

**Муниципальный контракт № 6-2025
на оказание услуг по организации общественного
питания в сфере образования**

г. Новомосковск

"16" января 2025 год

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Ширинская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Ширинская СОШ»), именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора Новик Оксаны Николаевны, действующей на основании Устава с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Кимпрод» в лице директора Павликова Игоря Семеновича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее – Закон о контрактной системе) по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с п. 5 ч. 1 ст. 93 Закона 44-ФЗ (ИКЗ), заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

- 1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации питания в МКОУ «Ширинская СОШ», именуемые в дальнейшем Услуги.
- 1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя с 13.01.2025 года по 28.02.2025 года (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней).
- 1.3. Наименование, объем, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемых Услуг установлены в спецификации (приложение № 1 к Контракту), которое является неотъемлемой частью настоящего Контракта.
- 1.4. Место оказания Услуг: Российская Федерация, Тульская область, Новомосковский район, п. Ширинский, ул. Луговая, д. 31.
- 1.5. Доставка готового питания осуществляется Исполнителем до пункта раздачи силами, транспортом, в таре и за счет средств Исполнителя.
- Условия транспортировки готового питания должны соответствовать требованиям законодательства РФ и нормативной документации.
- График выдачи готового питания согласовывается Исполнителем с Заказчиком.
- 1.6. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания Услуг, закупается за счет средств Исполнителя.

2. Цена контракта и порядок расчетов

- 2.1. Общая цена Контракта составляет 265863,50 рублей (двести шестьдесят пять тысяч восемьсот шестьдесят три рубля 50 копеек), НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации.
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.
Цена Контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуги по их приготовлению, доставку продуктов питания, доставку готового питания, погрузочно-разгрузочные работы, суточные пробы блюд, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.
Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.
- 2.2. Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного Контрактом, количества оказанной услуги и иных условий исполнения Контракта.
Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.
- 2.3. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях.
- 2.4. Оплата за оказанную услугу осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 10 (десяти) дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании документов, подтверждающих факт оказания услуг (счет, акт сдачи-приемки оказанных услуг с приложением реестра раздаточных ведомостей на отпуск питания).
- 2.5. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления

Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет подрядчика, несет Исполнитель.

2.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

2.7. Для органов власти и казенных учреждений:

Источник финансирования:

- бюджет муниципального образования город Новомосковск.

2.7.1. Для органов власти и казенных учреждений:

Оплата по настоящему Контракту осуществляется:

по КБК 856 0702 0140200590 244 226 226.03.00 в сумме 38121,30 руб. (тридцать восемь тысяч сто двадцать один рубль 30 копеек);

по КБК 856 0702 0140282500 244 226 226.03.00 в сумме 70179,20 руб. (семьдесят тысяч сто семьдесят девять рублей 20 копеек);

по КБК 856 0702 01402L3040 244 226 226.03.00 в сумме 157563,00руб. (сто пятьдесят семь тысяч пятьсот шестьдесят три рубля 00 копеек).

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с 13.01.2025 года по 28.02.2025 года (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

3.2. График выдачи Исполнителем готового питания Заказчику в пункте раздачи (в пунктах раздачи в филиалах Заказчика) установлен в Приложении N 2 (Техническое задание) к настоящему Контракту.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании:

- сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю не позднее 12.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

- экспертного заключения выполненных Исполнителем услуг в части их соответствия условиям настоящего Контракта.

4.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 4.1.1 настоящего Контракта.

4.1.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

4.1.4. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Контракта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

4.1.5. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

4.1.6. Информировать органы Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

4.1.7. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям Контракта в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

4.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

4.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку "Журнала здоровья" (форма N 2-ЛП, утвержденная Приказом N 330).

4.2.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также

за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

4.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

4.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

4.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по Контракту.

4.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.

4.2.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

4.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

4.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату выполненных Исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего Контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

4.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

4.3.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню, составленным Заказчиком и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

4.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 1.5., настоящего Контракта.

4.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья".

4.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с десятидневным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет.

4.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного десятидневным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

4.4.6. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции.

4.4.7. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п. 1.5. настоящего Контракта.

4.4.8. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

4.4.9. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

4.4.10. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вагинальными порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарамы верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

4.4.11. Ежедневно перед началом работы персонала, медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в "Журнал здоровья" (форма N 2-ЛП, утвержденная Приказом N 330).

4.4.12. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления проверки качества

продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

4.4.13. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.4.14. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

4.4.15. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4.4.16. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

4.4.17. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблока, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

4.4.18. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

4.4.19. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

4.4.20. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.4.21. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, которые должны осуществляться аккредитованной лабораторией.

4.4.22. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

4.4.23. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

4.4.24. Предоставить в течение 10 календарных дней с момента заключения настоящего Контракта Заказчику программу (план) производственного контроля в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01.

4.4.25. Возвратить излишне уплаченные за оказанные услуги денежные средства в случае выявления в ходе проверки уполномоченными контролирующими органами фактов завышения объемов и (или) стоимости оказанных услуг в течение трех лет с момента подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

4.5. Стороны обязуются:

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 5 (пятого) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 3 (трех) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

5. Порядок приемки услуг

5.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта и проводится в соответствии с действующим законодательством.

После оказания услуг ежемесячно до 10 (десятого) числа следующего месяца Исполнителем составляется и подписывается Акт сдачи-приемки оказанных услуг (приложение N 4 к Контракту), Реестр раздаточных ведомостей на отпуск отделением рационов питания, счет и счет-фактура и направляется Заказчику.

Акт сдачи-приемки оказанных услуг подлежит подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему контракту.

5.2. В день приемки Исполнитель должен передать Заказчику сопроводительные документы, относящиеся к услуге: акт сдачи-приемки

5.3. Приемка оказанных услуг в соответствии с контрактом осуществляется Заказчиком в течение 5 (пяти) рабочих дней, включая проведение экспертизы (в течение 3 (трех) рабочих дней), со дня получения Заказчиком документов, указанных в п. 2.4 настоящего контракта.

5.4. При приемке услуги Заказчик обязан провести экспертизу в части соответствия оказанной услуги условиям контракта. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

5.5. В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты экспертизы оформляются в виде экспертного заключения (приложение N 5 к контракту).

5.6. В случае привлечения экспертов, экспертной организации результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом или уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

5.7. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней после проведения экспертизы Заказчик направляет Исполнителю, подписанный Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписанный всеми членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) один экземпляр акта сдачи-приемки оказанных услуг или мотивированный отказ от подписания такого документа, в котором указываются недостатки оказанной услуги и сроки их устранения, а также дата повторной приемки оказанных услуг.

После устранения недостатков Стороны возвращаются к повторной приемке услуги и процедуре подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки за свой счет в сроки, указанные в мотивированном отказе.

В случае установления Заказчиком требования об обеспечении гарантийных обязательств, оформление документа о приемке (за исключением отдельного этапа исполнения контракта) оказанных услуг осуществляется после предоставления Исполнителем такого обеспечения в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ в порядке и в сроки, которые установлены настоящим контрактом.

5.8. Датой приемки оказанных услуг считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчиком без замечаний.

5.9. Устранение недостатков осуществляется за счет Исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по контракту.

5.10. Услуги считаются принятыми с момента подписания уполномоченными представителями Сторон Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

6. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности

6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

6.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";

- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека";

- "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;

- "Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;

- "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45;

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 N 213н/178;

- Методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. N 06-731).

- Нормы питания по дошкольным образовательным организациям (рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей) определены приложением N 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденным постановлением Главного государственного врача РФ от 15.05.2013 N 26.

- "СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. Производственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к

срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 N 65 "Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13" (вместе с "СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила");

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования ;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.105801" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы").

7. Обеспечение исполнения контракта и гарантийных обязательств

7.1. При заключении контракта в соответствии с п. 5, ч. 1, ст. 93 № 44-ФЗ обеспечение исполнения Контракта не предусмотрено.

8. Ответственность сторон

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

8.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества Заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

8.4. 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).

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.4.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно).

8.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.5.1. 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, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе

гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом. Размер штрафа устанавливается в указанном ниже порядке, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

8.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Contractа (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.5.2.2 - 8.5.2.3 настоящего Contractа).

8.5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Contractе таких обязательств) в следующем порядке:

а) 1 000 рублей, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей.

8.5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Contractа, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

8.5.2.4. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Contractом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.5.3. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 7.3.7 Contractа, начисляется пеня, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательства, предусмотренных Contractом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.5.4. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) Заказчика.

9. Антикоррупционная оговорка

9.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Contractу, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

9.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Contractу, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Contractа законодательством, как дача получения взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противодействию легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

9.3. В случае возникновения у Сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

9.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе Contractа действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Contractом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

10. Обязательства непреодолимой силы

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Контракта не относятся.

10.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего Контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

10.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнении обязательств по Контракту.

10.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

10.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения Контракта.

11. Порядок урегулирования споров

11.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

11.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тульской области.

12. Особые условия

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента заключения Контракта и действует по 25.10.2024 г. (включительно) (срок действия Контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

12.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным):

- отступления Исполнителя от условий Контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми;

- если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

12.3. Исполнитель представляет по запросу, Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.

12.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в Контракте.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

12.7. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями Сторон в письменной форме.

12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.9. Приложения, указанные в настоящем контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение N 1 - Спецификация на 1 листе;

Приложение N 2 - Техническое задание на 7 листах;

Приложение N 3 - Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложением 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на 1 листе;

Приложение N 4 - Форма "Акт сдачи-приемки оказанных услуг" на 1 листе;

Приложение N 5 - Экспертное заключение на 1 листе.

13. Место нахождения и банковские реквизиты сторон заказчик исполнитель

ЗАКАЗЧИК

МКОУ «Ширинская СОШ»
Адрес: 301699, Тульская область,
Новомосковский р-н, ул. Луговая, д. 31
ИНН 7116032251
КПП 711601001
ОГРН 1027101415692
БИК 017003983
л/сч 856010400
Кор. сч.: № 40102810445370000059
Рас. сч.: № 03231643707240006600
ОТДЕЛЕНИЕ ТУЛА БАНКА РОССИИ/УФК по Тульской области
Телефон/Факс: 8(48762)9-23-69
E-mail: shirin.nmsk@tularegion.org

Директор  О.Н. Новик



ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Кимпрод»
Адрес: 301720 Тульская обл., г. Кимовск, ул. Октябрьская,
д. 36
ИНН 7115022451
КПП 711501001
ОГРН 1167154066551
р/сч 40702810466000005573
Отделение №8604 Сбербанка России г.Тула
к/сч 30101810300000000608
БИК 047003608
Телефон 487 35 5-33-33, 5-77-84
Эл. почта pavlikovooo@yandex.ru

Директор  И.С. Павляков



Спецификация

N и/ п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу с учетом НДС, руб. коп.	Сумма с учетом НДС, руб. коп.
1	Горячее питание 1-4 классы (завтраки)	чел./дни	2135	73,80	157563,00
2	Горячее питание многодетные 6-11 класс, 5 класс (завтраки)	чел./дни	910	77,12	70179,20
3	Горячее питание для детей мобилизованных родителей (завтраки)	чел./дни	70	34,53	2417,10
4	Горячее питание для детей мобилизованных родителей (обеды)	чел./дни	140	110,25	15435,00
5	Горячее питание для детей с ОВЗ, ТЖС (завтраки)	чел./дни	140	34,53	4834,20
6	Горячее питание для детей с ОВЗ (обеды)	чел./дни	140	110,25	15435,00
Итого			3535		265863,5

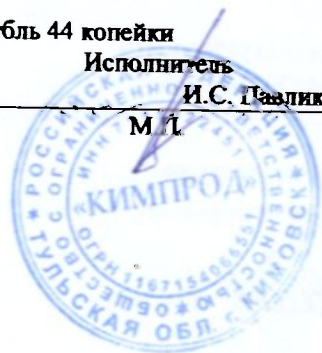
Итого: триста тридцать две тысячи семьсот семьдесят один рубль 44 копейки

Новик



Заказчик
О.Н. Новик
М.П.

Исполнитель



И.С. Павликов

М.П.

Техническое задание
на оказание услуг по организации
общественного питания в сфере образования

1. Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации питания в МКОУ «Ширинская СОШ»
2. Объем оказываемых Услуг:

п/п	Наименование оказываемых Услуг	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемых Услуг
1.	Организация общественного питания в сфере образования	Человеко-день	3535

- Количество учащихся 1 класса – 12 человек;
- Количество учащихся 2-4 классов – 49 человек;
- Сумма средств на одного учащегося (1-4 классов) на организацию питания в день – 73,80 рублей;
- Количество учащихся 5 класса – 6 человек;
- Количество учащихся 6-11 классов (многолетние) – 20 человек;
- Сумма средств на одного учащегося (5-11 классов) на организацию питания в день – 77,12 рублей;
- Количество учащихся из семей, мобилизованных получающих обеды – 4 человека;
- Сумма средств на одного учащегося на организацию питания – 110,25 рублей;
- Количество учащихся из семей, мобилизованных получающих завтраки – 2 человека;
- Сумма средств на одного учащегося на организацию питания – 34,53 рублей;
- Количество учащихся с ОВЗ получающих обеды – 4 человека;
- Сумма средств на одного учащегося на организацию питания – 110,25 рублей;
- Количество учащихся с ОВЗ, ТЖС получающих завтраки – 4 человека;
- Сумма средств на одного учащегося на организацию питания – 34,53 рубля;
- Количество дней оказания Услуг с 13.01.2025 по 28.02.2025 года – 35 дней (с 1 по 11 класс);

3. Цель оказываемых Услуг: сбалансированное, рациональное питание учащихся муниципальных общеобразовательных организаций.

4. Место оказания Услуг:

Российская Федерация, Тульская обл., Новомосковский р-н, п. Ширинский, ул. Луговая, д.31

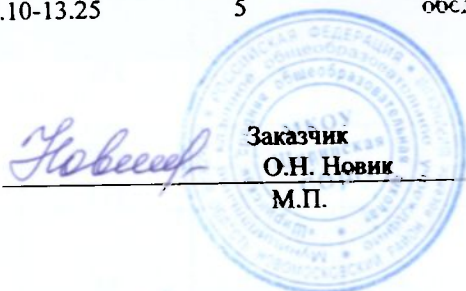
5. Условия оказания Услуг: Услуги должны оказываться на базах пищеблоков муниципальных общеобразовательных организаций в соответствии с условиями Контрактов и техническим заданием. Исполнитель оказывает услуги по приготовлению пищи из поставленных им продуктов питания по примерному меню, разработанному Исполнителем и согласованному с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области, территориальным отделом в г. Новомосковске, г. Донском, Богородицком, Веневском, Кимовском и Узловском районах.

6. Срок оказания Услуг:

- для учащихся 1-11 классов: ежедневно с понедельника по пятницу с 13.01.2025 по 28.02.2025 г. (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

График питания обучающихся

Время	Перемены	Вид приема пищи	Классы
09.15-09.30	1	завтрак	1,2,3
10.15-10.30	2	завтрак	4, 5 (многолетние с 6 по 11 классы)
12.10-12.25	4	обед	1,2,3,6,8 (собственные средства)
13.10-13.25	5	обед	4, 5, 9, 11 (собственные средства)



Заказчик
О.Н. Новик
М.П.



Исполнитель
И.С. Цавликов
М.П.

Примерное двухнедельное циклическое меню
(1-4 классы, 5 класс и многодетные)

М Е Н Ю

для питания учащихся школ Новомосковского р-на от ООО "Кимпрод"

День	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена
				Белки	Жиры	Углеводы			
1 день	Завтрак 73-80								
	Каша из курпы "Геркулес" вязкая	г	180	7,40	8,00	28,00	212,80	212	38,8
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,80	2,50	13,60	88,00	465	7
	Бутерброд с сыром	г	40	10,40	13,50	15,00	224,00	63	3
	Фрукт сезонный	г	100	0,40	0,40	9,80	44,00	82	25
	Итого завтрак:		520	21,00	24,40	66,40	568,80		
	Обед 150-00								
	Салат из отварной свеклы	г	60	0,66	0,12	2,28	14,40	148	20
	Суп с макаронными изделиями и картофелем	г	200	6,32	6,12	10,00	119,00	129	25
	Мясо тушеное	г	100	16,00	15,00	5,00	219,00	321	62
	Рис отварной	г	150	3,70	5,43	38,85	219,30	385	20
	Компот из кураги	г	200	0,60	0,00	9,70	40,00	494	15
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Итого обед:	г	760	30,76	27,61	86,31	718,40		

День	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена
				Белки	Жиры	Углеводы			
2 день	Завтрак 73-80								
	Запеканка из творога с джемом	г	170	24,00	11,55	35,50	343,40	279	38,8
	Чай с лимоном	г	200	0,30	0,10	9,50	40,00	459	7
	Батон нарезной	г	30	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Салат из моркови с сухофруктами (изюм)	г	100	1,20	6,10	16,20	125,00	24	25

Итого завтрак:		500	27,00	18,33	71,48	560,80		
Обед 150-00							26	20
Помидор свежий	г	60	0,90	4,00	5,00	55,00	144	25
Суп гороховый	г	200	9,05	5,26	11,68	131,00	356/408	62
Печень говяжья по-строгановски	г	100	19,50	9,40	7,60	193,00		
Каша гречневая рассыпчатая	г	150	8,55	7,80	37,00	253,00	202	20
Компот из изюма	г	200	0,80	0,01	30,00	120,00	494	15
Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
Итого обед:	г	760	42,28	27,41	111,76	858,70		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
3 день	Завтрак 73-80							
	Каша рисовая вязкая	г 180	3,80	5,00	39,30	290,00	217	38,8
	Какао с молоком	г 200	3,30	2,90	13,80	94,00	462	7
	Батон нарезной	г 20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	2
	Масло сливочное	г 10	0,16	7,20	0,13	73,18	79	1
	Фрукт сезонный	г 100	0,40	0,30	10,30	47,00	82	25
	Итого завтрак:	г 510	9,16	15,98	73,81	556,58		
	Обед 150-00							
	Салат витаминный	г 60	1,00	3,00	3,00	44,00	2	20
	Суп картофельный с крупой (гречневый)	г 200	11,40	7,60	7,84	106,30	114	25
	Котлета из курицы	г 90	18,00	16,20	10,00	256,00	372	62
	Макароны отварные	г 150	5,55	4,95	29,55	184,50	256	20
	Компот из яблок	г 200	0,10	0,10	11,10	46,00	486	15
	Хлеб ржано-пшеничный	г 30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
	Батон нарезной	г 20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Итого обед:	г 750	39,53	32,79	81,97	743,50		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
4 день	Завтрак 73-80							
	Салат из свежих овощей	г 100	1,10	6,10	3,70	65,00	25	25

6 день	Завтрак 73-80								
	Каша "Дружба"	г	180	6,90	8,30	33,50	319,00	260	38,8
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,80	2,50	13,60	88,00	465	7
	Батон нарезной	г	30	1,50	0,58	10,28	52,40	111	2
	Сыр	г	15	4,70	5,90	0,00	71,60	54-1з	1
	Фрукт сезонный	г	100	0,40	0,30	10,30	47,00	82	25
	Итого завтрак:		525	16,30	17,58	67,68	578,00		
	Обед 150-00								
	Салат из свеклы с соленым огурцом	г	60	0,60	5,00	2,10	44,00	18	20
	Рассольник "Ленинградский"	г	200	6,10	6,48	10,60	127,00	134	25
	Гуляш из отварной свинины	г	100	20,00	19,50	3,30	258,00	327	62
	Каша гречневая рассыпчатая	г	150	8,55	7,80	37,00	253,00	202	20
	Компот из кураги	г	200	0,60	0,00	9,70	40,00	494	15
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Итого обед:	г	760	39,33	39,72	83,18	828,70		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
7 день	Завтрак 73-80								
	Запеканка творожная со сгущенным молоком	г	170	29,80	15,60	39,60	420,00	279	38,8
	Чай с сахаром	г	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	7
	Батон нарезной	г	30	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Салат из капусты белокачанной с яблоками	г	100	1,20	6,20	6,00	85,00	3	25
	Итого завтрак:	г	500	32,70	22,48	65,18	595,40		
	Обед 150-00								
	Салат из свежих помидоров и огурцов с растительным маслом	г	60	0,80	3,70	3,70	73,00	31	20
	Уха с крупой	г	200	6,00	2,00	8,00	73,00	121	25
	Котлета из курицы	г	90	18,00	16,20	10,00	256,00	372	62
	Макаронные отварные	г	150	2,80	6,40	21,00	127,50	177	20
	Напиток из шиповника	г	200	0,70	0,30	18,30	78,00	496	15
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5

Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
Итого обед:	г	750	31,78	29,54	81,48	714,20		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
8 день	Завтрак 73-80								
	Омлет натуральный	г	150	17,30	26,70	4,30	328,00	268	38,8
	Какао с молоком	г	200	3,30	2,90	13,80	94,00	462	7
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Фрукт сезонный	г	100	0,60	0,60	15,40	72,00	82	25
	Итого завтрак:		470	22,70	30,78	43,78	546,40		
	Обед 150-00								
	Салат из белокочанной капусты	г	60	0,66	0,12	2,28	14,40	148	20
	Свекольник	г	200	6,23	8,00	11,00	120,00	98	25
	Плов	г	240	22,56	17,16	30,96	368,40	328	82
	Компот из изюма	г	200	0,80	0,01	30,00	120,00	494	15
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
Итого обед:		750	33,73	26,23	94,72	729,50			

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
9 день	Завтрак 73-80								
	Птица отварная в соусе с томатом	г	100	16,200	12,000	0,300	174,000	366	30,8
	Макаронные отварные	г	150	5,55	4,95	29,55	184,50	256	8
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,80	2,50	13,60	88,00	465	7
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	Пром.	3
	Салат из моркови с сухофруктами (курага)	г	60	0,72	3,66	9,72	75,00	24	25
	Итого завтрак:	г	430	10,57	11,69	63,15	399,90		
	Обед 150-00								
	Помидор свежий	г	60	0,87	3,60	5,04	56,40	1	20
	Суп гороховый	г	200	3,92	4,28	16,12	118,64	130	25
	Гуляш из отварной свинины	г	100	17,20	3,90	12,00	152,00	412	62

Каша гречневая рассыпчатая	г	150	3,70	6,10	33,80	205,00	414	20
Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,60	0,00	20,10	84,00	495	15
Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	Пром.	5
Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	Пром.	3
Итого обед:		760	29,77	18,82	107,54	722,74		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
10-й день	Завтрак 73-80								
	Каша рисовая вязкая	г	180	3,75	5,00	39,30	289,00	217	38,8
	Чай с лимоном	г	200	0,30	0,10	9,50	40,00	459	7
	Масло сливочное	г	10	0,16	7,20	0,13	73,18	79	1
	Батон нарезной	г	30	1,50	0,58	10,28	52,40	111	2
	Фрукт сезонный	г	100	1,80	0,60	22,80	96,00	82	25
	Итого завтрак:		520	7,51	13,48	82,01	550,58		
	Обед 150-200								
	Огурец свежий	г	60	0,40	0,06	1,14	6,60	148	20
	Щи из свежей капусты с картофелем	г	200	7,50	5,10	3,04	136,00	106	25
	Котлета рыбная	г	100	9,40	5,00	4,43	177,36	299	62
	Картофель отварной	г	150	4,10	7,70	15,40	180,00	152	20
	Компот из яблок	г	200	0,10	0,10	11,10	46,00	486	15
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Итого обед:		760	24,58	18,90	55,59	652,66		

МЕНЮ

для питания учащихся школ Новомосковского р-на от ООО "Кимпрод"

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			

								технологическ ой карты	
1 день	Завтрак 34-53								
	Каша из крупы «Геркулес» вязкая	г	150	6,17 0	6,670	23,330	177,330	212	22, 53
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,80 0	2,500	13,600	88,000	465	7
	Батон нарезной	г	20	1,50 0	0,580	10,280	52,400	111	5
	Итого завтрак:		370,000	10,4 70	9,750	47,210	317,730		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологическ ой карты	Це на	
			Бел ки	Жиры	Углево ды				
2 день	Завтрак 34-53								
	Запеканка из творога с джемом	г	100	15,9 0	7,70	15,00	194,000	279	22, 53
	Чай с лимоном	г	200	0,30 0	0,100	9,500	40,000	459	7
	Батон нарезной	г	20	1,50 0	0,580	10,280	52,400	111	5
	Итого завтрак:		320,000	17,7 00	8,380	34,780	286,400		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологическ ой карты	Це на	
			Бел ки	Жиры	Углево ды				
3 день	Завтрак 34-53								
	Каша рисовая вязкая	г	150	4,33 0	4,750	27,000	173,690	217	22, 53
	Какао с молоком	г	200	3,30 0	2,900	13,800	94,000	462	7
	Батон нарезной	г	20	1,50 0	0,580	10,280	52,400	111	5
	Итого завтрак:	г	370,000	9,13 0	8,230	51,080	320,090		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологическ ой карты	Це на
			Бел ки	Жиры	Углево ды			

4 день	Завтрак 34-53								
	Омлет натуральный	г	100	8,67 0	13,330	2,130	164,000	268	22, 53
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,80 0	2,500	13,600	88,000	465	7
	Батон нарезной	г	20	1,50 0	0,580	10,280	52,400	111	5
	Итого завтрак:	г	320	12,9 7	16,410	26,01	304,400		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
5 день	Завтрак 34-53								
	Макаронные отварные с сыром	г	140	8,28 0	7,080	21,820	276,710	259	22, 53
	Чай с сахаром	г	200	0,20 0	0,100	9,300	38,000	457	7
	Батон нарезной	г	20	1,50 0	0,580	10,280	52,400	111	5
	Итого завтрак:	г	360,000	9,98 0	7,760	41,400	367,110		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
6 день	Завтрак 34-53								
	Каша "Дружба"	г	150	4,17 0	5,000	20,080	172,500	229	22, 53
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,80 0	2,500	13,600	88,000	465	7
	Батон нарезной	г	20	1,50 0	0,580	10,280	52,400	111	5
	Итого завтрак:		370,000	8,17 0	8,080	43,960	312,900		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
7 день	Завтрак 34-53							

Запеканка из творога со сгущенным молоком	г	100	15,900	7,700	15,000	194,000	279	22,53
Чай с сахаром	г	200	0,200	0,100	9,300	38,000	457	7
Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111	5
Итого завтрак:	г	320	17,600	8,380	34,580	284,400		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
8 день	Завтрак 34-53								
	Омлет натуральный	г	100	8,670	13,330	2,130	164,000	268	22,53
	Какао с молоком	г	200	3,300	2,900	13,800	94,000	462	7
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111	5
	Итого завтрак:		320	13,470	16,810	26,210	310,400		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
9 день	Завтрак 34-53								
	Макаронны отварные с сыром	г	140	8,28	7,08	21,82	276,710	256	22,53
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,800	2,500	13,600	88,000	465	7
	Батон нарезной	г	20	1,500	0,580	10,280	52,400	111	5
	Итого завтрак:	г	360,000	12,580	10,160	45,700	417,110		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
10 день	Завтрак 34-53								
	Капша рисовая вязкая	г	150	4,330	4,750	27,000	173,690	217	22,53
	Чай с лимоном	г	200	0,300	0,100	9,500	40,000	459	7

Батон нарезной	г	20	1,50 0	0,580	10,280	52,400	111	5
Итого завтрак:		370	6,13 0	5,430	46,780	266,000		

МЕНЮ

для питания учащихся школ Новомосковского р-на от ООО "Кимпрод"

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
1 день	Завтрак 77-12								
	Каша из крупы "Геркулес" вязкая	г	180	7,40	8,00	28,00	212,80	212	31,12
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,80	2,50	13,60	88,00	465	7
	Бутерброд с сыром	г	40	10,40	13,50	15,00	224,00	63	14
	Фрукт сезонный	г	100	0,40	0,40	9,80	44,00	82	25
	Итого завтрак:		520	21,00	21,40	66,40	568,80		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
2 день	Завтрак 77-12								
	Запеканка из творога с джемом	г	170	24,00	11,55	35,50	343,40	279	31,12
	Чай с лимоном	г	200	0,30	0,10	9,50	40,00	459	7
	Батон нарезной	г	30	1,50	0,58	10,28	52,40	111	14
	Салат из моркови с сухофруктами (изюм)	г	100	1,20	0,10	16,20	125,00	24	25
	Итого завтрак:		500	27,00	18,33	71,48	560,80		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			

3 день	Завтрак 77-12								
	Каша рисовая вязкая	г	180	3,80	5,00	39,30	290,00	217	31,12
	Какао с молоком	г	200	3,30	2,90	13,80	94,00	462	7
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	10
	Масло сливочное	г	10	0,16	7,20	0,13	73,18	79	4
	Фрукт сезонный	г	100	0,40	0,30	10,30	47,00	82	25
	Итого завтрак:	г	510	9,16	15,98	73,81	556,58		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
4 день	Завтрак 77-12								
	Салат из сырых овощей	г	100	1,10	6,10	3,70	65,00	25	25
	Омлет натуральный	г	150	17,30	26,70	4,27	328,00	268	31,12
	Батон нарезной	г	50	1,50	0,58	10,28	52,40	111	14
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,80	2,50	13,60	88,00	465	7
	Итого завтрак:	г	580	22,70	35,88	31,85	442,20		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
5 день	Завтрак 77-12								
	Макаронны отварные с сыром	г	170	11,80	10,20	36,70	395,00	259	31,12
	Чай с сахаром	г	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	7
	Батон нарезной	г	30	1,50	0,58	10,28	52,40	111	14
	Фрукт сезонный	г	100	0,40	0,40	9,80	44,00	82	25
	Итого завтрак:	г	500	13,90	11,28	66,08	529,40		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			

								технологическ ой карты	
6 день	Завтрак 77-12								
	Каша "Дружба"	г	180	6,90	8,30	33,50	319,00	260	31,12
	Кофейный напиток с молоком	г	200	2,80	2,50	13,60	88,00	465	7
	Батон нарезной	г	30	1,50	0,58	10,28	52,40	111	10
	Сыр	г	15	4,70	5,90	0,00	71,60	54-1з	4
	Фрукт сезонный	г	100	0,40	0,30	10,30	47,00	82	25
	Итого завтрак:		525	16,30	17,58	67,68	578,00		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетичес кая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологическ ой карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
7 день	Завтрак 77-12								
	Запеканка творожная со сгущенным молоком	г	170	29,80	15,60	39,60	420,00	279	31,12
	Чай с сахаром	г	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	7
	Батон нарезной	г	30	1,50	0,58	10,28	52,40	111	14
	Салат из капусты белокачанной с яблоками	г	100	1,20	6,20	6,00	85,00	3	25
	Итого завтрак:	г	500	32,70	22,48	65,18	595,40		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетичес кая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологическ ой карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
8 день	Завтрак 77-12								
	Омлет натуральный	г	150	17,30	26,70	4,30	328,00	268	31,12
	Какао с молоком	г	200	3,30	2,90	13,80	94,00	462	7
	Батон нарезной	г	50	1,50	0,58	10,28	52,40	111	14
	Фрукт сезонный	г	100	0,60	0,60	15,40	72,00	82	25
	Итого завтрак:		500	22,70	30,78	43,78	546,40		

Обед								
Салат из отварной свеклы	г	60	0,66	0,12	2,28	14,40	148	20
Суп с макаронными изделиями и картофелем	г	200	6,32	6,12	10,00	119,00	129	20,25
Мясо тушеное	г	100	16,00	15,00	5,00	219,00	321	40
Рис отварной	г	150	3,70	5,43	38,85	219,30	385	15
Компот из кураги	г	200	0,60	0,00	9,70	40,00	494	7
Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
Итого обед:	г	760	30,76	27,61	86,31	718,40		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
2 день	110-25								
	Обед								
	Помидор свежий	г	60	0,90	4,00	5,00	55,00	26	20
	Суп гороховый	г	200	9,05	5,26	11,68	131,00	144	20,25
	Печень говяжья по-строгановски	г	100	19,50	9,46	7,60	193,00	356/408	40
	Каша гречневая рассыпчатая	г	150	8,55	7,80	37,00	253,00		
	Компот из изюма	г	200	0,80	0,01	30,00	120,00	202 494	15 7
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Итого обед:	г	760	42,28	27,41	111,76	858,70		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
3 день	110-25							
	Обед							

Салат витаминный	г	60	1,00	3,00	3,00	44,00	2	20
Суп картофельный с крупой (гречневый)	г	200	11,40	7,60	7,84	106,30	114	20,25
Котлета из курицы	г	90	18,00	16,20	10,00	256,00	372	40
Макароны отварные	г	150	5,55	4,95	29,55	184,50	256	15
Компот из яблок	г	200	0,10	0,10	11,10	46,00	486	7
Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
Итого обед:	г	750	39,53	32,79	81,97	743,50		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
4 день	110-25								
	Обед								
	Винегрет овощной	г	60	1,00	3,70	4,00	52,80	47	20
	Суп гороховый	г	200	9,00	8,00	10,00	110,00	119	20,25
	Плов из отварной птицы	г	240	14,76	10,00	30,00	352,50	375	55
	Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,60	0,00	20,10	84,00	495	7
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Итого обед:	г	750	28,84	22,64	84,58	706,00		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
5 день	110-25								
	Обед								
	Салат из моркови	г	60	0,72	3,60	6,72	62,40	21	20
	Борщ с капустой и картофелем	г	200	6,83	8,00	10,65	120,00	95	20,25

Тефтели с рисом "Ежики"	г	90	9,45	7,31	10,91	147,38	350	40
Картофельное пюре	г	150	4,05	6,00	8,70	161,00	377	15
Напиток из шиповника	г	200	0,70	0,30	18,30	78,00	496	7
Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
Итого обед:		750	25,23	26,15	75,76	675,48		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
6 день	110-25								
	Обед								
	Салат из свеклы с соевым соусом	г	60	0,60	5,00	2,10	44,00	18	20
	Рассольник "Ленинградский"	г	200	6,10	6,48	10,60	127,00	134	20,25
	Гуляш из отварной свинины	г	100	20,00	19,50	3,30	258,00	327	40
	Каша гречневая рассыпчатая	г	150	8,55	7,80	37,00	253,00	202	15
	Компот из кураги	г	200	0,60	0,00	9,70	40,00	494	7
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Итого обед:	г	760	39,33	39,72	83,18	828,70		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
7 день	110-25								
	Обед								
	Салат из свежих помидоров и огурцов с	г	60	0,80	3,70	3,70	73,00	31	20

растительным маслом								
Уха с крупой	г	200	6,00	2,00	8,00	73,00	121	20,25
Котлета из курицы	г	90	18,00	16,20	10,00	256,00	372	40
Макароны отварные	г	150	2,80	6,40	21,00	127,50	177	15
Напиток из шиповника	г	200	0,70	0,30	18,30	78,00	496	7
Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
Итого обед:	г	750	31,78	29,54	81,48	714,20		


День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
8 день	110-25								
	Обед								
	Салат из белокачанной капусты	г	60	0,66	0,12	2,28	14,40	148	20
	Свекольник	г	200	6,23	8,00	11,00	120,00	98	20,25
	Плов	г	240	22,56	17,16	30,96	368,40	328	55
	Компот из изюма	г	200	0,80	0,01	30,00	120,00	494	7
	Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
	Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Итого обед:		750	33,73	26,23	94,72	729,50		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена	
			Белки	Жиры	Углеводы				
9 день	110-25								
	Обед								
	Помидор свежий	г	60	0,87	3,60	5,04	56,40	1	20
	Суп гороховый	г	200	3,92	4,28	16,12	118,64	130	20,25

Гуляш из отварной свинины	г	100	17,20	3,90	12,00	152,00	412	40
Каша гречневая рассыпчатая	г	150	3,70	6,10	33,80	205,00	414	15
Компот из смеси сухофруктов	г	200	0,60	0,90	20,10	84,00	495	7
Хлеб ржано-пшеничный	г	30	1,98	0,36	10,20	54,30	Пром.	5
Батон нарезной	г	20	1,50	0,58	10,28	52,40	Пром.	3
Итого обед:		760	29,77	18,82	107,54	722,74		

День	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Номер рецептуры или технологической карты	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
10 день	110-25							
	Обед							
	Огурец свежий	г 60	0,40	0,06	1,14	6,60	148	20
	Щи из свежей капусты с картофелем	г 200	7,50	5,10	3,04	136,00	106	20,25
	Котлета рыбная	г 100	9,00	5,00	4,43	177,36	299	40
	Картофель отварной	г 150	4,10	7,70	15,40	180,00	152	15
	Компот из яблок	г 200	0,10	0,10	11,10	46,00	486	7
	Хлеб ржано-пшеничный	г 30	1,98	0,36	10,20	54,30	110	5
	Батон нарезной	г 20	1,50	0,58	10,28	52,40	111	3
	Итого обед:	760	24,58	18,90	55,59	652,66		


 Заказчик
 О.Н. Новик
 М.П.


 Исполнитель
 И.С. Галицкий
 М.П.

Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей,
в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний
(отравлений) в соответствии с Приложением 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паншеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные: изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Заказчик


М.П.

О.Н. Новик

Исполнитель

И.С. Павликов

М.П. (при наличии)

Технологическая карта N _____

Наименование блюда:

Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	
Жиры, г	
Углеводы, г	
Калорийность, ккал	

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Учащиеся 7-10 лет	
Учащиеся 11 лет и старше	

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления блюда

Заказчик

Исполнитель

М.П.

М.П.

Форма

Утверждаю

(подписывается Заказчиком в случае
создания приемочной комиссии)

Акт сдачи-приемки оказанных услуг

"__" ____ 20__ г.

_____, именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице _____, действующего на основании _____ (Комиссия в составе представителей Заказчика в лице _____, (должность, ФИО) действующих на основании _____), с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. Исполнитель в соответствии с Контрактом от "__" ____ 20__ г. N ____ (идентификационный код закупки _____) оказал следующие услуги:

2. Услуги Исполнителем оказывались фактически с "__" ____ 20__ г. по "__" ____ 20__ г.

3. Качество оказанных услуг соответствует требованиям Контракта.

4. Заказчик каких-либо отклонений от условий Контракта или других недостатков в услугах, оказанных Исполнителем, не обнаружил.

5. Экспертиза оказанных услуг на предмет соответствия требованиям и условиям Контракта N ____ от "__" ____ 20__ г.

(кем проведена, дата проведения)

6. Общая стоимость оказанных услуг составляет _____ (прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС ____ % _____ (прописью) рублей _____ копеек.

7. Сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта: _____ (прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС34 ____ % _____ (прописью) рублей _____ копеек,

Размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию: _____

Основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени)

Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителем по Контракту: _____ (прописью) рублей _____ копеек, в том числе НДС35 ____ % _____ (прописью) рублей _____ копеек.

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

Заказчик:	Исполнитель:
Руководитель: _____ (Ф.И.О.)	Руководитель: _____ (Ф.И.О.)
М.П. (подпись)	М.П. (при наличии) (подпись)

(в случае создания приемочной комиссии)

Представители Заказчика:

_____	_____
подпись	ФИО
_____	_____
подпись	ФИО
_____	_____
подпись	

Форма

Экспертное заключение
по результатам _____
по Контракту от _____ года N _____

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от _____ N _____, в части их соответствия условиям Контракта, установлено:

согласно Контракта, Заказчику, расположенному по адресу

_____ (описывается предмет Контракта)

Существенные условия Контракта

_____ исполнены не исполнены.

Претензии по количеству и качеству _____ (нет/есть (указать какие претензии)).

Учитывая изложенное, сделано следующее:

Заключение:

1. _____ (описание качества услуги)

соответствует условиям Контракта / не соответствует условиям Контракта.

2. Оснований для отказа в приемке услуги не имеется/имеется
_____ (указываются основания для отказа в приемке).

Экспертизу провёл _____ / Ф.И.О.

Заказчик

О.Н. Новик

Исполнитель

И.С Павликов

