка за 12 дней</b>	<b>822. 5</b>	<b>24.8 2</b>	<b>25.6 4</b>	<b>105.00</b>	<b>756.77</b>	<b>0.38</b>	<b>0.44</b>	<b>0.23</b>	<b>3.26</b>	<b>20.0 5</b>	<b>367.6 0</b>	<b>4.09</b>	<b>369.9 2</b>	<b>83.9 0</b>	<b>0.97</b>	<b>0.013</b>	<b>373.46</b>	<b>0.0 34</b>

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: мороженая
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

**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 обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), 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 разуба 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, хлеборезательная 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

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

г. Сарапул \_\_\_\_\_ 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.

5.4. Исполнитель обязуется ежемесячно оплачивать возмещение за коммунальные услуги (электроэнергию, тепловую энергию, водоснабжение, услуги по приему сточных вод, горячее водоснабжение) Заказчику на основании расчетных данных.

Неотъемлемой частью настоящего Договора являются приложения:

5.5. Акт приема-передачи И имущества (Приложение N 1 \_\_\_\_\_).

#### 6. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

<p>Ссудодатель</p>   <p>Директор</p> <p>_____ / _____</p> <p>_____</p> <p>М.П.</p>	<p>Ссудополучатель</p>   <p>Директор:</p> <p>_____ / _____</p> <p>_____</p> <p>МП</p>
---	--



Приложение №1  
к договору безвозмездного пользования  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**АКТ**

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

п/п	Наименование/адрес	Общая площадь в 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: №		

Техническое состояние объекта: удовлетворительное.

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

<p>Ссудодатель</p>  <p>Директор</p> <p>_____ / _____</p> <p>М.П.</p>	<p>Ссудополучатель</p>  <p>Директор:</p> <p>_____ / _____</p> <p style="text-align: right;">МП</p>
--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:  
00C62B4DF15CDCB106C5588FD56069434A  
Отпечаток сертификата:  
C8001B0C9B31279F5762631495E42F2C270370CD  
Владелец: Хафизова Земфира Тальгатовна  
Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №23"  
Действителен с 07.06.2023 по 30.08.2024  
Дата подписания: 20.08.2024 11:16 (+03:00)  
Номер извещения: 0813500000124013070

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:  
01B663AD0088B0E5B54D34EE7940E48CA8  
Отпечаток сертификата:  
364DC5B9C27C30C7492570A3FF0767633CA29360  
Владелец: АРТЮЩЕНКО ИРИНА НИКОЛАЕВНА  
Организация: ООО "ЕШЬКА"  
Действителен с 25.09.2023 по 25.12.2024  
Дата подписания: 12.08.2024 14:04 (+03:00)  
Номер извещения: 0813500000124013070