

КОНТРАКТ № 2023.213569

на оказание услуги по организации и обеспечению питания

х.Екатериновский

«24» июля 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 20 имени Героя Советского Союза П.Ф.Крупского муниципального образования Абинский район, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Летиной Элеоноры Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, Индивидуальный предприниматель Пономаренко Руслана Александровича, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Пономаренко Руслана Александровича, действующего с 27 февраля 2019 года ОГРН 319237500069800, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», с соблюдением требований 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 – Федеральный закон № 44-ФЗ) на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя № 0318300065123000234 (протокол № 0318300065123000234-1 от 12.07.2023 г.) заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем.

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По условиям настоящего контракта Исполнитель обязуется организовать Заказчику услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях (далее - услуги) в объеме и с характеристиками согласно спецификации (Техническое задание) - приложение № 1, меню – приложение № 2, являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить указанные услуги в порядке и размере установленном настоящим контрактом, за счет средств бюджетных учреждений, КБК 925 0000 0000000000 244.

1.2. Объем услуг, указанный в пункте 1.1 настоящего контракта, определяется потребностью Заказчика на сумму, не превышающую цену контракта, указанную в пункте 2.1 настоящего контракта.

1.3. ИКЗ: 233232301737223230100100140015629244.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА

2.1. Цена контракта составляет: **347 130 рублей 00 копеек**, в том числе НДС/ НДС не предусмотрен. *(при условии наличия у Исполнителя обязанности по уплате НДС в соответствии с налоговым кодексом Российской Федерации. В случае, если Исполнитель, в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации, не облагается налогом на добавленную стоимость, в настоящем пункте указывается: НДС не предусмотрен).*

Цена контракта определена из расчета: стоимости завтрака для обучающихся 1-4 классов – **95 рублей 00 копеек**.

2.2. Цена контракта, указанная в пункте 2.1 раздела 2 настоящего контракта, является твердой и определяется на весь срок его исполнения.

2.3. Цена контракта включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуг, являющиеся предметом настоящего контракта.

2.4. Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных контрактом объема и качества услуг, и иных условий контракта.

3. СРОКИ, УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ, ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

3.1. Оказание услуг осуществляется в срок с 1 сентября 2023 по 25 декабря 2023 года:
понедельник с 8.40-15.30 часов;

вторник с 8.40-15.30 часов;

среда с 8.40-15.30 часов;

четверг с 8.40-15.30 часов;

пятница с 8.40-15.30 часов;

Поставка осуществляется на основании письменных заявок Заказчика (Приложение №5).

3.2. В случае если действующим законодательством Российской Федерации и документацией о закупке предусмотрены требования, предъявляемые к лицам, оказывающим услуги, составляющие предмет настоящего контракта, Исполнитель должен соответствовать таким требованиям.

3.3. Оказание услуг осуществляется Исполнителем по адресу: **353316, Краснодарский край. Абинский район, х. Екатериновский, ул. Фрунзе, д.31**, по ежедневным заявкам Заказчика с указанием количества питающихся по возрастным группам.

3.4. Оплата по контракту осуществляется путём перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счёт Исполнителя, указанный в настоящем контракте. В случае изменения расчетного счета Исполнителя он обязан в двухдневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчётного счёта. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем контракте счёт Исполнителя, несёт Исполнитель.

3.5. Заказчик производит оплату Исполнителю за оказание услуги по фактическому количеству учащихся пользующихся услугой в общеобразовательной организации, в течение 7 рабочих дней после подписания Заказчиком документа о приемке услуги, на основании счет – фактуры путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя. Оказанные услуги оплачиваются за счет средств бюджетных учреждений.

3.6. Исполнитель, оказывает услуги, используя на условиях аренды, оборудованные для раздачи и приготовления пищи помещения пищеблока образовательной организации, а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в помещении пищеблока, организует приготовление и раздачу пищи.

3.7. Срок предоставления указанных в пункте 3.6. настоящего контракта прав на имущество не может превышать срок исполнения контракта об организации горячего питания.

3.8. Арендная плата за пользование объектами нежилых помещений (пищеблоки) и технологического оборудования, закрепленных на праве оперативного управления за образовательными организациями, производится в соответствии с контрактом аренды пищеблока и технологического оборудования, принадлежащего Заказчику, заключенному между Заказчиком и Исполнителем по согласованию с управлением муниципальной собственности администрации муниципального образования Абинский район.

3.9. **Размер арендной платы за пользование помещением пищеблока устанавливается в соответствии с отчетом Союза «Абинская торгово-промышленная палата» № 2507-244 от «25» июля 2019 года и составляет 2264 рубля 90 копеек (в месяц), арендная плата рассчитывается пропорционально срока аренды объекта, расчет будет являться приложением к договору аренды.**

3.10. Арендная плата производится за месяцы, в соответствии с периодом образовательного процесса в учебном году: с сентября по декабрь.

3.11. Арендная плата за текущий месяц производится Исполнителем до 15 числа (включительно) следующего месяца, на расчетный счет, указанный в контракте аренды на основании выставленного Заказчиком до 5-го числа каждого месяца счета.

3.12. Исполнитель пользуется предоставленным Заказчиком помещением пищеблока и технологическим оборудованием на праве аренды только для приготовления и раздачи пищи учащимся и персоналу общеобразовательной организации.

3.13. Исполнитель обеспечивает режим работы помещения для приготовления и раздачи пищи в соответствии с режимом работы Заказчика.

3.14. Исполнитель обеспечивает оплату коммунальных услуг (возмещает расходы на оплату услуг), потребленных Исполнителем в помещении пищеблока при приготовлении и раздаче пищи.

4. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

4.1. Исполнитель обязуется:

4.1.1. Обеспечить соответствие оказанных услуг предъявляемым к ним требованиям законодательства Российской Федерации.

4.1.2. Устранить недостатки оказанных услуг в течение 3-х дней с момента заявления о них Заказчиком, нести расходы, связанные с устранением данных недостатков.

4.1.3. Гарантировать качество оказанных услуг.

4.1.4. Предоставлять Заказчику полную и точную информацию об услугах, а также о ходе исполнения своих обязательств по настоящему контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.

4.1.5. Приступить к оказанию услуг с момента заключения контракта, но не ранее 01 сентября 2023 года.

4.1.6. Представлять Заказчику (комиссии Заказчика) информацию и документы, необходимые для осуществления Заказчиком контроля за ходом исполнения Исполнителем условий исполнения контракта, а также обеспечить доступ на территорию (в помещения) для проверки исполнения Исполнителем обязательств по настоящему контракту.

4.1.7. Разработать примерное 10-дневное меню в соответствии с графиком работы учреждения и согласовать его с Заказчиком и иными компетентными органами, в соответствии с законодательством.

4.1.8. Оказывать услугу по организации горячего питания в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 по десятидневному цикличному меню, разработанному в соответствии с техническим заданием. При этом обеспечить в соответствии с меню снабжение столовой и буфетов необходимыми продуктами, данные продукты должны соответствовать требованиям Государственных Стандартов Российской Федерации, санитарных норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.

4.1.9. Предоставлять горячее питание учащимся общеобразовательной организации через пищеблок образовательной организации (школьная столовая, буфет), в соответствии с режимом (графиком) питания, согласованным с Заказчиком. Использовать помещение и оборудование, переданное в аренду только в целях предоставления услуги по организации горячего питания учащихся, а также персонала общеобразовательной организации.

4.1.10. Обеспечить приготовление горячего питания высокого качества в соответствии с установленными нормами. Проводить ежедневно совместно с Заказчиком бракераж пищи, с участием медицинского работника, в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

4.1.11. Обеспечить выполнение работ, оказание услуг в объеме и в сроки, согласно представленных ежедневных заявок Заказчиком.

4.1.12. Доставлять продукты в общеобразовательные организации специализированным транспортом, а также нести полную ответственность перед контролирующими органами по организации питания и содержанию помещений и оборудования.

4.1.13. Укомплектовать школьную столовую (буфет) заказчика квалифицированными кадрами, задействованными в организации горячего питания. Следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством РФ о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях (за свой счет).

4.1.14. Осуществлять производственный контроль согласно СанПин 2.3/2.4.3590-

20.4.1.15. Обеспечить пищеблок и обеденный зал (столовую, буфет) образовательной организации Заказчика столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем по установленным нормам. Работающий персонал – спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объеме.

4.1.16. Обеспечить чистоту и содержание производственных помещений пищеблоков, обеденных залов, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, весового, измерительного и другого оборудования оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, содержания его в постоянной исправности. Обеспечивать за свой счет его технический надзор, поверку, клеймение и текущий ремонт помещений, очистку канализационных ям и колодцев.

4.1.17. Возместить Заказчику расходы за коммунальные услуги (свет, вода, вывоз ТБО) в срок до 20-го числа следующего месяца за отчетным, в соответствии с расчетом возмещения потребленных поставщиками питания коммунальных услуг (Приложение № 2) на основании выставленных заказчиком Актов о возмещении расходов на коммунальные услуги.

4.1.18. Предоставлять в срок до 10 числа месяца следующего за отчетным Заказчику следующие документы: - счет; акт выполненных работ (оказанных услуг), акт сверки расчетов.

4.1.19. Предоставлять Заказчику полную и точную информацию об услугах, а также о ходе исполнения своих обязательств по настоящему контракту, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.

4.1.20. Обеспечить беспрепятственный доступ представителей контролирующих органов и руководства организации к пищеблоку, производственным и складским помещениям.

4.1.21. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, подтвердить качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, соблюдать требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.1.22. Своевременно организовать в пищеблоке дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

4.1.23. Предоставить Заказчику новое обеспечение исполнения контракта в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций, не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

4.1.24. 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.

4.1.25. 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.

4.1.26. 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).

4.1.27. 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.

4.1.28. 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.

4.1.29. 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.

4.1.30. 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.

4.1.31. 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.

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

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать от Заказчика своевременного исполнения обязательств по приемке и оплате стоимости услуг по настоящему контракту.

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Принять оказанные услуги (в том числе поэтапно) по документу о приемке оказанных услуг.

4.3.2. Оплатить стоимость услуг, оказанных Исполнителем, согласно условиям настоящего контракта.

4.3.3. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг Исполнителем.

4.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

4.3.5. Сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии.

4.3.6. Осуществлять контроль за соблюдением утвержденного меню завтраков и обедов, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному питанию.

4.3.7. Выделить ответственного представителя для ведения учета питания.

4.3.8. Организовать совместно с родительским комитетом повседневную работу по максимальному охвату школьников горячим питанием.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Требовать от Исполнителя исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, надлежащим образом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим контрактом.

4.4.2. Назначать своих представителей, а также третьих лиц, которые имеют право от имени Заказчика:

- осуществлять контроль за соблюдением утвержденного меню завтраков и обедов разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному питанию;

- производить проверку соответствия оказываемой Исполнителем услуги условиям Контракта, требованиям цикличного двенадцатидневного меню;

- совместно с представителями Исполнителя оформлять и подписывать Акты о приёмке оказанных услуг;

- проводить ежемесячную разъяснительную работу среди учащихся и родителей по пропаганде гигиенических основ питания, необходимости и пользе здорового питания.

- организовать совместно с родительским комитетом повседневную работу по максимальному охвату школьников горячим питанием.

4.4.3. Комиссия Заказчика имеют право свободного доступа ко всем переданным на праве аренды помещениям, в которых происходит оказание услуги в течение всего периода их выполнения, оказания и в любое время их производства.

4.4.4. При обнаружении в ходе оказания услуг отступлений от условий настоящего контракта, которые могут ухудшить качество выполненных работ, оказанных услуг, или иных недостатков, немедленно заявлять об этом Исполнителю в письменной форме, назначив срок их устранения.

4.4.5. Отозвать оказание услуг, известив Исполнителя за 3 дня и остановить оказание услуг, уплатив Исполнителю часть установленной цены пропорционально объему выполненных работ, оказанных услуг до получения извещения об отказе Заказчика от исполнения контракта.

4.4.6. При исполнении контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в контракте.

4.4.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным типовым положением и ГК РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4.4.8. Заказчик обязан 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.

5. Порядок приема-передачи результата оказанных услуг

5.1. Поставщик (подрядчик, исполнитель) в срок, установленный в пункте 3.1 настоящего Контракта в соответствии с подпунктом "а" пункта 1 части 2 статьи 51 Федерального закона № 44-ФЗ, формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени поставщика (подрядчика, исполнителя), и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать:

а) включенные в контракт в соответствии с пунктом 1 части 2 статьи 51 Федерального закона № 44-ФЗ идентификационный код закупки, наименование, место нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место поставки товара, выполнения работы, оказания услуги, информацию о поставщике (подрядчике, исполнителе), предусмотренную подпунктами "а", "г" и "е" части 1 статьи 43 Федерального закона № 44-ФЗ, единицу измерения поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого заказчику при выполнении закупаемых работ, оказании закупаемых услуг), выполненной работы, оказанной услуги;

б) наименование поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги;

в) наименование страны происхождения поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого заказчику при выполнении закупаемых работ, оказании закупаемых услуг);

г) информацию о количестве поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого заказчику при выполнении закупаемых работ, оказании закупаемых услуг);

д) информацию об объеме выполненной работы, оказанной услуги;

е) стоимость исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого заказчику при выполнении закупаемых работ, оказании закупаемых услуг), выполненной работы, оказанной услуги;

ж) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона № 44-ФЗ;

5.2. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 5.1. настоящей части, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 5.1. настоящей части информация, содержащаяся в документе о приемке;

5.3. Документ о приемке, подписанный поставщиком (подрядчиком, исполнителем), не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с пунктом 5.1. настоящей части автоматически с использованием единой информационной системы направляется заказчику. Датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного поставщиком (подрядчиком, исполнителем), считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик;

5.4. В срок, установленный контрактом, но не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 5.3. настоящей части, заказчик осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

б) 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;

5.5. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе в соответствии с подпунктами "а" и "б" пункта 5.4. настоящей части направляются автоматически с использованием единой информационной системы поставщику (подрядчику, исполнителю). Датой поступления поставщику (подрядчику, исполнителю) документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен поставщик (подрядчик, исполнитель);

5.6. В случае получения в соответствии с пунктом 5.5. настоящей части мотивированного отказа от подписания документа о приемке поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящей частью;

5.7. Датой приемки поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного заказчиком.

5.8. В случае выявления несоответствия условиям контракта Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов исполнения контракта (отдельного этапа), если выявленное несоответствие не препятствует приемке и устранено Исполнителем.

5.9. В случае оказания услуг ненадлежащего качества Исполнитель обязан незамедлительно устранить недостатки оказанных услуг с момента заявления о них Заказчиком, нести расходы, связанные с устранением данных недостатков либо возместить расходы Заказчика на устранение недостатков услуг.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение принятых по настоящему контракту обязательств в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.2. 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)..

Штраф начисляется в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление № 1042).

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, взыскивается штраф в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Подрядчиком обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, (при наличии в контракте таких обязательств) взыскивается штраф в размере 1000 (одна тысяча) рублей 00 копеек, определенном согласно Постановлению № 1042:

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

6.5. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, в том числе за несвоевременное предоставление обеспечения исполнения контракта, предусмотренного пунктом 6.1.21 контракта начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом 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.

6.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства.

6.7. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, устанавливается штраф в размере 1000 (одна тысяча) рублей 00 копеек, определенном согласно Постановлению № 1042:

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

6.8. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.9. Уплата штрафа, пени не освобождает Стороны от необходимости исполнения обязательств или устранения нарушений.

6.10. 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.

6.11. Общая сумма штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Подрядчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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

6.13. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящим контрактом, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7. ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА УСЛУГ

7.1. Качество услуг, оказываемых по настоящему контракту, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего контракта, изложенным в показателях качества Спецификации.

7.2. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг, в течение установленного гарантийного срока. Исполнитель обязуется за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в соответствии с требованиями действующего законодательства.

7.3. При выявлении Заказчиком недостатков оказанных услуг составляется акт. Для

участия в составлении акта, фиксирующего недостатки (дефекты) оказанных услуг, согласования порядка и сроков их устранения, Исполнитель обязан направить своего представителя не позднее 3 дней со дня получения письменного извещения Заказчика.

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Заказчиком предусмотрено обязательное условие обеспечения исполнения контракта.

Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям [статьи 45](#) Федерального закона № 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ и срок действия обеспечения исполнения контракта определяется в соответствии с требованиями Федерального закона № 44—ФЗ Исполнителем самостоятельно. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок исполнения обязательств, установленный пунктом 3.1 настоящего контракта, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

8.2. Размер обеспечения исполнения контракта составляет 5% от цены контракта 17 356,50 (Семнадцать тысяч триста пятьдесят шесть рублей 50 копеек). Получатель: УФК по Краснодарскому краю (ФУ администрации МО Абинский район) (2323017372 МБОУ СОШ № 20, л/с 921.51.013.0 ИНН 2323017372 КПП 232301001 Расчетный счет: 03234643036010001800, Кор.счет: 40102810945370000010 Банк: ЮЖНОЕ ГУ БАНКА РОССИИ/УФК по Краснодарскому краю г. Краснодар БИК 010349101, тип средств 50.02.00).

В случае, если предложенные в заявке участника закупки цена, сумма цен единиц работы снижены на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, начальной сумме цен единиц работы участник закупки, с которым заключается контракт, предоставляет обеспечение исполнения контракта с учетом положений статьи 37 Федерального закона. № 44-ФЗ.

В случае если участником закупки, с которым заключается контракт, казенное учреждение, положения об обеспечении исполнения контракта к такому участнику не применяются.

8.3. 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, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта в следующем порядке и случаях:

если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный в соответствии с частью 27 статьи 34 Федерального закона № 44-ФЗ контрактом срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

8.4. В случае внесения Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику, указанные денежные средства возвращаются Исполнителю при наличии оснований, предусмотренных Федеральным законом № 44-ФЗ, Заказчиком в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, при условии отсутствия оснований для удержания суммы обеспечения исполнения контракта, предусмотренных Федеральным законом № 44-ФЗ и настоящим контрактом.

8.5. В случае заключения настоящего контракта с Исполнителем по результатам определения подрядчика в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, такой Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, в случае предоставления таким Исполнителем информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким Исполнителем (без учета правопреемства) в течение 3 лет до даты подачи заявки на участие в закупке 3 контрактов, исполненных без применения к такому Исполнителю неустоек (штрафов, пеней). При этом сумма цен таких контрактов должна составлять

не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке, по результатам осуществления которой заключен настоящий контракт.

9. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия, забастовки.

9.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему контракту одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону не позднее пяти дней с момента возникновения таких обстоятельств, при этом срок выполнения обязательств по контракту переносится соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. В случае если такие обстоятельства длятся более одного календарного месяца Стороны вправе расторгнуть настоящий контракт по соглашению Сторон.

9.3. При рассмотрении споров в связи с обстоятельствами непреодолимой силы стороны, ссылающаяся на эти обстоятельства, обязана представить документальное подтверждение их наступления (выданный лицом, уполномоченным выдавать такие документы).

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров (в досудебном порядке).

10.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Краснодарского края.

11. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ Контракта

11.1. Настоящий контракт действует с момента заключения до 31.12.2023 года. Окончание срока действия контракта не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

11.2. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами. В случае, изменения у какой - либо из Сторон места нахождения, названия она обязана в течение двух дней письменно известить об этом другую Сторону.

11.3. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

1) при снижении цены контракта без изменения предусмотренного контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий контракта;

2) если по предложению заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемой 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 услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги;

3) в случаях, предусмотренных [пунктом 6 статьи 161](#) Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом муниципальный заказчик в ходе исполнения контракта [обеспечивает согласование](#) новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги, предусмотренного контрактом.

11.4. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

11.5. 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.

11.6. Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения

контракта в соответствии с [частью 8](#) статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.7. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

11.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком указанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в единой информационной системе.

11.9. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

11.10. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с [частью 10](#) статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

11.11. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель и (или) оказанные услуги не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемым услугам или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемых услуг таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

11.12. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта другая сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

12.1. При исполнении настоящего контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, когда новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.2. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по настоящему контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

12.3. Настоящий контракт подписан в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

13. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, ПРИЛАГАЕМЫХ К КОНТРАКТУ

Приложение № 1 – Спецификация (Техническое задание);
Приложение № 2 – Меню;
Приложение № 3 - Расчет стоимости коммунальных услуг;
Приложение № 4 – Перечень помещений и оборудования передаваемого Исполнителю для оказания услуги на праве аренды;
Приложение № 5 – Заявка на количество порций

14. МЕСТА НАХОЖДЕНИЯ, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ СОШ №20

353316.Краснодарский край. Абинский район, х.
Екатериновский, ул. Фрунзе, д.31
тел: 8 (86150) 66-7-49
ИНН 2323017372, КПП 232301001
ОКАТО 03201806004, ОКТМО 03601406111,
ОГРН 1022303381429
Кор/счет 40102810945370000010
р/с 03234643036010001800
БИК 010349101
ЮЖНОЕ ГУ БАНКА РОССИИ/УФК по
Краснодарскому краю г.Краснодар
л/с 925.510.130(ФУ администрации
МО Абинский район)
email: sosh.20@mail.ru

Директор МБОУ СОШ № 20

Э.Е.Летина

Исполнитель:

Индивидуальный предприниматель
Пономаренко Руслан Александрович
350004, Краснодарский край,
г.Краснодар, ул.Калинина, д.350/3 кв.1
Тел.89898109922
ИНН 615017994970 КПП 0
Реквизиты Банка:
Краснодарское отделение №8619 ПАО
СБЕРБАНК г. Краснодар
р/сч :40802810530000056110 Кор/сч.
30101810100000000602
БИК 040349602 ИНН/КПП
7707083893/231043001
Код ОКПО 53522709 Код ОКВЭД
65.12 Код ОКАТО 60401368000

Индивидуальный предприниматель

Р.А.Пономаренко

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Предмет договора: Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях в МБОУ СОШ № 20.

ОКПД2: 56.29.20.120

ОКВЭД2: 56.29.2

Объем оказываемых услуг: Организация бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования – 3654 человеко-дней.

Условия оказания услуг:

Обязательным условием является наличие штата квалифицированных сотрудников для приготовления кулинарной продукции (завтраков) **непосредственно на пищеблоках школьной столовой по адресу:**

- 353316, Краснодарский край, Абинский район, х.Екатериновский, ул.Фрунзе,31.

Примерное десятидневное меню прилагается.

Исполнитель при предоставлении услуги обязан строго соблюдать следующие нормы законодательства:

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1.
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ.
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Действующие нормы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Действующие нормы СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическим правилам).
- Действующие нормы СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Исполнитель обязан

Оказывать услугу питания через столовую, находящуюся в оперативном управлении Заказчика. Соблюдать меню, разработанное Исполнителем в соответствии с СП 2.4.3648-20 и методическими рекомендациями по организации питания учащихся младшей возрастной группы в муниципальных общеобразовательных учреждениях Краснодарского края, разработанными министерством науки и высшего образования Российской Федерации Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Кубанский государственный технологический университет» согласованное с Заказчиком и ТО управлением Роспотребнадзора по Краснодарскому краю. Разрабатывать меню с учетом сезонности, отдавая предпочтение свежеприготовленным блюдам. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Меню и технологические карты должны быть разработаны и согласованы Исполнителем на момент начала предоставления услуги.

Своевременно доставлять собственным транспортом в общеобразовательные учреждения полуфабрикаты высокой степени готовности и продукты питания. Упаковка продуктов питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота, при закупке максимально использовать оптовую фасовку.

Обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания и полуфабрикатов высокой степени готовности, поступающих в столовую, в которой осуществляется питание учащихся, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов и условий их хранения.

Обеспечить безопасную эксплуатацию предоставляемых для организации питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию оборудования и содержание его в постоянной исправности. В случае возникновения неисправностей технологического оборудования, используемого для оказания услуги, ремонт оборудования осуществляется за счет Исполнителя услуги.

Обеспечить утилизацию пищевых отходов.

Обеспечить в полном объеме столовую при общеобразовательном учреждении посудой, приборами, кухонным инвентарем в соответствии с действующими нормами оснащения.

Организовать и обеспечить питание учащихся общеобразовательных учреждений с привлечением квалифицированных кадров.

Обеспечить работников пищеблоков спецодеждой и моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

Обеспечить своевременное обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских профилактических осмотров.

Обеспечить соответствие качества пищи ГОСТам и ТУ, а также регулярное проведение лабораторных исследований качества пищи на соответствие ГОСТам и ТУ.

Своевременно предоставлять отчет по выполнению натуральных норм питания в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

Исполнитель услуги несет ответственность за качество пищи, соблюдение согласованного меню, за технологию приготовления блюд.

Требования к продукции, используемой для приготовления питания:

Качество и безопасность продукции, предназначенной для приготовления питания, должно соответствовать обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или Российской Федерации (техническим регламентам, ГОСТам, СанПиН) и подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, или их копиями, или ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями.

Маркировка упаковки и транспортной тары готовой пищевой продукции и сырья, используемого при производстве питания, должна соответствовать требованиям, установленным Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими процессы производства, обращения и реализации пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

Поставляемая продукция должна иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 80 % от установленного изготовителем срока годности и (или) указанного в предоставляемых документах о качестве и соответствии на поставляемую продукцию, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 60 % от установленного изготовителем срока годности.

Условия передачи имущества Исполнителю:

Исполнитель, оказывает услуги, используя на условиях аренды, оборудованные для раздачи и приготовления пищи помещения пищеблока образовательной организации, а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в помещении пищеблока, организует приготовление и раздачу пищи.

Передача оборудования для обеспечения организации горячего питания учащихся происходит согласно акту приёма-передачи оборудования.

Срок предоставления прав пользования на имущество не может превышать срок исполнения договора на оказание услуг по организации горячего питания учащихся.

Арендная плата за пользование объектами нежилых помещений (пищеблоки) и технологического оборудования, закрепленных на праве оперативного управления за образовательными организациями, производится в соответствии с договором аренды пищеблока и технологического оборудования, принадлежащего Заказчику, заключенному между Заказчиком и Исполнителем.

Арендная плата за текущий месяц производится Исполнителем до 15 числа (включительно) текущего месяца, на расчетный счет, указанный в договоре аренды на основании выставленного Заказчиком до 5-го числа каждого месяца счета.

Исполнитель пользуется предоставленным Заказчиком помещением пищеблока и технологическим оборудованием на праве аренды только для приготовления и раздачи пищи учащимся и персоналу общеобразовательной организации.

Исполнитель обеспечивает режим работы помещения для приготовления и раздачи пищи в соответствии с режимом работы Заказчика.

Исполнитель обеспечивает оплату коммунальных услуг (возмещает расходы на оплату услуг), потреблённых Исполнителем в помещении пищеблока при приготовлении и раздаче пищи.

Исполнитель обязуется укомплектовать пищеблок и обеденный зал (столовую) заказчика квалифицированными кадрами, задействованными в организации горячего питания. Следить за своевременным прохождением работниками пищеблока и обеденного зала (столовой) медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством РФ о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях (за свой счёт).

Исполнитель обязуется осуществлять производственный контроль согласно СП 2.4.3648-20.

Исполнитель обязуется обеспечить пищеблок и обеденный зал (столовую) образовательной организации Заказчика столовой посудой, приборами, кухонным инвентарём по установленным нормам. Работающий персонал – спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объёме.

Исполнитель обязуется обеспечить чистоту и содержание производственных помещений пищеблоков, обеденных залов, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, весового, измерительного и другого оборудования в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, содержания его в постоянной исправности. Обеспечивать за свой счёт его технический надзор, поверку, клеймение и текущий ремонт, а также ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев.

Исполнитель обязуется возместить Заказчику расходы за коммунальные услуги (свет, вода, тепло) в срок до 20-го числа следующего месяца за отчётным, в соответствии с показаниями установленных приборов учёта (счётчики) в помещениях пищеблока, а в случае их отсутствия в соответствии с расчётом возмещения, потреблённых поставщиками питания коммунальных услуг на основании выставленных заказчиком Актов о возмещении расходов на коммунальные услуги.

Возмещение расходов за поставленную тепловую энергию Исполнителем производится с начала отопительного сезона и завершается по окончании отопительного сезона.

Исполнитель обязуется своевременно организовать в пищеблоке дезинсекционные и дератизационные мероприятия, предварительно согласовав сроки проведения мероприятий с заказчиком (для одновременного проведения заказчиком дезинсекционных и дератизационных мероприятий в обеденном зале и иных помещениях).

Исполнитель обязуется обеспечить раздачу на столы горячих порционных блюд в объеме согласно ежедневно предоставляемых заявок Заказчиком в обеденном зале (столовой).

Сроки оказания услуг: с 1 сентября 2023 г. по 25 декабря 2023г. (кроме выходных, праздничных, каникулярных и иных нерабочих дней).

Порядок сдачи-приемки услуг:

- ежедневно осуществляется подача заявок ответственным лицом Заказчика на оказание услуги по количеству учащихся;

- контроль за качеством приготовленной пищи, осуществляется ежедневно должностным лицом Заказчика;

- оказанная услуга принимается Заказчиком, согласно выставленным счет-фактурам и предоставленным первичным документам, подтверждающих количество отпущенных порций питания;

- для проверки ассортимента, количества и качества оказываемой услуги Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком в соответствии с ч.3 ст. 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- приемка услуг, осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены контрактом, и оформляется актом сдачи-приемки услуг, который подписывается Заказчиком и Исполнителем, либо Исполнителю в течение 1-го рабочего дня Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

Исполнитель обязуется при оказании услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях использовать продукты и продовольственное сырье качественные характеристики которых не хуже, указанных в таблице:

Требования к продуктам и продовольственному сырью, используемому для приготовления питания (информация о товарах, используемых в рамках исполнения контракта)				
№ п/п	Наименование товара	Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам товара, входящего в объект закупки (показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие)		Документ, в соответствии с которым установлены требования к показателям, условным обозначениям и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки
		Наименование показателя, ед. изм. показателя	Описание, значение	
1	2	3	4	5
1	Полуфабрикаты мясные бескостные (Говядина, свинина) запас срока годности на момент поставки не менее 14 суток	термическое состояние	замороженное	ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Технические условия, ТР ТС 034/2013. Товар должен соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к товарам техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021-2011) ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
		категория	первая	
		цвет поверхности мяса (в зависимости от партии): от розового до темно-бордового цвета; жира - белого, от желтоватого до желтого цвета	соответствие	
		запах	свежий	
2	Тушки цыплят-бройлеров, запас срока годности на момент поставки не менее 5 суток, части тушек	вид разделки	потрошенные	ГОСТ Р 52306-2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия. Товар должен соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к товарам техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности
		сорт	первый	
		термическое состояние	охлажденные	
		запах	свежий	
		цвет мышечной ткани (в зависимости от партии): от бледно-розового до розового	соответствие	
		цвет кожи	бледно-желтый	

		цвет подкожного и внутреннего жира (в зависимости от партии): от бледно-желтого до желтого	соответствие	пищевой продукции» (ТР ТС 021-2011) ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия
		царапины, ссадины, кровоподтеки, разрывы кожи	в пределах допустимых норм, определенных для 1-го сорта	
		состояние костной системы	костная система без переломов и деформаций	
3	Минтай мороженный, запас срока годности на момент поставки не менее 12 месяцев	сорт	первый	ГОСТ 32366-2013 "Рыба мороженная. Технические условия". Товар должен соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к товарам техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021-2011)
		внешний вид рыбы после разморозки	без наружных повреждений; поверхность чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы; чешуя легко отделяется от кожи	
		консистенция мяса после размораживания	плотная, свойственная данному виду рыбы	
		запах после размораживания	свойственный свежей рыбе данного вида	
		вкус	свойственный данному виду рыбы	
4	Молоко питьевое пастеризованное, запас срока годности на момент поставки не менее 7 суток	сырье, используемое для изготовления молока	нормализованное молоко	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия", ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия. ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия
		массовая доля жира, %	не менее 2,5	
		консистенция	жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	
		вкус и запах	характерные для молока, с легким привкусом кипячения	
		цвет	белый, равномерный по всей массе	
5	Сметана, запас срока годности на момент поставки не менее 7 суток	массовая доля жира, %	не более 15	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31452-2012 "Сметана. Технические условия"
		молочное сырье, из которого изготовлен продукт	нормализованные или восстановленные сливки или смесь нормализованных и восстановленных сливок	
		внешний вид и консистенция	однородная густая масса с глянцевой поверхностью	
		вкус и запах	чистые, кисломолочные	
		цвет	белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	
6	Творог, запас срока годности на момент поставки не менее 5 суток	массовая доля жира, %	не более 9,0	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия"
		внешний вид и консистенция	мягкая, мажущаяся или рассыпчатая	
		вкус и запах	Чистые, кисломолочные	
		цвет (в зависимости от партии): белый или белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	соответствие	
7	Кефир, запас срока годности на момент поставки не менее 8 суток	массовая доля жира, %	не менее 2,5	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия"
		вкус и запах	чистые кисломолочные. Вкус слегка острый	
		цвет	молочно-белый, равномерный по всей массе	
		консистенция и внешний вид	однородная	
8	Сыр, запас срока годности на момент поставки не менее 3 месяцев	массовая доля жира, %	не менее 45-50	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 32260-2013 "Сыры полутвердые. Технические условия"
		внешний вид	корка ровная, тонкая, без толстого подкоркового слоя	

		вкус и запах	выраженный сырный, слегка кисловатый	
		консистенция	тесто эластичное, однородное	
		рисунок на разрезе	состоит из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе	
		цвет (в зависимости от партии): от белого до светло-желтого, равномерный по всей массе	соответствие	
9	Масло сливочное, запас срока годности на момент поставки не менее 8 месяцев	сорт	высший	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) ТР ТС 024/2011, ГОСТ Р 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия.»
		массовая доля жира, %	не менее 72,5	
		вкус и запах	сливочный с привкусом пастеризации	
		консистенция и внешний вид	плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая или слабоблестящая, или слегка матовая	
		цвет	однородный по всей массе	
10	Картофель свежий продовольственный, запас срока годности на момент поставки не менее 80 суток	класс	первый	ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия
		внешний вид	клубни целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, не позеленевшие, без лишней влажности, непроросшие, неувядшие, крупные, без повреждений сельхозвредителями.	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
11	Капуста белокочанная свежая, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев	класс	первый	ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
		внешний вид	кочаны свежие, целые, чистые, здоровые, вполне сформировавшиеся, плотные, не поврежденные сельхозвредителями, с чистым срезом кочерыги	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
12	Свекла столовая, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев	класс	первый	ГОСТ 32285-2013 "Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия"
		внешний вид	корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждения сельхозвредителями	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
		внутреннее строение	мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта	
13	Морковь столовая, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев	класс	первый	ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия,
		внешний вид	корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не одревесневшие, неувядшие, нетреснувшие, без повреждения сельхозвредителями. Мякоть сочная, сладкая, ярко-оранжевая.	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
14		класс	первый	

	Лук репчатый свежий, запас срока годности на момент поставки не менее 30 суток	внешний вид	Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельхозвредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой	Гост 34306-2017"Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия",
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
15	Перец сладкий, запас срока годности на момент поставки не менее 15 суток	сорт	не ниже первого	ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий. Технические условия
		внешний вид	плоды целые, чистые, здоровые, свежие, с плодоножкой, чашечка цветка не повреждена	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
16	Огурцы свежие, запас срока годности на момент поставки не менее 10 суток	сорт	не ниже первого	ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
		внешний вид	плоды целые, здоровые, чистые, свежие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы	
		внутреннее строение	мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми нежесткими семенами, без внутренних пустот	
		запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
17	Томаты свежие, запас срока годности на момент поставки не менее 10 суток	Сорт	не ниже первого	ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия
		Степень зрелости	красная	
		Внешний вид	плоды свежие, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями	
		Запах и вкус	свойственный поставляемому ботаническому сорту	
18	Яблоки свежие, запас срока годности на момент поставки не менее 30 суток	Сорт	высший	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия, ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия
		Внешний вид	Отборные плоды типичные по форме и окраске, свежие, без гнили и повреждений вредителями и болезнями, без повреждений кожицы плода. Размер по наибольшему поперечному диаметру — не менее 6 см.	
		Запах и вкус	без посторонних запахов и привкусов	
		Зрелость, состояние мякоти	мякоть нежная, плоды однородные по степени зрелости. Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов не более допустимой нормы ГОСТ Р 54697-2011	
19	Горошек зеленый консервированный, запас срока годности на момент поставки не менее 18 месяцев	сорт	высший (мозговых сортов)	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия
		внешний вид	зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха	
		вкус и запах	натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку	
		цвет зерен	однородный в единице фасовки	
		консистенция	мягкая однородная	
		качество заливочной жидкости	прозрачная	
20	Томатная паста, запас срока годности на момент поставки не	внешний вид и консистенция	однородная концентрированная масса мажущей консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

	менее 24 месяцев	цвет	ярко выраженный, равномерный по всей массе	
		вкус и запах	ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе	
		массовая доля сухих веществ, %	не менее 25	
21	Огурцы соленные, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев	внешний вид	овощи целые, однородные по конфигурации и размеру, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не мятые, без механических повреждений	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленные и квашеные. Общие технические условия
		вкус и запах	слабокислый, свойственный соленным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей	
		цвет овощей	однородный, без пятен прозелени и ожогов	
		консистенция	овощи плотные, упругие, без пустот, с хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами	
		качество заливки	прозрачная	
22	Капуста квашенная, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев	внешний вид	овощи целые, здоровые, чистые, не мятые, без механических повреждений	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленные и квашеные. Общие технические условия
		вкус и запах	слабокислый, свойственный квашенным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей	
		цвет овощей	однородный	
		консистенция	овощи плотные, упругие, с хрустящей мякотью	
		качество заливки	прозрачная	
23	Сок восстановленный фруктовый, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев	внешний вид и консистенция: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью и без нее.	соответствие	Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011), ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия
		вкус и аромат	хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам	
		ассортимент	наличие	
		вкус и аромат	хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам	
24	Хлеб ржано-пшеничный, запас срока годности на момент поставки не менее 20 часов	сорт	первый	ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия
		форма	соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов	
		состояние мякиша	пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без отслоения корки от мякиша	
		вкус и запах	свойственный виду хлеба	
25	Хлеб белый пшеничный, запас срока годности на момент поставки не менее 20 часов	сорт	первый	ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия
		форма	соответствует хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов	

		Поверхность	без крупных трещин и подрывов	
		состояние мякиша	пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без отслоения корки от мякиша	
		вкус и запах	свойственный виду хлеба	
26	Яйцо куриное пищевое, запас срока годности на момент поставки не менее 21 суток	вид	столовое С-1	ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
		категория	первая	
		состояние скорлупы	чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная	
		содержимое яиц	без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости)	
27	Мука пшеничная, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев	сорт	высший, без признаков порчи и гнили	ГОСТ 26574-2017 "Мука пшеничная. Общие технические условия"
		вкус	свойственный пшеничной муке	
		Запах	свойственный пшеничной муке	
28	Макаронные изделия, запас срока годности на момент поставки не менее 9 месяцев	группа	А	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия
		сорт	высший	
		цвет	соответствующий сорту муки	
		вкус и запах	свойственный данному изделию	
29	Крупа гречневая, запас срока годности на момент поставки не менее 12 месяцев	вид крупы	калиброванная, сухая, без мусора	ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия
		сорт	высший	
		цвет	коричневый	
		запах	свойственный гречневой крупе, не затхлый, не плесневый	
		вкус	свойственный гречневой крупе, не кислый, не горький	
		колотые ядра, %, не более	3,0	
30	Хлопья овсяные, запас срока годности на момент поставки не менее 3 месяцев	вид	хлопья овсяные	ГОСТ 21149-93 "Хлопья овсяные. Технические условия"
		цвет (в зависимости от партии): белый с оттенками от кремового до желтоватого	соответствие	
		запах	свойственный овсяной крупе	
		вкус	свойственный овсяной крупе	
		сорная примесь, %, не более	0,35	
31	Крупа манная, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев	сорт	высший	ГОСТ 7022-97 "Крупа манная. Технические условия" с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019
		внешний вид и цвет	светло-бежевого цвета, сухая, без мусора	
		запах	нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов	
		вкус	нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов	
		минеральные примеси	при разжевывании крупы не ощущается хруста	
32	Крупа рисовая, запас срока годности на момент поставки не менее 8 месяцев	вид крупы	рис шлифованный, сухой, без мусора	ГОСТ 6292-93 "Крупа рисовая. Технические условия "
		сорт	высший	
		цвет	белый	
		вкус	свойственный рисовой крупе, не кислый, не горький	

		запах	свойственный рисовой крупе, не затхлый, не плесневый	
33	Крупа ячневая, запас срока годности на момент поставки не менее 7 месяцев	Номер	№ 2 или № 3	ГОСТ 5784-60 "Крупа ячменная. Технические условия"
		цвет	белый	
		вкус и запах	свойственный нормальной ячменной крупе	
		сорная примесь, %, не более	0,30	
34	Крупа перловая, запас срока годности на момент поставки не менее 9 месяцев	вид	ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное	ГОСТ 5784-60 "Крупа ячменная. Технические условия"
		цвет	Бежевый	
		вкус и запах	свойственный нормальной перловой крупе	
		сорная примесь, %, не более	0,30	
35	Крупа пшеничная, запас срока годности на момент поставки не менее 7 месяцев	вид	частицы дробленого зерна пшеницы	ГОСТ 276-60 "Крупа пшеничная . Технические условия "
		цвет	желтый	
		запах и вкус	свойственный пшеничной крупе	
		содержание сорной примеси, %, не более	0,3	
36	Масло подсолнечное, запас срока годности на момент поставки не менее 4 месяцев	марка	рафинированное дезодорированное	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия
			высшего сорта	
		прозрачность	прозрачное без осадка	
		запах и вкус	без запаха, обезличенный вкус	
37	Сахар-белый, запас срока годности на момент поставки не менее 48 месяцев	вкус и запах	сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет-белый.	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
		внешний вид	однородная сыпучая масса кристаллов	
		чистота раствора	прозрачный, без нерастворимого осадка, механических и других примесей	
38	Чай черный байховый, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев	сорт	высший	ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
39	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый, запас срока годности на момент поставки не менее 4 месяцев	цвет (в зависимости от партии): от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, без тусклого серого оттенка	соответствие	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой)
		вкус и аромат	свойственные какао-порошку, влажность не более 7,5%	
40	Соль поваренная пищевая йодированная, запас срока годности на момент поставки не менее 10 месяцев	сорт	первый	ГОСТ 51574-2018 Соль поваренная пищевая. Технические условия
		запах и вкус	без посторонних запахов и привкусов, не допускается наличие посторонних механических примесей	
41	Фрукты косточковые сушеные (чернослив), запас срока годности на момент поставки не менее 10 месяцев	сорт	высший	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

42	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах оеринстого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним ‘ Однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Яркий, соответствующий помологическому сорту. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5 %	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
43	Бананы свежие	Внешний вид и форма	Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные	ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия
44	Виноград сушеный	Внешний вид	из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки	ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия
45	Груши свежие	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые. не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности.	ГОСТ 33499-2015 Груши свежие. Технические условия
46	Йогурт или био йогурт	Внешний вид и консистенция	Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком - при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов	ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия
		Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов	
		Цвет	Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц	

47	Кабачки свежие	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые. с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски	ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
48	Лимоны свежие	Внешний вид	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа	ГОСТ 34307-2017 Плоды citrusовых культур. Технические условия
49	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Вкус и запах	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока (для молока цельного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) или сливочного (для сливок сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Допускается для молока обезжиренного сгущенного с сахаром недостаточно выраженный вкус молока. Допускается наличие легкого кормового привкуса	ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия
		Внешний вид и консистенция	Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	
		Цвет	Равномерный по всей массе. Для молока цельного сгущенного с сахаром и сливок сгущенных с сахаром — белый с кремовым оттенком. Для молока обезжиренного сгущенного с сахаром — от белого до белого со следами синеватым оттенком	
50	Нектарины свежие	Внешний вид	Мякоть должна быть абсолютно доброкачественной. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	ГОСТ 34340-2017 "ПЕРСИКИ И НЕКТАРИНЫ СВЕЖИЕ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ"
51	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	Внешний вид	Естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускаются: • осадок на дне упаковки; • наличие цветного маслянистого кольца на поверхности нектаров и (или) наличие темного кольца - для нектаров из темноокрашенных фруктов; • для нектаров из citrusовых и тропических фруктов наличие	ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

			частиц мякоти указанных фруктов (за исключением цедры и альбедо), клетки цитрусовых фруктов; • наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в нектарах из груш и айвы.	
		Вкус и аромат	Хорошо выраженные, свойственные использованному фруктовому (овощному) сокам или пюре (или их смеси) Допускаются: • для нектаров из дикорастущих ягод - естественная горечь; • для нектаров из цитрусовых фруктов - естественная горечь и привкус эфирных масел. Для обогащенных нектаров допускается привкус и запах вносимых биологически активных веществ. Не допускаются посторонние привкус и запах	
52	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	Внешний вид	Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли Вкус - Соленый, без постороннего привкуса Цвет -белый	ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия

аказчик:

_____/ Э.Е.Летина /

Исполнитель:

_____/ Р.А.Пономаренко /

Меню

1. День															№ счета- факта	Сторона платежа								
Полное наименование фонда	Масштаб программы	Планируемые мероприятия		Заплани- рованная сумма, млн. руб.	Всего ассигнований												№ счета- факта							
		Бюджет федерации	Другие источники		Бюджет федерации	Бюджет региона	Бюджет муниципалитета	Бюджет иного субъекта РФ	Бюджет иного субъекта РФ	Бюджет иного субъекта РФ	Бюджет иного субъекта РФ	Бюджет иного субъекта РФ	Бюджет иного субъекта РФ	Бюджет иного субъекта РФ				Бюджет иного субъекта РФ						
Заявка																								
Бюджет с бюджетом	25	4.1	6.1	10.6	14.1	0.04	0.07	0.06	0.52	0.09	0.04	0.14	0.12	103.62	30.13	136.76	6.47	182.94	9.17	0.02	0.01	0.00	3	2011
Материальные расходы на оплату	200	4.6	10.4	40.3	217.7	0.05	0.50	0.06	0.40	0.05	0.05	0.05	0.05	10.48	6.00	17.48	0.63	33.05	0.90	0.00	0.00	0.00	174	2011
Прочие	30	2.3	2.6	22.3	123.1	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	1.25	0.45	1.70	0.03	0.03	0.00	0.00	0.00	0.00	2008	
Услуги с заказом	200	0.2	0.3	10.1	40.9	0.00	0.04	0.04	0.09	0.02	0.00	0.01	0.01	6.46	6.46	12.92	0.07	23.23	0.90	0.00	0.00	0.00	11	2011
Услуги с заказом	23	2.7	0.3	17.6	87.9	0.06	0.00	0.00	0.68	0.00	0.00	0.02	0.02	11.25	29.02	40.70	0.70	44.15	0.00	0.01	0.00	0.00	2008	
Итого за проект:	590	14.6	19.6	100.9	440.7	0.17	0.61	0.12	1.61	0.19	0.22	230.28	63.68	260.67	3.00	32.18	9.17	6.04	0.01	0.00	0.00	0.00	71	2011
Область																								
Средств на оплату по бюджету (показатель средний)	60	0.7	0.1	2.3	14.4	0.04	13.06	0.10	0.23	0.05	0.02	6.40	12.00	13.50	0.60	174.00	1.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	82	2011
Бюджет с бюджетом и капиталом	250	2.1	5.7	13.1	119.9	0.05	10.26	0.23	2.39	0.00	0.06	51.19	27.11	51.16	1.26	265.09	6.30	0.25	0.00	0.00	0.00	0.00	82	2011
Услуги	80	13.5	16.4	3.3	208.1	0.04	1.66	0.02	2.39	0.00	0.06	10.26	17.29	17.29	1.66	312.40	0.60	0.25	0.00	0.00	0.00	0.00	260	2011
Прочие капитальные	150	3.2	5.2	21.4	144.3	0.12	16.40	0.03	0.34	0.06	0.10	41.22	30.12	65.13	1.16	764.68	8.65	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	312	2011
Контракт на оплату услуг	200	0.0	0.0	9.7	38.7	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.28	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10	2011
Контракт на оплату услуг	50	0.0	0.3	23.1	116.4	0.06	0.00	0.00	0.48	0.00	0.03	11.50	16.50	42.00	1.00	84.50	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	2008	
Услуги платные	40	2.6	0.4	17.0	81.8	0.07	0.06	0.00	0.68	0.00	0.03	7.20	7.60	34.60	1.60	54.40	2.34	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2008	
Итого за проект:	540	25.9	27.1	91.9	729.4	0.40	37.30	0.40	7.11	0.06	0.33	139.97	112.40	346.00	7.40	1760.47	24.39	0.11	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Получение																								
Бюджет с бюджетом и капиталом	100	14.1	5.6	42.6	280.0	0.09	0.18	0.07	0.20	0.39	0.18	66.51	26.57	156.82	1.16	174.60	3.46	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	55	2011
Услуги с заказом	200	0.2	10.1	10.1	40.9	0.04	0.04	0.00	0.00	0.00	0.00	1.26	12.46	6.68	0.67	23.23	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8	2011
Итого за проект:	206	14.3	5.8	52.7	320.9	0.09	0.22	0.07	0.20	0.39	0.18	67.77	26.57	163.50	1.83	198.00	3.46	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Итого за проект:	55.1	62.5	240.5	1482.6	0.60	38.15	0.56	0.11	0.56	0.74	463.34	302.00	770.50	12.28	2389.43	37.81	0.17	0.04	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

3 день

Группа людей, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества										№ рецептур	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г	В1, мг	В2, мг	В3, мг	В4, мг	В5, мг	В6, мг	В7, мг	В8, мг	В9, мг	В10, мг	В11, мг	В12, мг	В13, мг	В14, мг			В15, мг	В16, мг
Завтрак																							
САЛАТКА НА ТВОРОГЕ А	150	26,7	18,9	18,6	345,9	0,06	0,28	0,11	0,48	0,22	0,30	204,60	33,36	280,16	1,11	202,00	1,79	0,04	0,03	0,03	0,00	223	2008
МОЛОКО СЛИВОЧНОЕ	300	2,1	2,5	16,2	95,4	0,01	0,12	0,01	0,07	0,02	0,10	82,86	9,18	59,13	0,05	109,40	2,10	0,01	0,00	0,00	0,00	12	2021
КАККО С МОЛОКОМ	200	4,2	2,3	14,8	107,9	0,02	0,32	0,02	0,00	0,00	0,12	113,55	35,14	107,37	1,27	227,17	9,00	0,00	0,00	0,00	0,00	338	2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	1000	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,00	0,01	0,63	0,00	0,00	18,00	8,00	11,00	2,20	278,00	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	0,03	0,00	0,00	0,38	0,00	0,01	4,60	6,60	18,80	0,40	35,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Итого за прием пищи:	500	34,9	24,0	68,4	440,6	0,10	10,02	0,15	0,78	0,24	0,30	427,04	63,37	477,48	5,03	832,47	14,25	0,06	0,00	0,00	0,00		
Обед																							
СОУП НА КУЛИНЬЕ ПО СЕЗОНУ КУКУРУЗЫ СРЕДНЕЙ	80	0,5	0,1	1,6	8,4	0,02	0,00	0,01	0,09	0,00	0,00	13,80	6,40	25,20	0,02	24,60	1,80	0,01	0,00	0,00	0,00	71	2011
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯРКИМ И ТОМАТОМ	250	2,8	4,4	23,6	147,4	0,08	6,74	0,23	0,36	0,08	0,00	24,57	29,17	69,66	1,02	477,72	4,78	0,05	0,00	0,00	0,00	4	2022
БЕЛКОСЫЯ	80	11,1	32,2	4,6	382,8	0,28	0,88	0,02	2,68	0,00	0,00	28,97	18,28	117,60	1,23	287,42	7,28	0,05	0,00	0,00	0,00	83	2023
КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С РЫСОМ	150	3,3	10,6	22,8	100,3	0,12	10,77	0,02	3,88	0,00	0,00	28,50	28,79	83,04	1,41	730,13	7,88	0,04	0,00	0,00	0,00	145	2011
КОМОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,0	0,0	8,7	38,7	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,28	1,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10	2021	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	84,7	0,00	0,00	0,00	0,78	0,00	0,02	9,20	13,50	33,60	0,40	51,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,3	0,4	21,2	102,0	0,09	0,00	0,00	1,10	0,00	0,04	9,00	43,30	2,00	68,00	2,40	68,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Итого за прием пищи:	540	24,1	47,9	104,2	956,3	0,40	24,40	0,20	8,98	0,08	0,30	120,32	170,08	372,83	7,06	1 680,37	24,32	0,14	0,00	0,00	0,00		
Полдник																							
СЛОЖКА С КУКУРУЗЫ	70	3,8	10,2	19,0	208,7	0,04	0,01	0,03	2,02	0,02	0,25	0,40	14,29	6,91	47,23	0,63	75,86	2,78	0,01	0,01	0,01	69	2023
КАСМОСНЫЙ ПОДУШКИ РАСТУТ	160	6,0	4,5	8,1	101,7	0,08	1,28	0,05	0,09	0,00	0,31	218,00	28,20	171,60	0,00	262,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	246	2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	0,5	0,2	8,1	43,0	0,01	60,00	0,01	0,22	0,00	0,00	34,00	13,00	22,00	0,30	197,00	2,00	0,02	0,00	0,00	0,00	338	2011
Итого за прием пищи:	330	9,7	14,9	35,2	351,4	0,13	61,27	0,08	2,24	0,26	0,74	284,29	45,01	241,23	0,33	535,66	4,78	0,02	0,00	0,00	0,00		
Всего за день:		68,7	87,6	205,8	1 881,3	0,93	98,08	0,32	12,78	0,37	1,01	608,35	247,40	888,88	13,02	3 068,80	43,98	0,27	0,04	0,00	0,00		

3

4 день

Примечания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины												Минеральные вещества						№ рецептурной	Средняя калорийность
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг	В2, мг	В3, мг	В4, мг	В5, мг	В6, мг	В7, мг	В8, мг	В9, мг	В10, мг	В11, мг	В12, мг	В13, мг	В14, мг	В15, мг					
Завтрак																									
СОУП НА КУЛИНЬЕ ПО СЕЗОНУ (КУКУРУЗЫ СРЕДНЕЙ)	80	0,5	0,1	1,6	8,4	0,02	0,00	0,01	0,09	0,00	0,00	0,02	13,80	6,40	25,20	0,02	24,60	1,80	0,01	0,00	0,00	71	2011		
РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	10,3	5,4	3,9	107,1	0,07	5,02	0,43	2,25	0,00	0,09	43,40	44,75	154,16	0,06	421,78	63,54	0,40	0,01	0,00	81	2023			
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	160	3,2	9,2	21,4	146,3	0,12	10,40	0,03	0,24	0,00	0,10	41,32	30,12	85,13	1,19	754,95	8,55	0,03	0,00	0,00	312	2011			
СОС ФРУКТОВЫЙ	200	1,0	0,2	19,6	83,4	0,02	1,60	0,00	0,00	0,00	0,00	12,80	7,20	12,80	2,52	240,00	2,00	0,00	0,00	0,00	389	2011			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,3	0,2	15,1	71,0	0,05	0,00	0,00	0,59	0,00	0,00	6,80	9,90	25,20	0,60	38,70	0,00	0,00	0,00	0,00		2008			
Итого за прием пищи:	340	17,2	15,1	61,6	416,3	0,26	23,02	0,47	8,44	0,00	0,30	117,02	100,37	302,31	5,88	1 520,00	102,80	0,44	0,01	0,00					
Обед																									
РЫБА, КАШУШОВА КОМПЕРИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	54,6	0,01	4,20	0,11	0,20	0,00	0,00	24,60	9,00	32,20	0,42	186,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008			
СУП-РАСЛА ДОМАШНИЙ	250	2,9	5,7	14,3	150,37	0,03	0,40	0,02	2,22	0,12	0,03	21,60	7,00	30,44	0,42	48,50	1,65	0,00	0,00	0,01	113	2011			
ПТИЦА ОУПАНИАН	80	20,9	21,0	6,4	274,0	0,06	1,34	0,10	0,27	0,00	0,15	21,41	20,72	118,02	1,75	241,11	1,17	0,14	0,02	0,08		2011			
СОС СВЕТАНИЙ С ТОМАТОМ ИОЛ	30	0,6	1,1	2,4	25,4	0,01	0,55	0,03	0,00	0,00	0,00	7,03	2,40	7,35	0,16	37,32	0,08	0,00	0,00	0,00	231	2011			
КАША РАСОПЛАТАЯ ГРЕЧЕВАЯ	160	8,7	8,7	37,0	287,9	0,21	0,00	0,04	4,84	0,14	0,12	17,06	120,62	180,20	4,22	254,82	2,20	0,01	0,00	0,00		2011			
КАША С ОВСОМ	200	0,2	0,0	10,1	40,9	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8	2021			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	0,09	0,00	0,00	0,38	0,00	0,00	9,00	16,50	42,00	1,00	64,50	0,00	0,00	0,01	0,00		2008			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0,04	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	3,60	17,40	0,60	27,20	1,12	0,00	0,00	0,00	0,00		2008			
Итого за прием пищи:	800	29,0	43,3	189,4	842,0	0,43	7,13	0,28	8,38	0,26	0,40	120,69	155,72	484,28	9,38	893,10	13,12	0,16	0,01	0,00					
Полдник																									
ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,00	6,00	27,00	0,52	33,00	0,00	0,00	0,00	0,00		2008			
МОЛОКО В ПРОПАШИЛЫЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	104,8	0,05	1,04	0,03	0,00	0,00	0,00	6,21	204,00	22,40	144,00	0,16	292,00	18,00	0,00	0,00	83	2022			
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	0,4	0,3	10,3	47,0	0,02	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19,00	12,00	16,00	2,00	155,00	1,00	0,01	0,00	0,00	338	2011			
Итого за прием пищи:	330	8,3	8,1	41,9	276,9	0,09	6,04	0,03	0,36	0,00	0,00	25,21	27,40	40,40	18,00	2,78	480,00	19,00	0,01	0,00					
Всего за день:		64,6	62,0	266,8	1 634,1	0,90	36,18	0,79	12,38	0,24	0,31	470,31	326,49	873,00	18,03	2 823,16	136,07	0,61	0,04	0,00					

4

7 день

Продукт питания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества						№ рецептур	Сборник рецептур		
		Белок, г	Жиры, г		Углевода, г	витамины										минеральные вещества								
						В1, мг	С, мг	А, мкг	Е, мкг	В2, мкг	В3, мкг	Ca, мг	Mg, мг	P, мг	Fe, мг	K, мкг	Na, мкг	Se, мкг						
Завтрак																								
Омлет натуральный по сезону (яйца свежие)	60	0,5	0,1	1,5	9,4	0,02	0,02	0,01	0,06	0,02	0,02	0,02	13,00	8,40	20,20	0,60	14,00	1,80	0,01	0,01	0,01	0,01	71	2011
Финляндский из кур или вьетнамский суп с маслом сливочным (100г)	85	13,4	16,6	6,9	230,6	0,06	0,50	0,07	0,50	0,08	0,12	32,94	15,61	126,31	1,51	180,04	6,64	0,08	0,08	0,01	0,01	297	2011	
Пюре картофельное	150	3,2	21,4	145,3	0,12	16,40	0,05	0,24	0,08	0,10	41,22	30,12	85,13	1,10	754,96	8,55	0,03	0,03	0,00	0,00	312	2011		
Сок апельсиновый	200	1,0	0,2	19,6	83,4	0,02	1,60	0,00	0,00	0,00	0,02	12,60	7,20	12,60	2,50	240,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	389	2011	
Хлеб пшеничный	30	2,5	0,2	15,1	71,0	0,05	0,00	0,05	0,59	0,00	0,02	6,50	9,30	75,20	0,60	38,70	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	2008	2008	
Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,5	40,8	0,04	0,00	0,00	0,44	0,00	0,02	3,60	3,80	17,40	0,60	27,20	1,12	0,00	0,00	0,00	0,00	2008	2008	
Итого за прием пищи:	595	21,7	32,5	73,0	579,5	0,31	18,50	0,11	1,99	0,16	0,30	111,08	75,03	291,84	7,22	1 325,52	20,11	0,12	0,12	0,01	0,01			
Обед																								
Омлет натуральный по сезону (помидоры свежие)	60	0,7	0,1	2,3	14,4	0,04	0,02	0,10	0,23	0,05	0,02	0,02	8,40	12,00	15,60	0,60	174,00	1,20	0,00	0,00	0,00	0,00	71	2011
Суп картофельный с грибами	250	4,0	5,4	23,0	156,6	0,07	4,60	0,02	0,23	1,34	0,15	0,07	29,67	20,69	82,44	0,97	354,87	4,73	0,02	0,02	0,01	0,01	108	2011
Котлеты московские с маслом сливочным (100г)	95	11,4	16,7	9,0	231,8	0,05	0,04	0,02	0,24	2,56	0,08	0,08	16,71	109,67	2,09	214,87	4,80	0,02	0,02	0,01	0,01	3	2021	
Рис с овощами	150	3,4	4,3	31,6	179,0	0,04	1,30	0,35	0,47	0,07	0,04	15,10	27,44	72,16	0,74	146,07	2,25	0,02	0,02	0,01	0,01	3	2021	
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	10,1	40,9	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,40	5,40	8,08	0,67	23,23	0,00	0,00	0,00	0,00	11	2021	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	13,1	71,0	0,05	0,00	0,00	0,59	0,00	0,02	6,50	9,30	75,20	0,60	38,70	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	2008	2008	
Хлеб ржаной	20	2,0	0,2	12,7	61,2	0,05	0,00	0,00	0,66	0,00	0,02	5,40	5,70	28,10	1,20	40,80	1,58	0,00	0,00	0,00	0,00	2008	2008	
Итого за прием пищи:	815	24,9	37,9	103,8	764,8	0,30	21,50	0,10	5,55	0,30	0,30	92,43	97,30	317,85	8,87	982,94	14,66	0,20	0,20	0,02	0,02			
Полдник																								
Бутерброд с сыром	35	4,1	6,1	10,6	114,1	0,04	0,07	0,06	0,32	0,05	0,05	0,05	97,60	10,61	70,81	0,53	28,60	0,00	0,01	0,01	0,01	3	2011	
Молоко в промышленной упаковке	200	5,8	4,9	9,3	104,8	0,09	1,04	0,03	0,00	0,00	0,21	204,00	22,40	144,00	0,16	292,00	18,00	0,00	0,00	0,00	0,00	83	2022	
Фрукты свежие (виноград)	100	0,5	0,0	15,4	72,0	0,05	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	30,00	17,00	22,00	1,00	254,00	8,00	0,01	0,01	0,01	0,01	338	2011	
Итого за прием пищи:	335	10,3	11,8	35,3	289,6	0,14	7,11	0,10	0,32	0,05	0,26	331,60	50,07	236,81	1,66	583,06	26,00	0,02	0,02	0,02	0,02			
Всего за день:		55,0	51,1	212,1	1 625,3	0,79	47,26	0,21	6,26	0,31	0,64	535,14	222,84	846,50	15,78	2 011,02	60,77	0,22	0,22	0,03	0,03			

8 день

Продукт пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины										Минеральные вещества										№ рецептур	Сборник рецептур																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		В1, мг					С, мг					А, мг					Е, мг							В2, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					Fe, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					Mn, мг					Zn, мг					Cu, мг					I, мг					Se, мг					Mo, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu, мг					Mn, мг					Co, мг					Ni, мг					Cr, мг					B, мг					V, мг					F, мг					Br, мг					Li, мг					Ba, мг					Sr, мг					Ca, мг					Mg, мг					P, мг					K, мг					Na, мг					Cl, мг					S, мг					Zn, мг					Cu				

9 день

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность (ккал)	Витаминный состав												Минеральный состав										№ рецептур	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г		Витаминный состав												Минеральный состав													
					Углеводы, г	В1, мкг	С, мкг	А, мкг	Е, мкг	Д, мкг	В2, мкг	Ca, мкг	Mg, мкг	P, мкг	Fe, мкг	K, мкг	Na, мкг	F, мкг	Se, мкг											
Завтрак																														
ИМРА КОМБИНИРОВАННАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	54.9	0.01	4.20	0.11	0.00	0.00	0.03	34.60	9.00	22.20	0.42	189.00	0.00	0.00	0.00										270	2011
КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90%)	90	11.4	16.7	9.0	231.0	0.06	0.04	0.02	2.56	0.08	0.06	14.50	16.71	109.67	2.09	214.87	4.80	0.00	0.00	0.00	0.04	51							2022	
КАША ВИСКАРИ ПШЕНИЧНАЯ	150	0.3	4.7	37.1	215.0	0.13	0.00	0.02	0.11	0.08	0.02	25.50	31.23	123.03	2.24	130.45	0.00	0.00	0.00	0.04	51							2023		
СОС ФРУКТОВЫЙ	200	1.0	0.2	19.6	83.4	0.02	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	12.80	7.20	12.80	2.52	240.00	2.00	0.00	0.00	0.00	369							2011		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	0.1	10.0	47.4	80.3	0.03	0.00	0.00	0.38	0.00	0.01	4.80	6.00	19.80	0.40	25.80	0.00	0.00	0.00	0.00								2009		
Итого за прием пищи:	525	21.3	27.0	80.3	832.0	0.24	5.24	0.19	3.06	0.16	0.10	61.92	70.34	284.20	7.87	805.12	6.80	0.00	0.00	0.04										
Обед																														
Второй завтрак																														
ОБЩИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ ПО СЕЗОНУ ПОПУЛЮС СВЕЖИЕ	60	0.0	0.1	1.3	8.4	0.00	6.00	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00									71	2011	
СЛИВА ОБСЫРАНИЙ С ЯБЛОКАМИ И ТОМАТОМ	200	2.8	4.4	23.9	147.4	0.08	6.74	0.23	0.38	0.08	0.06	24.57	28.11	68.08	1.02	477.72	4.78	0.00	0.00	0.00								4	2012	
РАУН НА ПИЛЫ	170	13.2	11.4	14.8	210.8	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	286							2011		
ВИСКОЗНОСЛИВЫЙ ПРОДУКТ (МОУРТ)	180	5.0	4.5	8.1	101.7	0.00	1.26	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.04	386							2014		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.8	0.3	25.1	118.4	0.08	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00								2008		
ХЛЕБ РАЖАНЧИ	40	2.6	0.4	17.0	81.6	0.07	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00								2008		
Итого за прием пищи:	750	28.5	21.1	59.4	668.3	0.30	14.00	0.29	0.38	0.08	0.06	27.57	86.81	242.08	4.22	944.02	8.82	0.00	0.00	0.00										
Полдник																														
ВАТЕРПОП С СЫРОМ	35	4.1	6.1	10.6	114.1	0.04	0.07	0.06	0.32	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00								3	2011	
МОЛОКО В ПОДАВЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	9.0	4.0	9.2	104.6	0.05	1.04	0.00	0.00	0.00	0.00	0.21	204.00	22.40	144.00	0.56	282.20	18.00	0.00	0.00	83							2022		
ЯБЛЫКИ СЫРЫЕ (АКТИВНО)	100	0.6	0.2	8.1	43.0	0.04	60.00	0.01	0.22	0.00	0.00	0.00	13.00	23.00	0.30	197.20	2.00	0.00	0.00	0.00	308							2011		
Итого за прием пищи:	335	10.6	11.2	28.0	261.9	0.13	61.11	0.10	0.74	0.05	0.00	0.29	325.65	46.01	337.81	0.99	625.99	20.00	0.00	0.00										
Всего за день:		56.6	59.3	188.7	1483.2	0.67	80.35	0.54	0.86	0.29	0.29	690.54	203.66	874.86	12.66	2270.05	35.62	0.15	0.04											

9

10 день

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витаминный состав										Минеральный состав										№ рецептур-пункта	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Витаминный состав										Минеральный состав													
						В1, мкг	С, мкг	А, мкг	Е, мкг	Д, мкг	В2, мкг	Ca, мкг	Mg, мкг	P, мкг	Fe, мкг	K, мкг	Na, мкг	F, мкг	Se, мкг										
Завтрак																													
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	100	1.4	6.1	8.3	83.6	0.01	3.68	0.00	2.68	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00								32	2011
ПШОС ИЗ ПИЛЫ	170	14.4	8.0	30.4	250.2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00								281	2011
ЧАД С САЛДОМ	200	0.2	0.0	10.1	40.6	0.00	0.04	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00								8	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1.5	6.1	10.0	47.4	0.03	0.00	0.00	0.38	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00									2008
ХЛЕБ РАЖАНЧИ	30	2.0	0.2	12.7	61.2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00									
Итого за прием пищи:	510	19.5	16.4	71.8	592.9	0.09	3.67	0.00	3.71	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00									
Обед																													
ОБЩИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ ПО СЕЗОНУ (ПОПУЛЮС СВЕЖИЕ)	60	0.7	0.1	2.3	14.4	0.04	15.00	0.10	0.21	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00								71	2011
СОЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАРИНОВАННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2.8	2.9	20.2	118.0	0.09	6.60	0.26	1.42	0.00	0.06	23.56	23.26	57.32	1.04	476.34	4.70	0.00	0.00	0.00								103	2011
КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90%)	95	11.7	21.5	8.0	214.0	0.19	0.09	0.03	2.46	0.10	0.06	12.80	18.13	118.62	2.03	220.41	5.26	0.00	0.00	0.00								271	2011
КАША РАСПАРИТАЯ ГРЕЧЕВАЯ	150	8.2	8.7	37.0	287.9	0.21	0.00	0.04	4.64	0.14	0.12	17.66	120.65	160.20	4.25	254.82	2.00	0.00	0.00	0.00								171.1	2011
СОС ФРУКТОВЫЙ	200	1.0	0.2	19.6	83.4	0.02	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00								289	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	0.08	0.00	0.00	0.38	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00									2008
ХЛЕБ РАЖАНЧИ	20	1.3	0.2	8.0	40.8	0.04	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00									2009
Итого за прием пищи:	615	28.0	34.6	116.3	884.1	0.56	23.28	0.37	8.98	0.24	0.36	87.74	198.41	423.35	12.01	1453.37	16.57	0.00	0.00	0.00									
Полдник																													
ОБЩИЙ НА ТВОРОГЕ С МОЛОКОМ СЛИВОЧНЫМ	150	17.2	17.0	28.8	343.5	0.07	0.35	0.07	3.20	0.24	0.26	181.33	28.48	208.76	0.71	228.87	6.17	0.00	0.00	0.00								99	2003
КОТЛЕТКИ МОСКОВСКИЕ (ПРОДУКТ МОУПРУ)	180	5.0	4.5	8.1	101.7	0.00	1.26	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00								386	2011
ФРУКТЫ СЫРЫЕ (ГРУША)	100	0.4	0.2	10.3	47.0	0.02	5.00	0.00	0.26	0.00	0.00	0.00	12.00	18.00	2.00	135.00	1.00	0.00	0.00	0.00								318	2011
Итого за прием пищи:	430	22.6	21.8	46.2	492.2	0.14	6.61	0.12	3.89	0.24	0.26				2.71	344.67	7.17	0.00	0.00	0.00									
Всего за день:		79.6	72.0	236.9	1183.6	0.81	23.62	0.49	17.39	0.46	0.46	1502	569.80	298.00	916.30	18.21	2487.23	32.21	0.18	0.00									
10																													

ВЕДОМОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ НОРМ ПРОДУКТОВОГО НАБОРА

7-11 лет

Наименование продукта	Норма на 1 чел., г	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Факт. за 10 дн., г	Факт. за день, г	Выпол- нение, г	Выпол- нение, %	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность, ккал
Хлеб ржаной	48	40	44	50	20	55	30	80	40	55	64	478	48		100	3,1	0,4	20,2	96,9
Хлеб пшеничный	90	106	79	73	80	109	80	90	110	100	69	896	90		100	6,8	0,5	43,4	205,3
Мука	9	55,5	20	31,2	22,2	23,4	53,7	20	27,6	1	23,4	278	27,8	18,8	309	3,0	2,2	19,3	113,3
Крупа (злаки), бобовые	27	42	39,7	24	66,6	59,7		39,6	51,4	71,3	106,3	500,6	50,1	23,1	185	5,1	0,9	32,3	157,2
Макаронные изделия	9		51,1			51,1	42				10	154,2	15,4	6,4	171	1,6	0,2	10,5	50,6
Картофель	112,2	148,4	50	181	128,4	50	117,2	178,4	161	147,6	75	1237	123,7	11,5	110	2,4	0,5	19,6	92,4
Овощи разные, зелень	168	166,2	163,1	138,4	177,4	196,2	165,6	175,3	124,9	175,9	201,9	1684,9	168,5	0,5	100	2,6	2,3	11,1	71,0
Фрукты свежие	111		200	207	100	100	100	100	107	100	100	1114	111		100	1,2	2,3	15,3	94,7
Фрукты сухие	9	25		20		20	25					90	9		100	0,6	0,1	0,7	2,8
Соки фруктовые (овощные)	120		200		200	200		200		200	200	1200	120		100			11,8	50,0
Мясо	42	71,1	60,9	71,1		72,7	76,8	54,3		54,3	60,9	522,1	52,2	10,2	124	8,9	10,4		128,8
Субпродукты (печень, язык, сердце)	18													-18	0				
Птица	21		81,6		117,8	81,6		67,2		69,9	81,6	499,7	50	29	238	8,8	8,9		115,4
Рыба	34,8				61				66			127	12,7	-22,1	36	2,0	0,1		8,9
Молоко	180	119	200	220	224	206		244	209	200	106	1728	173	-7	96	4,6	4,1	10,6	98,1
Кисломолочные продукты	90			180			200		180	180	180	920	92	2	102	2,6	2,3	4,1	52,0
Творог	30	36		138		65	36				65	340	34	4	113	6,0	3,0	1,0	56,2
Сыр	6	10,5					24	10,5	10,5	10,5		66	6,6	0,6	110	1,5	1,9		23,8
Сметана	6	5		36,1	7,5		5		9,4			63	6,3	0,3	105	0,2	0,9	0,2	12,6
Масло сливочное	18	18,2	14,4	18,8	14,6	12,1	6	26,7	26,9	18,5	14,5	168,7	16,9	-1,1	94	0,6	14,2	3,8	150,7
Масло растительное	9	9,8	18,3	15,3	10	29,3	11,2	6,8	17	10,2	28,5	156,4	15,6	6,6	174	0,6	17,2	3,8	176,2
Яйцо	24	13	6,9	13	5,2	10,4	53,3	5,6	15,1		11,6	134,1	13,4	-10,6	56	2,3	3,4	3,8	59,7
Сахарный песок	18	40	10	21,5	10	25	24,2	10	28,8		10	179,5	18		100	0,6	1,9	21,2	108,8
Кондитерские изделия	6	30	30		30				40			130	13	7	217	0,9	0,9	9,7	50,6
Чай	0,6	1,8	0,9		0,9		0,9	0,9			0,9	6,3	0,6		105	0,1		0,3	1,5
Какао	0,6			6								6	0,6		100	0,2	0,1	0,1	1,7
Кофейный напиток	1,2					6			6			12	1,2		100	0,1		0,6	3,0
Дрожжи	0,12	0,5		0,2			0,5		0,2			1,4	0,14	0,02	100	0,6	1,9	3,8	39,5
Крахмал	1,8								18			18	1,8		100			1,9	7,4
Соль	1,8	1,6	1,5	1,4	2	2,2	1,3	2,5	2,9	1,7	0,9	18	1,8		100	0,6	1,9	3,8	39,2
Специи	1,2													-1,2	0	67,6	82,5	252,9	2 068,3

Заказчик:

/ Э.Е.Летина /

Исполнитель:

/ Р.А.Пономаренко /

Приложение № 3
к контракту № 2023.213569 от 24 июля 2023 г.

Примерный расчет возмещения потребленных поставщиками питания коммунальных услуг

1. Возмещение водопотребления и водоотведения				
Общие затраты воды в месяц, м³	Стоимость потребления 1 м³, рублей	Стоимость водоотведения 1 м³, рублей	Сумма возмещений за 1 месяц водопотреб- ления, рублей	Сумма возмещений за 1 месяц водоотведения, рублей
3,46	44,60	63,67	155,00	221,00
2. Возмещение электроснабжения				
Общая мощность в месяц, кВт		Стоимость 1 кВт, рублей		Сумма возмещений за 1 месяц, рублей
409,7		12,08		4949,18
3. Возмещение затрат на вывоз ТБО				
Общий объем накопления ТБО за месяц, м³		Стоимость вывоза ТБО за 1 м³, рублей		Сумма возмещений затрат на вывоз ТБО за 1 месяц, рублей
1,09		611,42		666,45
Сумма возмещений за 1 месяц, рублей				5991,63
Общая сумма возмещений за 4 месяца, рублей				23966,52

Заказчик:
_____/Э.Е.Летина /

Исполнитель:
_____/ Р.А.Пономаренко /

ПЕРЕЧЕНЬ
помещений и оборудования передаваемого Исполнителю для оказания услуги

Наименование помещения	Площадь, кв.м.
Пищеблок	159,5

п/п	Наименование, описание оборудования	Количество	Инвентарный номер
1	Шкаф жарочный	1	310106000009
2	Водонагреватель	1	110104000070
3	Посудомоечная машина МПФ-12-01 «Контра»	1	410126000094
4	Электропечь 6 конфорочная	1	410124000022
5	Морозильный ларь «Бирюса-300»	1	110104000063
6	Электроводонагреватель 15 л.	1	110104000094
7	Мясорубка электрическая	1	110106000029
8	Сковородка электрическая СЭП-0,25	1	110106000037
9	Электроплита	1	110106000101
10	Морозильник «Саратов» МШ-90	1	110106000127
11	Холодильник ХФ-250 "ПОЗИС"	1	110106000199
12	Мясорубка настольная (рыба)	1	110106000214
13	Холодильник INDESIT	1	410126000001
14	Вытяжка вентиляционная эл. ВВЭ-1,2 с вентилятором	1	410126000020
15	Холодильник INDESITST167	1	510126000001
16	Сплит-система	1	110104000097
Помещения			
17	Горячий цех,	1	
	Моечная посуды		
	Моечная кухонного оборудования		
18	Помещение для мойки тары	0	
19	Помещение для хранения отходов	0	
20	Помещение для хранения сыпучих продуктов	1	
21	Помещение для хранения и обработки овощей	1	
22	Помещение для хранения замороженных продуктов	0	

23	Помещение для обработки мяса, птицы	1	
24	Служебное помещение для персонала (раздевалка, душевая)	1	
25	Туалет	1	

Заказчик:
_____Э.Е.Летина

Исполнитель:
_____/ Р.А.Пономаренко /

ОБРАЗЕЦ

МБОУ СОШ №20
(наименование организации)

Заявка
на приготовление готовых завтраков и обедов для учащихся
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 20 имени героя Советского Союза П.Ф. Крупского
муниципального образования Абинский район
на «__» _____ 2023 года

№ п/п	Категория учащихся	Количество Чел.
1.	Обучающиеся в возрасте от 7 до 11 лет: Из них:	
1.1.	Детей из малообеспеченных семей	
1.2.	Учащиеся, чьи семьи районными комиссиями по делам несовершеннолетних признаны находящимися в социально опасном положении	
1.3.	Учащиеся из многодетных семей, нуждающихся в льготном питании	
1.4.	Учащиеся из многодетных семей	
2.	Обучающиеся в возрасте от 12 до 18 лет: Из них:	
2.1.	Детей из малообеспеченных семей	
2.2.	Учащиеся, чьи семьи районными комиссиями по делам несовершеннолетних признаны находящимися в социально опасном положении	
2.3.	Учащиеся из многодетных семей, нуждающихся в льготном питании	
2.4.	Учащиеся из многодетных семей	

Директор МБОУ СОШ № 20

«__» _____ 20__ г. _____ Э.Е.Летина

Ответственный за питание МБОУ СОШ № 20 педагог дополнительного образования
_____ Д.Н.Навматуля
(дата) (подпись) (инициалы, фамилия)

ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОДПИСИ СТОРОН:

Подписи		
Документ подписан электронной подписью		
 18.07.2023 07:46:15 (МСК) Перейти на электронную площадку	Пользователь: Пономаренко Руслан Александрович Сертификат: 0132f76a00a7ae53a04cb5553ee292c6fc Выдан: Федеральная налоговая служба Период действия сертификата: с 01.06.2022 по 01.09.2023	
 24.07.2023 14:03:21 (МСК)	Пользователь: Летина Элеонора Евгеньевна, Директор Сертификат: 16f0939163d5ece82b122c0f322736c7 Выдан: Казначейство России Период действия сертификата: с 25.11.2022 по 18.02.2024	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 20 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА П.Ф. КРУПСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН 

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 549370273753219779670299598801045529053553764312

Владелец Летина Элеонора Евгеньевна

Действителен с 04.09.2023 по 03.09.2024