

**Муниципальный контракт  
на оказание услуг по организации школьного питания учащихся № 3/01  
ИКЗ 25366280091806677010010004000000000**

г. Реж

«03» марта 2025г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице исполняющей обязанности директора Рудновой Ольги Гамидовны, действующей на основании Устава с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Трест Общественного Питания»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Афоничева Игоря Дмитриевича, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации на основании п.5 ч.1 ст. 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

## 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (*приложение № 1*) оказать услуги по организации школьного питания (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда разработанным Исполнителем<sup>1</sup>(*приложение № 3*), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.2. Объем и содержание услуг определяется заданием Заказчика (*приложение № 1*), расчетом стоимости услуг (*приложение № 2*).

1.3. Услуга оказывается в соответствии с заданием Заказчика (*приложение № 1*).<sup>2</sup>

1.4 Исполнитель подтверждает свое соответствие предъявляемым требованиям к участникам закупки ст. 31 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

## 2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (далее - цена контракта) составляет **357 652**(Триста пятьдесят семь тысяч шестьсот пятьдесят два рубля 35 копеек), в том числе НДС по налоговой ставке 5 (Пять) процентов, а в случае, если контракт заключается с лицами, не являющимися в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах плательщиком НДС, то цена контракта НДС не облагается..  
Аванс не предусмотрен.

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

Цена оказываемых услуг указана с учетом *всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, поставку, транспортные расходы по доставке, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, а также уплату налогов, сборов, таможенных пошлин, страхования и других обязательных платежей, установленных законодательством Российской Федерации.* Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 2.5, п. 2.6. Контракта.

2.2. Источник финансирования: за счет средств бюджета Свердловской области.

<sup>1</sup> Указать, кем разработано меню - Заказчиком или Исполнителем, так как меню может разрабатываться как Исполнителем, так и Заказчиком, в зависимости от решения Заказчика.

<sup>2</sup> Указать режим (график) питания, возможна ссылка на приложение к Контракту.



2.3. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде<sup>3</sup> в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, *товарных накладных по форме ТОРГ-12 («универсального передаточного документа»<sup>4</sup>)* на основании счета, *счета-фактуры*.

2.4. Датой оплаты Контракта Стороны считают дату списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.6. Цена Контракта может быть изменена, 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 изменение цены Контракта осуществляется 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.

В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги, предусмотренных контрактом.

### 3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «03» марта 2025 г., окончание «21» марта 2025г.

3.2. Место оказания услуг: **Свердловская область, г.Реж, ул. Строителей, 13**

3.3. Отчетный период: месяц.

### 4. Права Сторон

#### 4.1. Заказчик по Контракту вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых им обязательств, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных в разделе 2 Контракта, а также поименованных в Задании Заказчика (*приложение № 1*).

4.1.3. При обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения.

4.1.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями, для подтверждения качества продуктов питания, оказываемой услуги.

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

4.1.8. Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

4.1.9. Разрабатывать меню, которое должно соответствовать требованиям санитарного

<sup>3</sup> В соответствии с п.3.3. Контракта.

<sup>4</sup> См. письмо ФНС России от 21 октября 2013 г. № ММВ-20-3/96@.



законодательства и должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы.<sup>5</sup>

#### **4.2. Исполнитель по Контракту вправе:**

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.

4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

### **5. Обязанности Сторон**

#### **5.1. Заказчик по Контракту обязан:**

5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов и иных журналов, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги.

5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного Акта сдачи-приемки оказанных услуг, а также представленных документов в соответствии с разделом 2 Контракта.

5.1.5. Предоставить производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору аренды или безвозмездного пользования в соответствии с перечнем (согласно Акту передачи помещения, Акту передачи имущества).

5.1.6. Назначить в течение 2 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.1.7. Обеспечить дежурство работников в обеденном зале в период отпуска питания.

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.1.9. 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.

#### **5.2. Исполнитель по Контракту обязан:**

5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Задании Заказчика (*приложение № 1*).

5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком Калькуляцию стоимости услуг по организации питания учащихся (*приложение 5*), а также в дневное меню (*приложение № 3*), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в течение 10 дней с момента заключения Контракта в следующем порядке:

- до начала оказания услуг предоставить Заказчику согласованное с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (далее – Роспотребнадзор РФ), примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (*приложение № 3*), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (согласно Санитарным правилам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и

<sup>5</sup> По форме приложения № 3.



среднего профессионального образования», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45) (далее по тексту – Правила);

- примерное меню должно быть разработано на основе утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34 «Примерных меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации», с учетом указанных выше Правил;

- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет);

- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня (п. п. 6.13 Правил);

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

5.2.3. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

5.2.4. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

5.2.5. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд, с этой целью выполнить следующее.

5.2.5.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.2.5.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

5.2.5.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.5.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

5.2.6. Не допускать замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.2.7. Вывешивать ежедневно в обеденном зале утвержденное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

5.2.8. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.

5.2.9. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи). Производить регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

5.2.10. Укомплектовать столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

5.2.11. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.12. Осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиНа 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008, а также организовать платное питание учащихся Заказчика. Предельный размер наценки на покупные товары должен быть согласно постановлению Региональной энергетической комиссии.

5.2.13. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

5.2.14. Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и



лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.15. Обеспечить предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования Задания Заказчика (*приложение № 1*).

5.2.16. Производить оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

5.2.17. Обеспечить транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

5.2.18. На основании внутреннего Приказа создать специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую должны быть включены: директор производства или заведующий производством, повар, медицинский работник и представитель Заказчика.

5.2.19. Производить ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи, путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;
- нормы закладки и выход готовой продукции;
- оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

5.2.20. Вести:

- бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации.

5.2.21. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства), с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством Российской Федерации.

5.2.22. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 5 (пять) дней с момента получения запроса Заказчика.

5.2.23. Предоставлять Заказчику по его требованию документы о качестве продуктов питания в соответствии с разделом 6 Контракта.

5.2.24. Обеспечивать проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

5.2.25. Производить за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых отходов.

5.2.26. Обеспечивать использование производственных помещений *и иного имущества, указанного в п. 5.1.6. Контракта*, только для предоставления услуги по организации питания.

5.2.27. Предоставлять Заказчику документы о качестве продуктов питания, из которых будет приготовлена пища в соответствии с разделом 6 Контракта, в том числе документы, подтверждающие соответствие продуктов питания, приготовленной пищи требованиям нормативных документов (*декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы*), сопроводительные документы, обеспечивающие



прослеживаемость продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля.

5.2.28. Устранить за свой счет все выявленные недостатки при оказании услуг.

5.2.29. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства по Контракту.

5.2.30. Немедленно предупредить Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий оказания услуг.

5.2.31. Назначить в течение 3 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.32. 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.

5.2.33. 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.

5.2.34. 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).

5.2.35. 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.

5.2.36. 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.

5.2.37. 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.

5.2.38. 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.

5.2.39. 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.

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



## 6. Качество используемых продуктов питания, документы

6.1. Исполнитель поставляет Заказчику продукты питания в *упаковке (таре)*, обеспечивающей сохранность продуктов питания от всякого рода повреждений, загрязнений при перевозке различными видами транспорта.

6.2. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.3. Исполнитель поставляет продукты питания с остаточным сроком годности на момент поставки не менее 3-х дней.

6.4. Качество продуктов питания должно соответствовать техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также нормативным правовым актам, указанным в Задании Заказчика (*приложение № 1*).

Качество продуктов питания и приготовленной пищи должно соответствовать утвержденным рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, предъявляемым требованиям.

6.5. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 10 (десять) дней с момента подписания указанных результатов.

6.6. Не допускается использование продуктов питания, содержащие генно-модифицированные организмы (ГМО), что должно быть подтверждено протоколами исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с положениями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов питания для детей.

6.7. Продукты питания не должны содержать: пищевые добавки, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания в установленном порядке (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, принятый решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О безопасности пищевой продукции»).

6.8. Документы на продукты питания:

6.8.1. При поставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания предоставить Заказчику надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: *декларацию о соответствии (или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, иные документы.*

6.8.2. На каждую партию продуктов питания Исполнитель передает на момент поставки продуктов питания Заказчику документы, необходимые для учета приобретаемых продуктов питания (счет, *счет-фактуру (товарные накладные по форме ТОРГ-12 («универсальный передаточный документ»<sup>6</sup>)* и *иные документы.*

## 7. Приемка продуктов питания

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключаящие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-

<sup>6</sup> См. письмо ФНС России от 21 октября 2013 г. № ММВ-20-3/96@.



влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

7.2. *Продукты питания должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: Свердловская область, г.Реж, ул. Строителей, 13.*

7.3. Поставленные Исполнителем продукты питания должны быть им осмотрены в день поставки совместно с Заказчиком. С этой целью Исполнитель обязан вызвать Заказчика, направив ему факсом, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 контракта, уведомление о необходимости прибытия.

7.4. Качество продуктов питания проверяется на соответствие требованиям, предусмотренным разделом 6 Контракта.

7.5. В случае выявления недостатков и несоответствий продуктов питания условиям Контракта Заказчик вправе отказаться от приемки продуктов питания полностью или частично или приостановить приемку для составления Акта об установленном расхождении по качеству при приемке продуктов питания.

7.6. Сведения о поставке продуктов питания, не соответствующих условиям Контракта о качестве и ассортименте, указываются в товарной накладной и в Акте, указанном в п. 7.5. Контракта.

7.7. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение 2(двух) дней с даты подписания Акта, указанного в п. 7.5. Контракта заменить продукты питания надлежащего качества.

7.8. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 контракта. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 24 часов с момента уведомления.

В течение 2 дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

7.9. Если Исполнитель в установленный срок не заменит продукты питания ненадлежащего качества надлежащими, Заказчик вправе *предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков по поставке продуктов питания и (или) принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Контракту.*

7.10. Приемка продуктов питания после устранения выше указанных недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в настоящем разделе.

7.11. Ненадлежащее качество продуктов питания может быть подтверждено экспертизой качества продуктов питания, в том числе посредством лабораторных испытаний соответствующей организации. В случае если будет установлено ненадлежащее качество продуктов питания, все расходы на проведение вышеуказанных мероприятий возлагаются на Исполнителя.

7.12. В случае регистрации многократных (более 3-х) фактов поставок Исполнителем несоответствующих установленным требованиям продуктов питания, в том числе по критериям фальсификации, Заказчик вправе принять решение об одностороннем расторжении Контракта с Исполнителем.

## 8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

8.1. По завершении оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг, документы, указанные в разделе 2 Контракта, а также следующие документы.

8.2. В течение 5 (пять) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 8.1. Контракта, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Контракте и Задании Заказчика (*приложение № 1*), и оформить ее результат в течение 2 (два) дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (*результатов отдельного этапа*) исполнения Контракта может создать приемочную комиссию, которая состоит из трех человек.





8.4. В случае несоответствия объема, качества услуг после их выполнения, а также невозможности или нецелесообразности продолжения оказания услуг Сторонами составляется соответствующий двусторонний Акт, содержащий перечень необходимых доработок, в соответствии с которым Исполнитель обязан в течение одного дня устранить выявленные недостатки без дополнительной оплаты, при условии, что они не выходят за пределы Задания Заказчика (*приложение № 1*).

8.5. В случае обнаружения недостатков в оказанных услугах Заказчик вправе потребовать от Исполнителя:

- безвозмездного устранения недостатков в течение 2 (два) дней;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

8.6. Для проверки соответствия оказанных услуг условиям в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза оказанных услуг может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Законом о контрактной системе.

8.7. Для проведения экспертизы качества продуктов питания, оказанных услуг Заказчик, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта.

8.19. Приемка оказанных услуг после устранения недостатков осуществляется в тот же срок и в том же порядке, указанном в п.8.1. - 8.5. Контракта.

## 9. Ответственность сторон

9.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

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

9.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном 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 Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042), за каждый факт неисполнения Заказчиком обязательства в размере:

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

9.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем<sup>2</sup> обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).



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

9.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (подрядчиком, исполнителем)<sup>2</sup> обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

9.10. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения контракта, в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

9.11. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или неполучения в установленный срок ответа) Исполнителя об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта (обеспечения гарантийных обязательств) и находящихся на счете Заказчика;

- из банковской гарантии, путем направления соответствующего требования Гаранту;

- из оплаты по контракту, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);

- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

9.12. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по контракту.

9.13. 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.

9.14. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

9.15. Исполнитель возмещает убытки, понесенные Заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления Исполнителем, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем по контракту.

## 10. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия, террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными



странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.

10.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения обязательств по Контракту, обязана немедленно (в течение 3 (трех) дней) известить другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Несвоевременное извещение об этих обстоятельствах лишает соответствующую сторону права ссылаться на них в будущем.

10.3. Обязанность доказать наличие обстоятельств непреодолимой силы лежит на Стороне Контракта, не выполнившей свои обязательства по Контракту.

10.4. Если обстоятельства и их последствия будут длиться более 1 (одного) месяца, то Стороны вправе расторгнуть Контракт. В этом случае ни одна из Сторон не имеет права потребовать от другой Стороны возмещения убытков.

10.5. Не уведомление или несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы лишает права любую из Сторон ссылаться на эти обстоятельства как на основание, освобождающее ее от ответственности за невыполнение обязательств по отношению к другой Стороне.

## 11. Порядок разрешения споров

11.1. Все разногласия и споры, которые могут возникнуть при исполнении Контракта, подлежат предварительному разрешению путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

11.2. Претензия оформляется в письменной форме и направляется той Стороне по Контракту, которой допущены нарушения его условий. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки, штрафы), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 30 дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

11.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению *Арбитражным судом Свердловской области*.

## 12. Условия и порядок расторжения контракта

12.1. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе, Гражданским кодексом Российской Федерации.

12.2. 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. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу качества продуктов питания, оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

12.3. 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 в сфере закупок - [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru) 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 вышеуказанных 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 в сфере закупок - [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru).

12.4. 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.

12.5. 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 качества продуктов питания, оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

12.6. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, 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 Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

12.7. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

12.8. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

12.9. 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.

12.10. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

12.11. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон, Исполнитель не позднее 5 рабочих дней возвращает Заказчику денежные средства, в случае их перечисления Заказчиком для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик в тот же срок оплачивает Исполнителю часть установленной цены Контракта пропорционально оказанной услуги до момента расторжения Контракта по соглашению Сторон.

12.12. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

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



### 13. Срок действия Контракта

13.1. Настоящий контракт распространяет свое действие на отношения сторон возникшие с 03.03.2025г и действует до 21.03.2025г.

### 14. Антикоррупционная оговорка

14.1. При исполнении своих обязательств по контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей контракта законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

14.2. В случае возникновения у Стороны *добросовестных и обоснованных* подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контракта, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий контракта, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела контракта.

Сторона, получившая *письменное* уведомление о нарушении положений настоящего раздела контракта, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения, рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения, сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

14.3. Стороны *гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела контракта с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела контракта.*

14.4. *В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела контракта, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий контракт в судебном порядке.*

14.5. *Стороны информируют в письменной форме Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.*

### 15. Прочие условия

15.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

15.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 10 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

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

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



15.5. По согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, характеристики которой являются улучшенными по сравнению с таким качеством и такими характеристиками, указанными в Контракте.

15.6. Изменения Контракта по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе, оформляются *в письменном виде* путем подписания Сторонами дополнительного соглашения к Контракту.

15.7. Во всем остальном, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

#### 16. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

**Заказчик:**

**МБОУ СОШ № 4**

623751, Свердловская область, г. Реж, ул.

Строителей, 13 ИНН/КПП

6628009180/667701001

БИК 016577551

Уральское ГУ Банка России//УФК по

Свердловской области г. Екатеринбург

Расч. сч. 03234643655470006200

к/с 40102810645370000054

л/с 21906000300

Директор МБОУ СОШ № 4

\_\_\_\_\_ /О.Г. Руднова /

**Исполнитель:**

**Общество с ограниченной ответственностью**

**«Трест Общественного Питания»**

Адрес: 620075, г.Екатеринбург, ул. Тургенева, 13

оф. 723

**ИНН: 6671357137**

**КПП: 667001001**

ОГРН 1116671009322

р/с 40702810962260000352

ПАО КБ«УБРИР» г.Екатеринбург

к/с 30101810900000000795

БИК 046577795

Директор ООО «Трест общественного питания»

\_\_\_\_\_ /И.Д.Афоничев /



## Техническое задание

**1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг****1.1. Место оказания услуг:**

Место приготовления пищи помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресу:

МБОУ СОШ № 4	Организация питания осуществляется по адресу: Свердловская область, г. Реж, ул. Строителей, 13
--------------	--

**1.2. Сроки оказания услуг с 03.03.2025г. по 21.03.2025г.****1.3. Объем оказываемых услуг:**

№ п/п	Категория учащихся	Количество детей	Количество дней
	Учащихся 1-4-х классов	44	15
	Учащиеся 1-4-х классов с ОВЗ	17	15
	Учащиеся 5-11-х классов	27	15
	Учащиеся 5-11-х классов с ОВЗ	38	15

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 14-00 часов текущего дня.

**1.4. График приема пищи: начальное звено с 9.30 до 9.45, среднее звено с 10.20-10.40, старшее звено 11.20-11.35.**

**1.5. Меню (должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и по требованию Заказчика должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы):** Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме.

В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

**2. Требования к оказанию услуг, их качеству**

**2.1. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:**

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;



- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;
- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;
- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;
- Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, утвержденные Приказом Министерства торговли СССР от 26.12.1985 г. № 315;
- Методические рекомендации № 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018.

#### **Описание порядка оказания услуг:**

1. Услуги оказываются ежедневно, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней.
2. Организация ежедневного полноценного питания детей с учетом физиологических потребностей детского организма в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, нормативным требованиям охраны труда и другим правилам и нормативным документам, предъявляемым к организации общественного питания.
3. Соблюдение установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательных требований к качеству питания, обеспечение безопасности предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательного учреждения.
4. Разработка примерного меню питания детей на период не менее двух недель. В примерном меню должны быть соблюдены требования СанПиН 2.4.5.2409-08 для обучающихся различного возраста по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.  
Исполнитель работает по меню прошедшему экспертизу в Роспотребнадзоре и получившим положительное заключение. Экспертиза производится за счет средств Исполнителя. Меню обязательно должно быть согласовано с Заказчиком (директором образовательного учреждения).
5. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства: производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.
6. Производство отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.
7. Укомплектование столовой кадрами, в том числе накрывальщицами.
8. Обеспечение допуска к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские обследования в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.
9. Обеспечение наличия в столовой следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, меню-требования, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, журнал здоровья и осмотра работников, информация об Исполнителе и оказываемых им услугах, ведомость контроля за рационом питания, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд..
10. Доведение в наглядной и доступной форме до сведения детей и работников Заказчика необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком. Информация должна содержать: цены, наименование предлагаемой продукции; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции..





### 11. Исполнитель обязан:

1. Обеспечить после каждого урока проведение в отсутствие обучающихся сквозного проветривания помещений и групповых помещений в отсутствие детей.
2. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
3. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.
4. Организовать работу персонала пищеблоков с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

### 2.2. Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения.

2.3. Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду (безвозмездное пользование) на основании актов приема-передачи.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

2.4. При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

2.5. Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество для целей выполнения данного контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

### 3. Требования к безопасности оказываемых услуг.

3.1. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.2. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

3.3. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

3.4. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно п.9.1 СП 2.3.6.1079-01.

3.5. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01.

3.6. Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

3.7. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

3.8. Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

3.9. Исполнитель контролирует соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

### 4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания, должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

4.2. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

4.3. Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

4.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.5. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

### 5. Требования к персоналу пищеблока.

5.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

5.2. Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Минздрава Свердловской области



№ 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Контракта.

Директор МБОУ СОШ № 4

\_\_\_\_\_/О.Г.Руднова/

Директор ООО «ОП»

\_\_\_\_\_/И.Д.Афоничев/



Стоимость услуг по организации школьного питания в период с 03.03.2025г. по 21.03.2025г.

Категория учащихся	Количество (чел.)	Кол-во дней	Стоимость продуктов питания на одного учащегося в день для приготовления питания, (руб.)	Стоимость услуг на одного учащегося в день для приготовления питания, (руб.)	Общая сумма стоимости продуктов питания и услуг для приготовления питания, (руб.)	НДС	Общая сумма по организации питания, (руб.)	
Учащихся 1-4-х классов	44	15	72,51	34,62	107,13	-	70 705,80	
Учащиеся 1-4-х классов с ОВЗ	17	15	173,98	78,37	257,04	-	65 545,20	
в том числе: первое питание		15	72,51	34,62	107,13	-	27 318,15	
второе питание		15	72,51	77,40	149,91	-	38 227,05	
Учащиеся 5-11-х классов	27	15	84,27	40,60	124,87	-	50 572,35	
Учащиеся 5-11-х классов с ОВЗ	38	15	202,24	97,46	299,70	-	170 829,00	
в том числе: первое питание			84,27	40,60	124,87	-	71 175,90	
второе питание			84,27	90,56	174,83	-	99 653,10	
<b>ИТОГО</b>								<b>357 652,35</b>

«Исполнитель»  
\_\_\_\_\_ (О.Г.Руднова)«Заказчик»  
\_\_\_\_\_ (И.Д.Афоничев)

## Меню

для обучающихся начального общего образования (начальных классов 7-10 лет)

Школьники 7-10 лет завтрак						
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
Рецеп.			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>1 день</b>						
444	Плов из филе куры	50/150	19,4	15,4	4,9	240
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	02,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
24	Помидоры свежие	60	0,72	0,12	2,28	13,8
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>2 день</b>						
226	Пюре картофельное	150	3,3	5,4	22,1	154,1
439	Кура отварная	110	24,86	18,7	0	268,3
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
585	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,2	2,4	97,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>3 день</b>						
93	Каша молочная пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
173	Котлета особая	90	14,6	8,89	15,6	203,62
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
351	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	66
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7



№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>4 день</b>						
330	Суфле рыбка	150	17,37	12,37	12,37	231,25
5	Сыр порциями	15	2,6	3,3	---	40,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
518	Сок 0,2	200	1	0	0	110
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	0	15	61
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>5 день</b>						
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
422	Фрикаделька в соусе	90	15,75	15,9	13,95	264,4
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>6 день</b>						
202	Бифштекс из говядины	90	20,9	14,5	6,2	236,6
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
24	Помидоры свежие порц	60	0,72	0,12	2,28	13,8
80	Напиток Вита-Лайт	200	-	-	8,5	35
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>7 день</b>						
465	Рис отварной	150	3,5	5,1	34,9	199
422	Фрикаделька в соусе	90	15,75	15,86	13,95	264,4
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	-	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71
24	Огурцы свежие порц.	60	0,48	0	1,56	8,4



№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>8 день</b>						
297	Запеканка творожная	150	23,2	15,8	24	331,3
100	Сыр порционно	15	3,84	3,92	0	51,45
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
<b>9 день</b>						
472	Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	167
330	Шницель рыбный	90	15,6	11,1	11,1	208,1
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
585	Компот из свежих ягод	200	0,3	0,1	22	90
271	Апельсины	200	1,86	0,4	16,26	80
<b>10 день</b>						
464	Каша молоч.пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
460	Котлета из филе кури	90	17,66	0,34	16,9	189
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
496	Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144
518	Сок 0,2 (в упаковке)	200	1	0	0	110
<b>11 день</b>						
416	Шницель особый	90	13,8	10,2	13,5	241,2
305	Рис припуш. с овощами	150	3,8	5,8	38,1	221
686	Чай с лимоном	207	0,1	0	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5



109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>12 день</b>						
24	Помидоры свежие	60	0,72	0,12	2,28	13,8
129	Гуляш из филе кури	70/50	17,2	13,6	4,4	207,2
516	Макароны отварные	150	5,5	4,5	26,5	168,5
585	Компот из ягод	200	0,3	0,1	22	90
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>13 день</b>						
451	Котлета из говядины	90	13,5	9,9	13,1	234
93	Каша молочная пшенич	200	6,5	6	31,2	206
80	Напиток витаминизир.	200	0	0	0	8,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>14 день</b>						
гтк	Гуляш из говядины	50/50	12,9	10,3	33	157,5
508	Каша гречи. рассыпч	150	8,6	6,1	38,6	244
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Фрукты	150	0,6	0,1	15,7	66
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>15 день</b>						
16	Огурцы порционные	60	0,48	0	1,56	8,4



391	Шницель н/р рыбный	90	14,27	10,03	10,03	187,7
520	Картофельное пюре	150	3,1	4,58	20,5	137,3
638	Компот из свеж яблок	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>16 день</b>						
173	Биточки по селянски	90	20,7	10,9	5,8	205,3
305	Рис припущ с овощ	150	3,8	5,8	38,1	221
686	Чай с лимоном	207	0,1	---	15	61
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>17 день</b>						
16	Огурцы порционные	60	0,48	---	1,56	8,4
гтк	Зрза «Верх-Исетская»	90	20,52	14,4	4,92	231,2
516	Макарон изделия отвар	150	5,5	4,5	26,5	168,5
200	Компот из кураги	200	0,4	--	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>18 день</b>						
3	Сыр порционнo	15	3,5	4,4	0	54
1	Масло слив.порц	10	0,1	7,3	0,1	66
гтк	Суфле из твор.с мол.сг.	150/20	21	15,3	21	311
692	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2





№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>19 день</b>						
192	Шницель из филе кури	90	27,96	18,72	8,28	315,5
309	Каша молоч.рисовая	200	5,2	9,5	32,1	234,5
685	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>20 день</b>						
3	Помидоры порционно	60	0,72	0,12	2,28	13,8
305	Рыба припущ с овощ	90	17,28	16,02	0,54	220,2
520	Картофельное пюре	150	3,1	4,58	20,5	137,3
638	Компот из свежих ябл	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2

**Меню**

для обучающихся начальных классов (7-10 лет) с ограниченными возможностями здоровья.

<b>Школьники 7-10 лет завтрак</b>						
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
Рецеп.			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>1 день</b>						
<b>Завтрак</b>						
444	Плов из филе кури	50/150	19,4	15,4	4,9	240
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
24	Помидоры свежие	60	0,72	0,12	2,28	13,8



	<b>Обед</b>					
46	Щи из свежей капусты	250/10	6,67	7,8	9,2	134,2
115	Запеканка творожная	150/20	26,6	18,2	27,6	381
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
	Кондитерские изделия	38				
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>2 день</b>	<b>Завтрак</b>					
226	Пюре картофельное	150	3,3	5,4	22,1	154,1
439	Кура отварная	110	24,86	18,7	0	268,3
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
585	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,2	2,4	97,6
	<b>Обед</b>					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	150	8,6	6,1	38,6	244
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
444	Гуляш из говядины	50/50	12,9	10,3	33	160
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>3 день</b>	<b>Завтрак</b>					
93	Каша молочная пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
173	Котлета особая	90	14,6	8,89	15,6	203,62
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
351	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	66
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7



<b>Обед</b>						
82	Суп-пюре	250/10	2,7	5,5	11,9	108,5
296	Омлет	130	11,77	15,16	10,03	306,8
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>4 день</b>	<b>Завтрак</b>					
330	Суфле рыбка	150	17,37	12,37	12,37	231,25
5	Сыр порциями	15	2,6	3,3	---	40,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
518	Сок 0,2	200	1	0	0	110
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	0	15	61
	<b>Обед</b>					
164	Жаркое по-домашнему	200	17,7	15,2	21,4	296,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
351	Яблоко	120	0,1	0,1	1,2	5
496	Булочка домашняя	80	4,94	2,26	54,54	22,58
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>5 день</b>	<b>Завтрак</b>					
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
422	Фрикаделька в соусе	90	15,75	15,9	13,95	264,4
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
	<b>Обед</b>					



49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	150	3,2	9,4	23,3	190
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
305	Рыба припуц. с овощ	90	17,3	16	0,54	220,2
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>6 день</b>	<b>Завтрак</b>					
202	Бифштекс из говядины	90	20,9	14,5	6,2	236,6
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
24	Помидоры свежие порц	60	0,72	0,12	2,28	13,8
80	Напиток Вита-Лайт	200	-	-	8,5	35
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
	<b>Обед</b>					
47	Щи из свежей капусты	250	2	7,3	9,2	111,8
470	Картофель тушеный	150	3,2	9,4	23,3	190
440	Кура запечен.с соусом	110	21,9	16,5	4	290
108/109	Хлеб/пшенич/ржан	30/20	3,65	0,48	23,82	112,38
493	Чай с сахаром	200	0,2	10	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>7 день</b>	<b>Завтрак</b>					
465	Рис отварной	150	3,5	5,1	34,9	199
422	Фрикаделька в соусе	90	15,75	15,86	13,95	264,4
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	-	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71
24	Огурцы свежие порц.	60	0,48	0	1,56	8,4
	<b>Обед</b>					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1



229	Макароны отварные	160	5,4	5	35,7	212,4
303	Рыба припущенная	90	16,4	11,5	0,31	174,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>8 день</b>	<b>Завтрак</b>					
297	Запеканка творожная	150	23,2	15,8	24	331,3
100	Сыр порционно	15	3,84	3,92	0	51,45
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
	<b>Обед</b>					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
129	Рагу из овощей	180	3,5	6,4	21,6	160,1
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
169	Гуляш из говядины	50/50	15,5	13,8	3,6	200,8
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	5,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>9 день</b>	<b>Завтрак</b>					
472	Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	167
330	Шницель рыбный	90	15,6	11,1	11,1	208,1
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
585	Компот из свежих ягод	200	0,3	0,1	22	90
271	Апельсины	200	1,86	0,4	16,26	80
	<b>Обед</b>					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5
284	Омлет натуральный	150	10,6	12,9	4,3	174,9



496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>10 день</b>	<b>Завтрак</b>					
464	Каша молоч.пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
460	Котлета из филе кури	90	17,66	0,34	16,9	189
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
496	Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144
518	Сок 0,2 (в упаковке)	200	1	0	0	110
	<b>Обед</b>					
82	Суп пюре	250	2,7	5,5	11,9	108,5
469	Макаронь отварные	160	6,1	5	29,1	187
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
312	Минтай припущен	90	17,8	3,5	3,7	117,9
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>11 день</b>	<b>Завтрак</b>					
416	Шницель особый	90	13,8	10,2	13,5	241,2
305	Рис припущ. с овощами	150	3,8	5,8	38,1	221
686	Чай с лимоном	207	0,1	0	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	150	3,2	9,4	23,3	190
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5



305	Рыба припуц. с овощ	90	16,47	11,61	0,36	220,2
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>12 день</b>	<b>Завтрак</b>					
24	Помидоры свежие	60	0,72	0,12	2,28	13,8
129	Гуляш из филе кури	70/50	17,2	13,6	4,4	207,2
516	Макаронны отварные	150	5,5	4,5	26,5	168,5
585	Компот из ягод	200	0,3	0,1	22	90
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
46	Щи из свежей капусты	250	6,67	7,8	9,2	134,2
115	Запеканка творожная	158/15	22	32,2	31,8	508,2
108	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,24	14,76	70,5
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
	Кондитерские изделия	38				
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>13 день</b>	<b>Завтрак</b>					
451	Котлета из говядины	90	13,5	9,9	13,1	234
93	Каша молочная пшенич	200	6,5	6	31,2	206
80	Напиток витаминизир.	200	0	0	0	8,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	150	8,6	6,1	38,6	244
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5



444	Гуляш из говядины	50/50	12,9	10,3	33	160
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>14 день</b>	<b>Завтрак</b>					
тгк	Гуляш из говядины	50/50	12,9	10,3	33	157,5
508	Каша гречн. рассыпч	150	8,6	6,1	38,6	244
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Фрукты	150	0,6	0,1	15,7	66
	<b>Обед</b>					
82	Суп пюре	250	2,7	5,5	11,9	108,5
469	Макаронны отварные	160	6,1	5	29,1	187
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
312	Минтай припущен	90	17,8	3,5	3,7	117,9
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>15 день</b>	<b>Завтрак</b>					
16	Огурцы порционные	60	0,48	0	1,56	8,4
391	Шницель н/р рыбный	90	14,27	10,03	10,03	187,7
520	Картофельное пюре	150	3,1	4,58	20,5	137,3
638	Компот из свеж яблок	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5





284	Омлет натуральный	150	10,6	12,9	4,3	174,9
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>16 день</b>	<b>Завтрак</b>					
173	Биточки по селянски	90	20,7	10,9	5,8	205,3
305	Рис припущ с овощ	150	3,8	5,8	38,1	221
686	Чай с лимоном	207	0,1	---	15	61
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	150	3,2	9,4	23,3	190
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
305	Рыба припущ. с овощ	90	16,47	11,61	3,6	177,93
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>17 день</b>	<b>Завтрак</b>					
16	Огурцы порционные	60	0,48	---	1,56	8,4
тгк	Зрза «Верх-Исетская»	90	20,52	14,4	4,92	231,2
516	Макарон изделия отвар	150	5,5	4,5	26,5	168,5
200	Компот из кураги	200	0,4	--	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5



284	Омлет натуральный	150	10,6	12,9	4,3	174,9
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>18 день</b>	<b>Завтрак</b>					
3	Сыр порционно	15	3,5	4,4	0	54
1	Масло слив.порц	10	0,1	7,3	0,1	66
тгк	Суфле из твор.с мол.сг.	150/20	21	15,3	21	311
692	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	150	8,6	6,1	38,6	244
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
444	Гуляш из говядины	50/50	12,9	10,3	33	160
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>19 день</b>	<b>Завтрак</b>					
192	Шницель из филе кури	90	27,96	18,72	8,28	315,5
309	Каша молоч.рисовая	200	5,2	9,5	32,1	234,5
685	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
164	Жаркое по-домашнему	200	17,7	15,2	21,4	296,7



493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
351	Яблоко	120	0,1	0,1	1,2	5
496	Булочка домашняя	80	4,94	2,26	54,54	22,58
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>20 день</b>	<b>Завтрак</b>					
3	Помидоры порционно	60	0,72	0,12	2,28	13,8
305	Рыба припущ с овощ	90	17,28	16,02	0,54	220,2
520	Картофельное пюре	150	3,1	4,58	20,5	137,3
638	Компот из свежих ябл	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
82	Суп-пюре	250/10	2,7	5,5	11,9	108,5
284	Омлет натуральн	150	10,6	12,9	4,3	174,9
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58

Меню

для обучающихся 5-11 классов

Школьники 5-11 класс завтрак						
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
Рецеп.			Белки	Жиры	Углеводы	
<b>1 день</b>						
444	Плов из филе куры	80/150	22,1	17,2	5,3	260
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119



109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
24	Помидоры свежие	100	1,1	0,2	3,8	23
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>2 день</b>						
226	Пюре картофельное	180	3,9	6,5	26,5	184,9
439	Кура отварная	120	27,12	20,4	0	292,68
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
585	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,2	2,4	97,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>3 день</b>						
93	Каша молочная пшенич	200	6,1	11,9	24,5	230,5
173	Котлета особая	100	16,25	9,9	17,4	226,25
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
351	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	66
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>4 день</b>						
330	Суфле рыбка	200	23,16	16,49	16,49	308,33
5	Сыр порциями	20	3,46	4,4	---	54
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
518	Сок 0,2	200	1	0	0	110
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	0	15	61
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>5 день</b>						
469	Макароны отварные	180	7,4	6	35,2	230
422	Фрикаделька в соусе	100	15,9	16,1	14,1	267



108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>6 день</b>						
202	Бифштекс из говядины	100	23,3	15,6	6,9	262,9
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
24	Помидоры свежие порц	100	1,12	6,17	4,68	77,7
80	Напиток Вита-Лайт	200	-	-	8,5	35
108/109	Хлеб пшеничный/ржан	30/35	4,74	0,62	30,96	146,1
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>7 день</b>						
465	Рис отварной	180	4,2	6,1	41,9	238,8
422	Фрикаделька в соусе	100	15,9	16,1	14,1	267
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	-	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71
24	Огурцы свежие порц.	100	0,8	0	2,6	14
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>8 день</b>						
297	Запеканка творожная	200	23,2	21,9	27	440
100	Сыр порционнo	15	3,84	3,92	0	51,45
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>9 день</b>						
472	Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	167



330	Шницель рыбный	100	19,8	5,3	12,9	179,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
585	Компот из свежих ягод	200	0,3	0,1	22	90
271	Апельсины	200	1,86	0,4	16,26	80
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>10 день</b>						
464	Каша молоч.пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
460	Котлета из филе куры	100	19,63	0,4	18,75	210
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
496	Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144
518	Сок 0,2 (в упаковке)	200	1	0	0	110
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>11 день</b>						
416	Шницель особый	100	15,3	11,3	15	268
305	Рис припущ. с овощами	180	4,56	6,96	45,72	265,2
686	Чай с лимоном	207	0,1	0	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>12 день</b>						
24	Помидоры свежие	100	1,1	0,2	3,8	23
129	Гуляш из филе куры	70/50	17,2	13,6	4,4	207,2
516	Макароны отварные	180	6,6	5,4	31,8	202,2
585	Компот из ягод	200	0,3	0,1	22	90
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.



<b>13 день</b>						
451	Котлета из говядины	100	15	11	14,6	260
93	Каша молочная пшенич	200	6,5	6	31,2	206
80	Напиток витаминизир.	200	0	0	0	8,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>14 день</b>						
гтк	Гуляш из говядины	75/75	18	14,4	46,2	220,5
508	Каша гречн. рассыпч	180	10,32	7,32	46,32	292,8
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Фрукты	150	0,6	0,1	15,7	66
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>15 день</b>						
16	Огурцы порционные	100	08	0	2,6	14
391	Шницель н/р рыбный	100	15,87	11,2	11,2	208
520	Картофельное пюре	180	3,7	5,5	24,6	164,76
638	Компот из свеж яблок	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>16 день</b>						
173	Биточки по селянски	100	23	12,1	6,4	228,1
305	Рис припущ с овощ	180	4,56	6,96	45,72	265,2
686	Чай с лимоном	207	0,1	---	15	61
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119



109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.д.ккал.</b>
<b>17 день</b>						
16	Огурцы порционные	60	0,48	---	1,56	8,4
тгк	Зрза «Верх-Исетская»	100	22,8	16	5,47	256,9
516	Макарон изделия отвар	180	6,6	5,4	31,8	202,2
200	Компот из кураги	200	0,4	--	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.д.ккал.</b>
<b>18 день</b>						
3	Сыр порционно	15	3,5	4,4	0	54
1	Масло слив.порц	10	0,1	7,3	0,1	66
тгк	Суфле из твор.с мол.сг.	200/20	28	20,4	28	414,7
692	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.д.ккал.</b>
<b>19 день</b>						
192	Шницель из филе кури	100	31,1	20,8	9,2	350,5
309	Каша молоч.рисовая	200	5,2	9,5	32,1	234,5
685	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.д.ккал.</b>
<b>20 день</b>						
3	Помидоры порционно	60	0,72	0,12	2,28	13,8





305	Рыба припущ с овощ	100	19,2	17,8	0,6	244,7
520	Картофельное пюре	180	3,7	5,5	24,6	164,76
638	Компот из свежих ябл	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2

Меню

для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.

Школьники 5-11 класс с ограниченными возможностями здоровья						
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
			Белки	Жиры	Углеводы	
Рецеп.						
<b>1 день</b>	<b>Завтрак</b>					
444	Плов из филе кури	80/150	22,1	17,2	5,3	260
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
24	Помидоры свежие	100	1,1	0,2	3,8	23
	<b>Обед</b>					
46	Щи из свежей капусты	250/10	6,67	7,8	9,2	134,2
115	Запеканка творожная	200/20	35,5	33,1	36,8	508
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
	Кондитерские изделия	38				
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.д.ккал.
<b>2 день</b>	<b>Завтрак</b>					
226	Пюре картофельное	180	3,9	6,5	26,5	184,9
439	Кура отварная	120	27,12	20,4	0	292,68



108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
585	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,2	2,4	97,6
	<b>Обед</b>					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	180	10,3	7,32	46,32	292,8
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
444	Гуляш из говядины	70/50	21,7	19,4	5	281,1
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
	Слойка с маком	70	4,94	2,25	54,54	22,58
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>3 день</b>	<b>Завтрак</b>					
93	Каша молочная пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
173	Котлета особая	100	16,25	9,9	17,4	226,25
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
351	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	66
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
	<b>Обед</b>					
82	Суп-пюре	250	2,7	5,5	11,9	108,5
296	Омлет	150	13,58	17,49	11,57	354
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>4 день</b>	<b>Завтрак</b>					
330	Суфле рыбка	200	23,16	16,49	16,49	308,33
5	Сыр порциями	20	3,46	4,4	---	54



108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
518	Сок 0,2	200	1	0	0	110
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	0	15	61
	<b>Обед</b>					
164	Жаркое по-домашнему	255	25,8	21,3	25,7	401,9
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
351	Яблоко	120	0,1	0,1	1,2	5
496	Булочка домашняя	80	4,94	2,26	54,54	22,58
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.д.ккал.</b>
<b>5 день</b>	<b>Завтрак</b>					
469	Макароны отварные	180	7,4	6	35,2	230
422	Фрикаделька в соусе	100	15,9	16,1	14,1	267
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
	<b>Обед</b>					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	180	3,8	11,3	28	228
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
305	Рыба припущ. с овощ	100	19,2	17,8	0,6	244,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.д.ккал.</b>
<b>6 день</b>	<b>Завтрак</b>					
202	Бифштекс из говядины	100	23,3	15,6	6,9	262,9
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
24	Помидоры свежие порц	100	1,12	6,17	4,68	77,7



80	Напиток Вита-Лайт	200	-	-	8,5	35
108/109	Хлеб пшеничный/ржан	30/35	4,74	0,62	30,96	146,1
	<b>Обед</b>					
47	Щи из свежей капусты	250	2	7,3	9,2	111,8
470	Картофель тушеный	180	3,8	11,28	27,96	228
440	Кура запечен.с соусом	120	23,9	18	4,37	316,4
108/109	Хлеб/пшеничч/ржан	30/20	3,65	0,48	23,82	112,38
493	Чай с сахаром	200	0,2	10	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>7 день</b>	<b>Завтрак</b>					
465	Рис отварной	180	4,2	6,1	41,9	238,8
422	Фрикаделька в соусе	100	15,9	16,1	14,1	267
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	-	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71
24	Огурцы свежие порц.	100	0,8	0	2,6	14
	<b>Обед</b>					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
229	Макароны отварные	180	6,1	5,6	40,2	238,95
303	Рыба припущенная	100	18,2	12,8	0,34	194,1
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	50	3,51	0,54	23,14	108
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>8 день</b>	<b>Завтрак</b>					
297	Запеканка творожная	200	23,2	21,9	27	440
100	Сыр порционно	15	3,84	3,92	0	51,45
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7



496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
	<b>Обед</b>					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
129	Рагу из овощей	180	3,5	6,4	21,6	160,1
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
169	Гуляш из говядины	70/50	21,7	19,4	5	281,1
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	5,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.д.ккал.</b>
<b>9 день</b>	<b>Завтрак</b>					
472	Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	167
330	Шницель рыбный	100	19,8	5,3	12,9	179,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
585	Компот из свежих ягод	200	0,3	0,1	22	90
271	Апельсины	200	1,86	0,4	16,26	80
	<b>Обед</b>					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5
284	Омлет натуральный	200	14,13	17,2	5,73	233,2
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.д.ккал.</b>
<b>10 день</b>	<b>Завтрак</b>					
464	Каша молоч.пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
460	Котлета из филе кури	100	19,63	0,4	18,75	210
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
496	Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144
518	Сок 0,2 (в упаковке)	200	1	0	0	110



	<b>Обед</b>					
82	Суп пюре	250	2,7	5,5	11,9	108,5
469	Макароны отварные	180	6,86	5,6	32,7	210,4
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
312	Минтай припущен	100	19,7	3,9	4,1	131
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>11 день</b>	<b>Завтрак</b>					
416	Шницель особый	100	15,3	11,3	15	268
305	Рис припуц. с овощами	180	4,56	6,96	45,72	265,2
686	Чай с лимоном	207	0,1	0	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	180	3,8	11,3	28	228
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
305	Рыба припуц. с овощ	100	18,3	12,9	0,4	197,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>12 день</b>	<b>Завтрак</b>					
24	Помидоры свежие	100	1,1	0,2	3,8	23
129	Гуляш из филе куры	70/50	17,2	13,6	4,4	207,2
516	Макароны отварные	180	6,6	5,4	31,8	202,2
585	Компот из ягод	200	0,3	0,1	22	90
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2



№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
<b>Обед</b>						
46	Щи из свежей капусты	250	6,67	7,8	9,2	134,2
115	Запеканка творожная	180/15	24,9	36,5	35,1	572,1
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
	Кондитерские изделия	38				
<b>13 день</b>						
<b>Завтрак</b>						
451	Котлета из говядины	100	15	11	14,6	260
93	Каша молочная пшенич	200	6,5	6	31,2	206
80	Напиток витаминизир.	200	0	0	0	8,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
<b>Обед</b>						
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	180	10,3	7,32	46,32	292,8
	Слойка с маком	70	4,94	2,25	54,54	22,58
444	Гуляш из говядины	70/50	21,7	19,4	5	281,1
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>14 день</b>						
<b>Завтрак</b>						
тгк	Гуляш из говядины	75/75	18	14,4	46,2	220,5
508	Каша гречн. рассыпч	180	10,32	7,32	46,32	292,8
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Фрукты	150	0,6	0,1	15,7	66



	<b>Обед</b>					
82	Суп пюре	250	2,7	5,5	11,9	108,5
469	Макаронны отварные	180	6,86	5,6	32,7	210,4
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
312	Минтай припущен	100	19,7	3,9	4,1	131
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>15 день</b>	<b>Завтрак</b>					
16	Огурцы порционные	100	08	0	2,6	14
391	Шницель н/р рыбный	100	15,87	11,2	11,2	208
520	Картофельное пюре	180	3,7	5,5	24,6	164,76
638	Компот из свеж яблок	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5
284	Омлет натуральный	200	14,13	17,2	5,73	233,2
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>16 день</b>	<b>Завтрак</b>					
173	Биточки по селянски	100	23	12,1	6,4	228,1
305	Рис припущ с овощ	180	4,56	6,96	45,72	265,2
686	Чай с лимоном	207	0,1	---	15	61
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119





109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	180	3,8	11,3	28	228
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
305	Рыба припуц. с овощ	100	18,3	12,9	0,4	197,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>17 день</b>	<b>Завтрак</b>					
16	Огурцы порционные	60	0,48	---	1,56	8,4
тгк	Зрза «Верх-Исетская»	100	22,8	16	5,47	256,9
516	Макарон изделия отвар	180	6,6	5,4	31,8	202,2
200	Компот из кураги	200	0,4	--	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5
284	Омлет натуральный	200	14,13	17,2	5,73	233,2
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.ц.ккал.</b>
<b>18 день</b>	<b>Завтрак</b>					
3	Сыр порционно	15	3,5	4,4	0	54
1	Масло слив.порц	10	0,1	7,3	0,1	66
тгк	Суфле из твор.с мол.сг.	200/20	28	20,4	28	414,7
692	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7



108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	180	10,3	7,32	46,32	292,8
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
444	Гуляш из говядины	70/50	21,7	19,4	46,2	281,1
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.п.ккал.</b>
<b>19 день</b>	<b>Завтрак</b>					
192	Шницель из филе кури	100	31,1	20,8	9,2	350,5
309	Каша молоч.рисовая	200	5,2	9,5	32,1	234,5
685	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
164	Жаркое по-домашнему	255	25,8	21,3	25,7	401,9
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
351	Яблоко	120	0,1	0,1	1,2	5
496	Булочка домашняя	80	4,94	2,26	54,54	22,58
<b>№</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Масса порции</b>	<b>Пищевые вещества, г.</b>			<b>Эн.п.ккал.</b>
<b>20 день</b>	<b>Завтрак</b>					
3	Помидоры порционно	60	0,72	0,12	2,28	13,8
305	Рыба припущ с овощ	100	19,2	17,8	0,6	244,7
520	Картофельное пюре	180	3,7	5,5	24,6	164,76
638	Компот из свежих ябл	200	0,2	0,2	2,4	97,6



108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	<b>Обед</b>					
82	Суп-пюре	250/10	2,7	5,5	11,9	108,5
284	Омлет натуральн	200	14,13	17,2	5,73	233,2
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58

«Исполнитель»

\_\_\_\_\_ (О.Г.Руднова)

«Заказчик»

\_\_\_\_\_ (И.Д.Афоничев)



**ФОРМА**  
**АКТ**  
**ПРИЕМКИ-СДАЧИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

г. \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № \_\_\_\_\_», именуем \_\_\_\_\_ в дальнейшем «Заказчик», в лице \_\_\_\_\_, действующ\_\_\_\_\_ на основании \_\_\_\_\_, с одной стороны,

и \_\_\_\_\_, именуем \_\_\_\_\_ в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_, действующий на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, составили настоящий Акт приемки-сдачи оказанных услуг (далее - Акт) по Договору № \_\_ от \_\_\_\_\_ (далее - Договор) о нижеследующем.

1. Во исполнение п. 1.1 Договора Исполнитель в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ г. оказал следующие услуги:

Категория обучающихся	Количество дето/дней	Стоимость продуктового набора	услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку
Одноразовое питание (обучающиеся с 1-4 классы)			
Второе питание (обучающиеся с 1-4 классы с ОВЗ)			
Одноразовое питание (обучающиеся с 5-11 класс)			
Второе питание (обучающиеся с 5-11 классы с ОВЗ)			

2. Вышеперечисленные услуги оказаны согласно Договору своевременно в необходимом объеме и в соответствии с требованиями, установленными Договором к их качеству. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг не имеет.

3. Стоимость оказанных услуг составляет \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) руб.,

4. Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для Исполнителя и Заказчика.

От имени Заказчика

От имени Исполнителя

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

**Заказчик:**  
О.Г.Руднова

**Исполнитель:**  
И.Д.Афоничев



**КАЛЬКУЛЯЦИЯ (ФОРМА)**

(стоимость услуг по организации питания учащихся в МБОУ СОШ № \_\_\_\_)

**1.1. Услуги по организации одноразового питания учащихся 1-4-х классов:**

1.1.1. Стоимость набора пищевых продуктов:

№ п.п	Наименование товара	общий объем продуктов в месяц (кг)	цена	стоимость
Итого стоимость набора продуктов:				

№ п.п	Стоимость набора продуктов	Количество дето/дней (человеко/дней)	Стоимость набора пищевых продуктов в день на одного обучающегося
1.			

1.1.2 Мероприятия по организации питания, включая расходы на услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку:

п.п	Мероприятия по организации питания, включая расходы на услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку	Количество дето/дней (человеко/дней)	Стоимость на одного обучающегося в день
1.			

**2.1. Услуги по организации одноразового питания учащихся 5-11-х классов:**

2.1.1. Стоимость набора пищевых продуктов:

№ п.п	Наименование товара	общий объем продуктов в месяц (кг)	цена	стоимость
Итого стоимость набора продуктов:				

№ п.п	Стоимость набора продуктов	Количество дето/дней (человеко/дней)	Стоимость набора пищевых продуктов в день на одного обучающегося
1.			

2.1.2 Мероприятия по организации питания, включая расходы на услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку



№ п.п	Мероприятия по организации питания, включая расходы на услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку	Количество дето/дней (человеко/дней)	Стоимость на одного обучающегося
1.			

### 3.1. Услуги по организации второго горячего питания учащихся 1-4-х классов с ОБЗ:

#### 3.1.1. Стоимость набора пищевых продуктов:

№ п.п	Наименование товара	общий объем продуктов в месяц (кг)	цена	стоимость
1				
Итого стоимость набора продуктов:				

№ п.п	Стоимость набора продуктов	Количество дето/дней (человеко/дней)	Стоимость набора пищевых продуктов в день на одного обучающегося
1.			

#### 3.1.2 Мероприятия по организации питания, включая расходы на услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку:

№ п.п	Мероприятия по организации питания, включая расходы на услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку	Количество дето/дней (человеко/дней)	Стоимость на одного обучающегося в день
1.			

### 4.1. Услуги по организации второго питания учащихся 5-11-х классов (дети с ОБЗ):

#### 4.1.1. Стоимость набора пищевых продуктов:

№ п.п	Наименование товара	общий объем продуктов в месяц (кг)	цена	стоимость
1				
Итого стоимость набора продуктов:				

№ п.п	Стоимость набора продуктов	Количество дето/дней (человеко/дней)	Стоимость набора пищевых продуктов в день на одного обучающегося
1.			

#### 4.1.2 Мероприятия по организации питания, включая расходы на услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку:



№ п.п	Мероприятия по организации питания, включая расходы на услуги по приготовлению пищи, транспортные и иные расходы, включаемые в торговую наценку	Количество дето/дней (человеко/дней)	Стоимость на одного обучающегося в день
1.			

**Заказчик:**  
О.Г.Руднова

**Исполнитель:**  
И.Д.Афоничев

Идентификатор документа 5636751a-1257-4f64-8836-b2dd6e5a92ee

## Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»



Подписи	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
отправителя:	ООО "ТОП" Афоничев Игорь Дмитриевич, ДИРЕКТОР	Не требуется для подписания	02237D6A00D8B1DE9A48C6CBB 4D93064CF с 26.08.2024 09:17 по 26.11.2025 09:17 GMT+03:00	04.03.2025 08:16 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
получателя:	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4" Руднова Ольга Гамидовна, Директор	Не требуется для подписания	00A1B1F8F224D14F5E3A3B7BF1C F275A5B с 06.02.2025 14:38 по 02.05.2026 14:38 GMT+03:00	04.03.2025 11:44 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа