

## КОНТРАКТ № 0321300075624000044

**Оказание услуги по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов, по организации льготного горячего питания обучающихся 5-11 классов, по организации двухразового горячего питания в лагерях с дневным пребыванием детей ИКЗ 243262602491826260100100040015629244**

г. Эссентуки

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3**, именуемое в дальнейшем «заказчик», в лице директора Чуденцовой Ады алексеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «ДАРИЙ»** директора Сипатова Бориса Леонидовича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в с другой стороны, именуемые в дальнейшем «стороны», в соответствии с требованиями Федерального закона от 05 апреля 2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее Закон № 44-ФЗ) на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 21.08.2024 №ИЭОК1

, заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязанность на Оказание услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования, а именно - услуги по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов, по организации льготного горячего питания обучающихся 5-11 классов, по организации двухразового горячего питания в лагерях с дневным пребыванием детей, (далее – услуга) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах, в соответствии с условиями настоящего контракта, спецификацией (приложение № 1 к контракту) и техническим заданием (приложение № 2 к контракту), являющихся неотъемлемой частью настоящего контракта .

1.2. Исполнитель обязуется оказать услугу по составу, качеству, соответствующих меню (Приложение № 1 к Техническому заданию), разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года и иными требованиями Законодательства Российской Федерации. Наименование «примерное меню» является заимствованием из САНПиН и для сторон является обязательным. Наименование «примерное меню» устанавливается сторонами применительно к приложению №3 к техническому заданию настоящего контракта, формулировка «примерное» не предполагает вариативности и отклонений от установленного контрактом.

1.3. Приготовление пищи исполнителем осуществляется на территории заказчика, на школьном пищеблоке, из продуктов, приобретенных исполнителем. В случае изменения дислокации учреждения в период исполнения контракта услуга должна быть оказана по месту фактического нахождения учреждения.

1.4. Приготовление пищи исполнителем осуществляется ежедневно (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

1.5. Заказчик обязуется принять и оплатить услугу в установленном настоящим контрактом порядке. Услуга, оказанная за рамками условий установленных контрактом не принимается и не оплачивается заказчиком.

1.6. Перечень, объем услуги, описание и технические характеристики, а также иная необходимая информация определены настоящим контрактом и приложениями к нему.

1.7. В случае образования экономии в ходе исполнения контракта, заказчиком может быть инициировано дополнительное питание учащихся 1-4 классов. Стоимость одного человеко-дня дополнительного питания будет равна стоимости одного человеко-дня услуги по

организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов. Дополнительное питание учащихся 1-4 классов будет организовано в соответствии с меню дополнительного питания.

## **2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

2.1. Цена настоящего контракта составляет **3 280 561,76 (три миллиона двести восемьдесят тысяч пятьсот шестьдесят один рубль 76 копеек) в т.ч. НДС 20%**

в том числе:

из средств бюджета на 2024 год - 1 426 394.16 руб.;

из средств бюджета на 2025 год - 1 854 167.60 руб.;

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

2.3. Цена за услуги устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего контракта. Цена контракта включает стоимость оказанных услуг и иных расходов, связанных с оказанием услуги, транспортные расходы, страхование, все виды налогов, отчислений, сборов и других обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

2.4. Цена настоящего контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

Цена настоящего контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения, предусмотренного контрактом количества, качества оказываемой услуги и иных условий исполнения контракта.

2.5. 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 по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

2.6. Расчет с исполнителем за оказанную услугу осуществляется заказчиком в российских рублях.

2.7. Оплата за оказанную услугу осуществляется заказчиком в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания заказчиком структурированного документа о приемке в единой информационной системе в сфере закупок.

Счет-фактура выставляется исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.8. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления заказчиком денежных средств на расчетный счет исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета исполнитель обязан заблаговременно (не позднее направления документов на оплату заказчику) в письменной форме сообщить об этом заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета.

В противном случае все риски, связанные с перечислением заказчиком денежных средств на указанный в контракте счет исполнителя, несет исполнитель.

2.9. Обязанности заказчика по оплате считаются исполненными с даты списания денежных средств с расчетного счета заказчика.

2.10. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом

соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по контракту осуществляется на основании структурированного документа о приемке в единой информационной системе в сфере закупок, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате исполнителю по контракту.

2.11. Источник финансирования: Средства бюджетного учреждения на 2024-2025 годы.

### **3. СРОК И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ**

3.1. Срок оказания услуг:

Оказание услуги по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов, по организации льготного горячего питания обучающихся 5-11 классов:

С даты заключения контракта по 31.05.2025 г.

Ежедневно, за исключением, суббот, воскресений и праздничных дней, с 8-00 до 16-00 часов.

Прием пищи для учащихся 1-4 классов в 1 смену: Завтрак

Прием пищи для учащихся 1-4 классов во 2 смену: Обед

Прием пищи для учащихся 5-11 классов: Завтрак

Оказание услуги по организации двухразового горячего питания в лагере с дневным пребыванием детей:

1 поток: с 02.06.2025 г. по 23.06.2025 г.

2 поток: с 01.07.2025 г. по 21.07.2025 г.

Ежедневно, за исключением, суббот, воскресений и праздничных дней, с 8-00 до 14-00 часов.

В пришкольном лагере – пятидневное питание.

Время приема пищи:

Завтрак 9-15 до 10-00

Обед 13-00 до 14-00

3.1.1. Срок исполнения контракта: с даты заключения контракта в течение 231 дня (В указанный срок входит:

- 174 рабочих дня (за исключением каникулярных и праздничных дней) - оказание услуги Исполнителем по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов, по организации льготного горячего питания обучающихся 5-11 классов (81 рабочих дней с даты заключения контракта ; 93 рабочих дня – с 08.01.2025 – 31.05.2025)

15 рабочих дней – 1й поток лагеря

15 рабочих дней – 2й поток лагеря

20 рабочих дней - приемка со стороны Заказчика

7 рабочих дней оплата Заказчиком оказанной услуги).

3.1.2. Срок исполнения контракта: с даты заключения контракта по 27.08.2025 г. (В указанный срок входит оказание услуги со стороны Исполнителя, приемка со стороны Заказчика и оплата оказанной услуги).

3.2. Место оказания услуг:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3

Адрес: Российская Федерация, Ставропольский край, г. Ессентуки, ул. Гагарина, 34, помещение пищеблока.

### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном предоставлении исполнителю сведений о количестве питающихся обучающихся.

Сведения должны предоставляться исполнителю не позднее 16 часов дня, любым удобным способом, в том числе посредством телекоммуникационной связи, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом количества человек. Форма документа, отражающего сведения, установлена контрактом (приложение №3)

Указанный документ может быть уточнен и дополнен в период с 16.00 до 9.00 (для

приготовления обедов) и передан исполнителю не позднее 9 часов утра (в день приготовления обеда), и с 16.00 до 18.00 (для приготовления завтраков) и передан исполнителю не позднее 19.00 часов (накануне дня приготовления завтрака) для приготовления и выдачи горячего питания.

4.1.2. Оплачивать услуги, оказанные исполнителем, в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.1.3. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее – Управление Роспотребнадзора) или территориальные отделы Управления Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

4.1.4. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям контракта в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.1.5. В случае отсутствия разногласий оказанных услуг исполнителем по настоящему контракту подписать направленный исполнителем структурированный документ о приемке в единой информационной системе в сфере закупок течение срока, установленного контрактом на проведение приемки и экспертизы оказанной услуги.

4.1.6. 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 требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

4.1.7. Предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим правилам к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим правилам к организации общественного питания населения.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Требовать надлежащего и полного оказания услуг, а в случае, если услуги не оказаны или оказаны ненадлежащим образом, требовать от исполнителя устранения выявленных нарушений в установленный заказчиком срок. Заказчиком устанавливается общий срок для устранения выявленных нарушений – один рабочий день.

4.2.2. В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания структурированного документа о приемке в единой информационной системе в сфере закупок и от оплаты услуг.

4.2.3. В любое время в период действия настоящего контракта осуществлять контроль за ходом и качеством оказания исполнителем услуг, предусмотренных настоящим контрактом.

4.2.3.1. Для исполнения п.п.4.3.2.2, 4.3.2.3, 4.3.2.4 заказчик имеет право беспрепятственного доступа во все помещения пищеблока, места хранения продуктов, места хранения хозяйственных товаров, уборочного инвентаря исполнителя, без его предварительного уведомления.

4.2.3.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

4.2.3.3. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

4.2.3.4. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока исполнителя.

4.2.4. Требовать от исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

4.2.5. Требовать от исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной

отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему контракту.

4.2.6. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим контрактом, привлекать независимых экспертов.

4.2.7. Запрашивать у исполнителя любые сведения, документы и информацию, прямо или косвенно относящуюся к оказываемой услуге в рамках настоящего контракта

4.2.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.9. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта провести экспертизу оказанных услуг своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.2.10. При неисполнении или ненадлежащем исполнении исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, осуществить оплату выполненных исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

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

4.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

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

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов. Обеспечить своевременное выполнение обязательств по настоящему контракту в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

4.4.1.1. За 10 рабочих дней до начала оказания услуги предоставить заказчику:

- данные лица (лиц), действующего (действующих) от имени исполнителя для взаимодействия с заказчиком в части исполнения контракта, копию его (их) действующих медицинских книжек.

- данные лиц, которые являются сформированным штатом пищеблока

4.4.2. Обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований по хранению и первичной (холодной) обработке продуктов.

4.4.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

4.4.4. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.4.5. Исполнитель обязуется вести, хранить на пищеблоке заказчика и предоставить за 10 рабочих дней до начала оказания услуги следующий пакет документов в соответствии с правилами и требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Гигиенический журнал (сотрудники)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

калькуляцию цен на блюда по меню;  
ежедневное меню, меню-требования;  
приходные документы на приобретение продуктов;  
документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации; журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

журнал учета мероприятий по контролю;

протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии).

4.4.5.1. Документы, журналы, указанные в п.п.4.4.5. должны составляться с учетом применения унифицированных форм, сшиты, пронумерованы, скреплены печатью Исполнителя, удостоверены подписью руководителя Исполнителя.

4.4.6. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с ~~примерным~~ меню, разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания обучающихся.

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

4.4.8. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

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

4.4.11. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением работниками следующих правил личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не

покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте. Слесари, электромонтеры и другие работники исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4.4.12. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

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

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

4.4.15. Предоставлять заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

4.4.17. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда.

4.4.18. Предоставлять по требованию заказчика сведения, информацию, связанные с исполнением настоящего контракта.

4.4.19. Осуществлять возмещение коммунальных услуг, потребленных в ходе оказания услуг не позднее 20 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг. Возмещение оказания услуг осуществляется по договору, заключаемому с Заказчиком.

4.4.20. Осуществлять сервировку и уборку стола. Раздача готовых блюд осуществляется исполнителем самостоятельно непосредственно на столы для приема пищи.

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

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

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

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

4.4.25. Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - субподрядчики, соисполнители) в объеме не менее 30 процентов от цены контракта.

4.4.26. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем представить заказчику:

а) декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

4.4.27. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого субподрядчика, соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 4.4.26 настоящего контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

4.4.28. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты поставщиком (подрядчиком, исполнителем) выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между поставщиком (подрядчиком, исполнителем) и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств поставщиком (подрядчиком, исполнителем) субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между поставщиком (подрядчиком, исполнителем) и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного контрактом, заключенным с заказчиком (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

4.4.29. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 7 рабочих дней с даты подписания поставщиком (подрядчиком, исполнителем) документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

4.4.30. Нести гражданско-правовую ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 4.4.26-4.4.28 настоящего контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в контракте.

4.5. Стороны обязуются:

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 10 (Десятого) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 5 (Пяти) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой стороне по факсу или по электронной почте с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

## **5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ И ЭКСПЕРТИЗЫ УСЛУГИ**

5.1. Заказчик приказом назначает ответственное лицо для приемки оказываемой исполнителем услуги.

5.2. Ответственное лицо ежедневно обязано осмотреть и принять услугу (занести соответствующую запись в бракеражный журнал), а при обнаружении отступлений от условий контракта (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков отражает в акте

перечень выявленных недостатков. Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены заказчиком исполнителю услуги немедленно. Исполнитель услуги незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены контракта.

5.3. Результат исполнения обязательств по оказанию услуг принимаются в следующем порядке:

5.3.1. Исполнитель в течение 10 календарных дней месяца, следующего за месяцем оказания услуг, формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя и размещает в единой информационной системе структурированный документ о приемке.

К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 1 части 13 ст. 94 44-ФЗ информация, содержащаяся в документе о приемке.

Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с пунктом 1 части 13 ст. 94 44-ФЗ автоматически с использованием единой информационной системы направляется заказчику.

Датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного исполнителем, считается дата размещения такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик.

5.3.2. Не позднее 20 (двадцати) рабочих дней, со дня представления Исполнителем документа о приемке, уполномоченное лицо Заказчика осуществляет одно из следующих действий:

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

б) формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения, в соответствии с настоящим пунктом, таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен исполнитель,

5.3.3. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящей частью.

5.3.4. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного заказчиком.

5.3.5. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с частью 13 ст. 94 44-ФЗ, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени исполнителя, заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

5.3.6. Исполнитель не позднее 20 декабря 2024 года, формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке за декабрь 2024 года. Услуга будет оказываться Исполнителем в соответствии со сроком оказания услуг, предусмотренным контрактом. Если на момент направления структурированного документа о приемке за декабрь 2024 года Исполнителю не поступят данные об уменьшении количества детей, получающих услугу, Исполнитель должен

будет произвести расчет исходя из количества рабочих дней декабря 2024 года кроме 31-го. При необходимости, 31 декабря 2024 года сторонами будут внесены исправления в документ о приемке. Окончательный взаиморасчет будет осуществляться на основании исправленного документа о приемке.

5.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик обязан провести экспертизу.

В течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента направления Исполнителем структурированного документа о приемке Заказчик проводит экспертизу результатов исполненных обязательств Исполнителем для установления соответствия оказанных услуг условиям контракта. Заказчик проводит экспертизу своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договоров, заключенных в соответствии с действующим законодательством.

В соответствии с приказом по учреждению, результатом проведения внутренней экспертизы является подписание усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещение в единой информационной системе документ о приемке.

## **6. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ**

6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

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

Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"»

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

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

#### 6.2. Требования к помещению:

6.2.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

6.2.2. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.

6.2.3. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуги производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

6.2.4. Для приготовления и хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

6.2.5. Для обработки посуды исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.

6.2.6. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить/выносить в установленном порядке. Исполнитель самостоятельно осуществляет вывоз пищевых и твердых бытовых отходов без использования контейнеров Заказчика.

Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40 - 50 град. С и просушиваться.

#### 6.3. Технология приготовления пищи:

6.3.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

#### 6.4. Требования к результатам оказанных услуг:

6.4.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в

соответствии с утвержденным заказчиком меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

6.4.2. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении заказчика режимом питания.

6.4.3. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой продукции с участием работника заказчика и/или уполномоченных лиц заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, а также бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые пищеблока, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.

6.4.4. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).

6.4.5. При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже  $75\text{ C}^0$ , вторые блюда и гарниры – не ниже  $65\text{ C}^0$ , холодные блюда и напитки – не выше  $14\text{ C}^0$ . Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 – 3 часов с момента изготовления.

6.4.6. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей исполнителя и заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Для членов бракеражной комиссии исполнителем выделяются отдельные халаты.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит работник (или под его руководством повар) исполнителя в присутствии заказчика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в месте/холодильнике при температуре  $+2 - +6\text{ C}^0$ .

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

## **7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА**

7.1. В целях обеспечения исполнения обязательств по настоящему Контракту Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения Контракта в форме \_\_\_\_\_ (безотзывной банковской гарантии или внесения денежных средств на указанный Заказчиком счет) на сумму \_\_\_\_\_ (30% от начальной (максимальной) цены Контракта).

Если цена Контракта на 25 и более % ниже начальной (максимальной) цены, Контракт заключается только после предоставления Исполнителем обеспечения исполнения Контракта в размере, превышающим в 1,5 раза размер обеспечения исполнения Контракта, или информации, подтверждающей добросовестность Исполнителя на дату подачи заявки в соответствии со статьей 37 Федерального Закона от 05 апреля 2013 года № 44 – ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на сумму \_\_\_\_\_ (15% от начальной (максимальной) цены

Контракта).

7.2. Исполнение Контракта обеспечивается предоставлением независимой гарантии, выданной банком, государственной корпорацией развития "ВЭБ.РФ", фондами содействия кредитованию (гарантийными фондами, фондами поручительств) или Евразийским банком развития и соответствующей требованиям [статьи 45](#) Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального [закона](#) от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно.

Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со [статьей 95](#) Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

7.3. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения Контракта, в том числе часть этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с [пунктами 7.1, 7.5 и 7.6](#) Контракта, возвращаются Исполнителю в срок 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем).

7.4. Независимая гарантия, предоставленная в качестве обеспечения исполнения Контракта, должна содержать условие об обязанности гаранта уплатить заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

7.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены [пунктами 7.6 и 7.7](#) Контракта.

7.6. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный [статьей 103](#) от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - реестр контрактов). Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются заказчиком в установленный в [пункте 7.3](#) контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен

размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

7.7. Предусмотренное [пунктами 7.1 и 7.5](#) Контракта уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с настоящим Федеральным законом, а также приемки заказчиком оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения контракта в объеме выплаченного аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса) либо в объеме, превышающем выплаченный аванс (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению). Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства, защиты здоровья, прав и законных интересов граждан Российской Федерации.

7.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд". За каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного настоящей частью, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

7.9. Уменьшение в соответствии с [пунктами 7.1 и 7.5](#) Контракта размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения предусмотренной [пунктом 7.6](#) Контракта информации в реестр контрактов.

7.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с [пунктами 7.5 и 7.8](#) Контракта возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

7.11. Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 настоящего Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", от обеспечения гарантийных обязательств в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных настоящим Федеральным законом для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки.

7.12. Положения настоящего раздела Контракта не применяются в случае заключения Контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

7.13. Внесение денежных средств осуществляется исполнителем на счет заказчика, на

котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику. Факт внесения денежных средств в обеспечение исполнения контракта подтверждается копией платежного документа, на основании которого произведено перечисление средств обеспечения исполнения контракта.

Реквизиты для перечисления обеспечения исполнения договора:

УФК по Ставропольскому краю (МБОУ СОШ № 3)

ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА РОССИИ//УФК по Ставропольскому краю г.

Ставрополь

БИК 010702101

ЕКС 40102810345370000013

НКС 03234643077100002100

л /с 20216Ш85980

л /с 21216Ш85980

тип средств 04.01.06

КБК 00000000000000000510

## **8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего контракта.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.5. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение

исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

8.5.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (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.

8.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается в указанном ниже порядке, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

8.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.5.2.2 - 8.5.2.3 настоящего контракта):

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

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

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

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

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

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

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

з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

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

8.5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

8.5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в

порядке, установленном настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **9. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

9.1. При исполнении своих обязательств по настоящему 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 иные неправомерные цели.

9.2. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

9.3. В случае возникновения у сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме. После письменного

уведомления соответствующая сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

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

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

## **10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

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

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

10.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы сторона, которой стало известно о наступлении события, извещает вторую сторону в срок не менее 5-ти дней с момента, когда стало известно о наступлении события, после чего действие контракта в части оказания услуг приостанавливается на определенный или неопределенный срок.

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

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

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

## **11. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

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

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

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также

действия, которые должны быть произведены стороной для устранения нарушений.

11.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Ставропольского края.

11.4. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением поставщиком (подрядчиком, исполнителем) или заказчиком условий контракта в отношении контракта, заключенного по результатам электронных процедур, закрытых электронных процедур (за исключением закрытых электронных процедур, проводимых в случае, предусмотренном пунктом 5 части 11 статьи 24 настоящего Федерального закона), такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, поставщика (подрядчика, исполнителя), и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

По полученному документу в единой информационной системе Сторона должна дать ответ по существу в срок не позднее 10 (десять) календарных дней с даты ее получения с использованием единой информационной системы. Оставление претензии без ответа в установленный срок означает признание требований претензии.

## **12. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ**

12.1. Настоящий контракт вступает в силу с даты заключения и действует по 31.12.2025 года (включительно) (срок действия контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов оказания услуг, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств исполнителем по контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств сторон по контракту. Не оказанная в установленный договором срок услуга не оплачивается.

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

отступления исполнителя от условий контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены исполнителем в установленный заказчиком разумный срок либо являются существенными и неустранимыми;

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

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

12.4. При исполнении контракта не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

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

12.6. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным сторонами, с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в контракте.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления

датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

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

12.8. Возникающую при реализации услуг экономию средств субсидии в случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся, Заказчик использует на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания и/или увеличения кратности предоставления бесплатного горячего питания обучающимся 1-4 классов (сверх одного раза в день).

12.9. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

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

Приложение № 1– Спецификация.

Приложение № 2– Техническое задание с приложениями.

Приложение № 3– Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением 7 к Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

### 13. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
<p><b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №3</b> 357600, г.Ессентуки, ул.Гагарина, 34 ИНН 2626024918 КПП 262601001 УФК по Ставропольскому краю (МБОУ СОШ № 3) ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА РОССИИ// УФК по Ставропольскому краю г. Ставрополь БИК 010702101 ЕКС 40102810345370000013 НКС 03234643077100002100 л/с 21216Ш85980 тел.: 8(87934) 6-67-00-директор, 6-27-11-бухгалтерия, 6-65-62-секретарь Эл. почта: <a href="mailto:essen.skolatri@inbox.ru">essen.skolatri@inbox.ru</a></p> <p>Директор _____ А.А. Чуденцова</p>	<p>ООО «ДАРИЙ» Адрес: 357739 г.Кисловодск ул Губина 15 кв.59 ИНН 2628050889 КПП 262801001 ОГРН: 1082628000674 ОКПО 85271982 ОКВЭД 2001-51.39.2 ОКТМО 07715000 ОКФС 16 ОКСМ643 ПАО Сбербанк Ставропольское отделение 5230 Р.с. 40702 810 1 6010 0022242 К.с. 30101 810 9 0702 0000615 БИК 040702615 Тел. 8-928-3707979 ksboris@mail.ru</p> <p>Директор _____ Б.Л. Сипатов</p>

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу с без НДС,	Сумма с без НДС, руб. коп.
1	Оказание услуги по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов	Человеко-день (чел.дн)	38 194	73.47020055 506	2 806 120.84
2	Оказание услуги по организации льготного горячего питания обучающихся 5-11 классов	Человеко-день (чел.дн)	2 704	62.84619822 485	169 936.12
3	Оказание услуги по организации двухразового горячего питания в лагерях с дневным пребыванием детей	Человеко-день (чел.дн)	1 650	184.5483636 3636	304 504.80
Итого					

**ИТОГО: 3 280 561,76 (три миллиона двести восемьдесят тысяч пятьсот шестьдесят один рубль 76 копеек) в т.ч. НДС 20%**

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МБОУ СОШ № 3 Директор _____ А.А. Чуденцова	ООО «ДАРИЙ» Директор _____ Б.Л. Сипатов

**Описание объекта закупки (техническое задание)**

**Наименование объекта закупки:**

Оказание услуги по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов, по организации льготного горячего питания обучающихся 5-11 классов, по организации двухразового горячего питания в лагерях с дневным пребыванием детей

**ОКПД:**

56.29.20.120 Услуги школьных столовых и кухонь

**Объем оказываемых услуг:**

Количество человеко-дней 1-4 классов: 38 194

Количество человеко-дней 5-11 классов: 2 704

Количество человеко-дней лагерь: 1 650

**Требования к месту оказания услуг:**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3

Адрес: Российская Федерация, Ставропольский край, г. Ессентуки, ул. Гагарина, 34, помещение пищеблока

**В случае изменения дислокации учреждения в период исполнения контракта услуга должна быть оказана по месту фактического нахождения учреждения.**

**Требования к срокам оказания услуг:**

**Оказание услуги по организации здорового горячего питания для обучающихся 1-4 классов, по организации льготного горячего питания обучающихся 5-11 классов:**

С даты заключения контракта по 31.05.2025 г.

Ежедневно, за исключением, суббот, воскресений и праздничных дней, с 8-00 до 16-00 часов.

Прием пищи для учащихся 1-4 классов в 1 смену: Завтрак

Прием пищи для учащихся 1-4 классов во 2 смену: Обед

Прием пищи для учащихся 5-11 классов: Завтрак

**Оказание услуги по организации двухразового горячего питания в лагере с дневным пребыванием детей:**

1 поток: с 02.06.2025 г. по 23.06.2025 г.

2 поток: с 01.07.2025 г. по 21.07.2025 г.

Ежедневно, за исключением, суббот, воскресений и праздничных дней, с 8-00 до 14-00 часов.

В пришкольном лагере – пятидневное питание.

Время приема пищи:

Завтрак 9-15 до 10-00

Обед 13-00 до 14-00

**Требования к условиям оказания услуг:**

Под организацией питания (завтрак, обед) понимается весь комплекс услуг по обеспечению горячим питанием согласно 10-дневному цикличному меню, составленному с учетом норм потребления, сезонности, включая приобретение свежих и качественных продуктов питания в требуемых объемах, анализ набора пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для детей и подростков. Примерное меню (по согласованию с заказчиком) разрабатывается лицом, обеспечивающим питание в учреждении и согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориальным органом власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам).

При составлении меню должно быть учтено, что:

- приготовление блюд осуществляется с использованием йодированной соли;
- при составлении меню не включаются одноименные блюда и гарниры в течение одного дня; одноименные блюда и гарниры в течение двух дней подряд.

Исполнитель обязан размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При организации дополнительного питания детей должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Правилам.

- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

- витаминизация третьих блюд.

- доставка скоропортящихся продуктов питания до места приготовления блюда не ранее, чем за 24 часа до его приготовления, иных продуктов не ранее, чем за 48 часов.

- объем поставляемых продуктов не должен превышать объема возможных условий хранения заказчика.

- в случае непредвиденного увеличения объема услуг, допоставка продуктов питания осуществляется в течение 2-х часов.

- замена некачественных блюд осуществляется в течение 2-х часов.

- замена некачественных продуктов (испорченных, прогорклых, прокисших и т.д.) осуществляется не позднее чем за 2 часа до приготовления блюда.

**Порядок и сроки проведения экспертизы результатов оказанных услуг:**

Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик обязан провести экспертизу.

В течение 5 (пяти) рабочих дней с момента направления Исполнителем структурированного документа о приемке Заказчик проводит экспертизу результатов исполненных обязательств Исполнителем для установления соответствия оказанных услуг условиям контракта. Заказчик проводит экспертизу своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договоров, заключенных в соответствии с действующим законодательством.

В соответствии с приказом по учреждению, результатом проведения внутренней экспертизы является подписание усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещение в единой информационной системе документ о приемке.

Выдача горячего питания осуществляется ежедневно один (два) раза в день после снятия пробы. Оценка качества блюд проводится Заказчиком.

При обнаружении отступлений от условий контракта (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков Заказчик отражает в соответствующем двустороннем акте перечень выявленных недостатков. Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены Заказчиком Исполнителю немедленно. Исполнитель незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены контракта.

По окончании срока оказанных услуг приемка производится на основании структурированного документа о приемке, подписываемого Заказчиком и Исполнителем.

Датой приемки оказанных услуг по контракту считается дата подписания сторонами структурированного документа о приемке.

**Форма, сроки и порядок оплаты услуг:**

Оплата за оказанную услугу осуществляется заказчиком в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания заказчиком структурированного документа о приемке в единой информационной системе в сфере закупок. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления заказчиком денежных средств на расчетный счет исполнителя. Обязанности заказчика по оплате считаются исполненными с даты списания денежных средств с расчетного счета заказчика.

**Порядок формирования цены контракта:**

Цена контракта включает в себя стоимость продуктов питания, заработную плату сотрудников, транспортные расходы, хозяйственные и канцелярские расходы, страхование, уплату налогов и других обязательных платежей.

**Требования к функциональным, техническим и качественным характеристикам, характеристикам услуг и иные показатели, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика:**

**Исполнитель обязан:**

- приступить к исполнению услуг только после предоставления необходимой документации, связанной с прохождением медицинского осмотра.
- осуществлять услуги по организации горячего питания по натуральным нормам в соответствии с десятидневным меню, разработанным Исполнителем с учётом сезонности, и согласованным с санитарно-эпидемиологической службой;
- обеспечивать доставку на собственном (или арендованном) специально оборудованном транспортном средстве полуфабрикатов и других продуктов, необходимых для организации горячего питания, имеющих сертификаты соответствия и иные документы, подтверждающие их качество;
- обеспечивать строгое соблюдение работниками пищеблока правил приёма поступающих полуфабрикатов и продуктов, требований к кулинарной обработке, а также условий и сроков их хранения и реализации;
- обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия, мероприятия по технике безопасности во время оказания услуг;
- обеспечивать за свой счёт надлежащее санитарное состояние помещений пищеблока, оборудования и инвентаря;

- обеспечивать пищеблок Заказчика дезинфицирующими и моющими средствами, качество которых подтверждено документацией в соответствии с действующим законодательством и прочими необходимыми материалами в соответствии с действующими нормами оснащения для помещений общественного питания (в том числе с действующим законодательством в период ограничительных мер в связи с новой коронавирусной инфекцией);
- оказывать услуги собственными силами (привлечение третьих лиц – соисполнителей не предусмотрено);
- укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными работниками, знающими основы организации и технологию детского питания, способными обеспечить приготовление горячего питания соответствующего качества, высокую культуру обслуживания, в том числе поварами, прошедшими обучение или повышение квалификации;
- обеспечивать контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров в соответствии с санитарными правилами и нормами;
- осуществлять производственный контроль за качеством вырабатываемой продукции, ежедневно проводя бракеражной комиссией бракераж пищи;
- нести совместно с Заказчиком ответственность за здоровье детей, получающих горячее питание;
- обеспечивать сохранность переданных Заказчиком по акту приёмки-передачи помещений, оборудования, мебели, а также обеспечивать правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования;
- обеспечивать Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля за ходом и качеством оказания услуг;
- разработать технологические карты приготовления блюд в школе;
- заключить договор возмещения коммунальных услуг и производить возмещение в соответствии с показаниями приборов учета исходя из расчета занимаемой площади.
- направить Заказчику структурированный документ о приемке в единой информационной системе в сфере закупок.

**Общие требования к организации питания, в том числе соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:**

Федеральный [закон](#) от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный [закон](#) от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный [закон](#) от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

«ТР ТС 021/2011. Технический [регламент](#) Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

«[Единые](#) санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

[СанПиН](#) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Методические [рекомендации](#) по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» ([письмо](#) Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"»

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

[Постановление](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил –СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

**Определение и обоснование начальной (максимальной) цены договора:**

Посредством применения тарифного метода.

**Приложения:**

Меню-раскладка для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Меню-раскладка для организации горячего питания обучающихся 5-11 классов

Меню-раскладка для организации питания в лагере с дневным пребыванием детей

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МБОУ СОШ № 3 Директор _____ А.А. Чуденцова	ООО «ДАРИЙ» Директор _____ Б.Л. Сипатов

**Меню-раскладка для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов**

Неделя 1						
День 1						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
174/2017	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА(с маслом сливочным)	160	4,51	8,27	32,72	224,00
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,52
14/2017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(порциями)"КРЕСТЬЯНСКОЕ" 72,5%	10	0,1	7,2	0,13	65,72
15/2017	СЫР "РОССИЙСКИЙ"(порциями)	15	3,48	4,4525	0	53,745
377/2017	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,53	0,00	9,87	41,60
338/2017	ФРУКТЫ КАЛИБРОВАННЫЕ(ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	150	0,60	0,60	14,70	66,60
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>575,00</b>	<b>12,38</b>	<b>20,92</b>	<b>76,74</b>	<b>545,19</b>
<b>Обед</b>						
20/2017	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАНый	60	2,16	0,06	5,88	33,00
119/2017	СУП ГОРОХОВый	200	6,00	2,60	13,80	102,60
246/2017	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ 60/60	120	14,20	13,80	4,50	199,00
309/2017	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ с маслом сливочным 72,5%	150	5,10	7,50	28,50	201,90
342/2017	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	23,88	97,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	46,76

ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,24	0,44	19,76	91,96
	<b>Итого обед:</b>	<b>790</b>	<b>31,44</b>	<b>24,76</b>	<b>105,98</b>	<b>772,82</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1365,00</b>	<b>43,82</b>	<b>45,68</b>	<b>182,72</b>	<b>1318,01</b>
<b>Неделя 1</b>						
<b>День 2</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
210/2017	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	160	14,87	26,48	2,81	308,97
71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ОГУРЦЫ)	75	0,60	0,08	1,88	10,58
376/2017	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,53	0,00	9,47	40,00
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,52
14/2017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(порциями)"КРЕСТЬЯНСКОЕ" 72,5%	10	0,10	7,20	0,13	65,72
15/2017	СЫР "РОССИЙСКИЙ"(порциями)	15	3,48	4,43	0	53,75
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>500</b>	<b>22,74</b>	<b>38,59</b>	<b>33,61</b>	<b>572,54</b>
<b>Обед</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,48	0,06	1,50	8,46
82/2017	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 200/15	215	4,04	6,19	9,29	107,30
234/2017	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ(треска) с соусом	120	12,57	5,44	10,55	141,37
312/2017	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,08	2,33	19,13	109,73
349/2017	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1,16	0,3	47,26	196,38
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,2	9,66	46,76
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,24	0,44	19,76	91,96

	<b>Итого обед:</b>	<b>805</b>	<b>25,15</b>	<b>14,96</b>	<b>117,15</b>	<b>701,96</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1305</b>	<b>47,89</b>	<b>53,55</b>	<b>150,76</b>	<b>1274,50</b>
<b>Неделя 1</b>						
<b>День 3</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
259/2017	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ГОВЯДИНЫ	180	16,66	19,44	17,05	303,43
382/2017	КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,08	3,54	17,58	118,6
338/2017	ФРУКТЫ КАЛИБРОВАННЫЕ(ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	150	0,60	0,600	14,70	66,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,52
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>570</b>	<b>24,50</b>	<b>23,98</b>	<b>68,65</b>	<b>582,15</b>
<b>Обед</b>						
52/2017	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,84	3,61	4,96	55,68
111/2017	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	2,38	2,26	1,92	80,10
280/2017	ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ 60/30	90	10,12	14,09	14,98	226,94
302/2017	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,64	4,30	44,50	225,90
342/2017	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,03	0,02	5,50	114,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	46,76
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,24	0,44	19,76	91,96
	<b>Итого обед:</b>	<b>760</b>	<b>20,83</b>	<b>24,92</b>	<b>101,28</b>	<b>841,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1330,00</b>	<b>45,33</b>	<b>48,90</b>	<b>169,93</b>	<b>1424,09</b>
<b>Неделя 1</b>						
<b>День 4</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал

		г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
223/2017	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со сгущенным молоком 150/15	165	13,79	11,51	66,06	407,55
377/2017	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,53	0,00	9,87	41,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,52
338/2017	ФРУКТЫ КАЛИБРОВАННЫЕ(ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	100	0,4	0,4	9,8	44,4
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>505</b>	<b>17,88</b>	<b>12,31</b>	<b>105,05</b>	<b>587,07</b>
<b>Обед</b>						
53/2017	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	0,99	2,47	4,38	43,74
87/2017	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	200	1,42	3,92	4,90	60,56
291/2017	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ(филе) 90/180	270	22,88	14,13	48,24	412,20
389/2017	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	86,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	46,76
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,24	0,44	19,76	91,96
	<b>Итого обед:</b>	<b>790</b>	<b>30,11</b>	<b>21,36</b>	<b>107,14</b>	<b>741,82</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1295</b>	<b>47,99</b>	<b>33,67</b>	<b>212,19</b>	<b>1328,89</b>
<b>Неделя 1</b>						
<b>День 5</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
204/2017	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	150	10,15	11,94	25,58	250,80
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,4	19,32	93,52
379/2017	НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ НА МОЛОКЕ	200	3,60	2,67	29,20	155,20

ПР	БИО ЙОГУРТ(в индивидуальной упаковке)	125	4,40	3,00	6,50	78,00
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>515</b>	<b>21,31</b>	<b>18,01</b>	<b>80,60</b>	<b>577,52</b>
<b>Обед</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,48	0,06	1,50	8,46
101/2017	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ(рисовой)	200	1,58	2,17	9,69	118,60
268/2017	КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 90/5	95	14,25	20,90	12,37	297,09
312/2017	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,08	2,33	19,13	109,17
352/2017	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	8,90	4,10	39,84	145,08
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	46,76
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,24	0,44	19,76	91,96
	<b>Итого обед:</b>	<b>765</b>	<b>32,11</b>	<b>30,20</b>	<b>111,95</b>	<b>817,12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1280</b>	<b>53,42</b>	<b>48,21</b>	<b>192,55</b>	<b>1394,64</b>
	<b>Среднее за завтрак 1 недели:</b>	<b>533</b>	<b>19,76</b>	<b>22,76</b>	<b>72,93</b>	<b>572,89</b>
	<b>Среднее за обед 1 недели</b>	<b>782,00</b>	<b>27,93</b>	<b>23,24</b>	<b>108,70</b>	<b>775,13</b>
	<b>Итого за 1 неделю:</b>	<b>1315,00</b>	<b>47,69</b>	<b>46,00</b>	<b>181,63</b>	<b>1348,03</b>
<b>Неделя 2</b>						
<b>День 1</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
173/2017	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ОВСЯНОЙ КРУПЫ (с маслом сливочным) 150/10	160	4,88	3,20	29,57	166,59
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,52
14/2017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(порциями)"КРЕСТЬЯНСКОЕ" 72,5%	10	0,1	7,2	0,13	65,72

15/2017	СЫР "РОССИЙСКИЙ"(порциями)	15	3,48	4,43	0,00	53,75
377/2017	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,53	0,00	9,87	41,60
338/2017	ФРУКТЫ СЕЗОННЫЕ КАЛИБРОВАННЫЕ (ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	150	0,60	0,60	14,70	66,60
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>575</b>	<b>12,75</b>	<b>15,83</b>	<b>73,59</b>	<b>487,78</b>
<b>Обед</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,48	0,06	1,50	8,46
96/2017	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,61	4,07	9,58	85,80
279/2017	ТЕФТЕЛИ(2 вариант) ИЗ ГОВЯДИНЫ 70/60(соус № 332)	130	9,83	7,11	11,89	151,27
309/2017	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,10	7,50	28,50	201,90
346/2010	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ	200	0,45	0,10	33,99	141,20
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	46,76
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,24	0,44	19,76	91,96
	<b>Итого обед:</b>	<b>800</b>	<b>21,29</b>	<b>19,48</b>	<b>114,88</b>	<b>727,35</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1375</b>	<b>34,04</b>	<b>35,31</b>	<b>188,47</b>	<b>1215,13</b>
<b>Неделя 2</b>						
<b>День 2</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0,48	0,06	1,50	8,46
291/2017	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ(филе) 90/180	270	22,88	14,13	48,24	412,2
376/2017	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,53	0	9,47	40
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,4	19,32	93,52

338/2017	ФРУКТЫ КАЛИБРОВАННЫЕ(ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	100	0,40	0,40	9,80	44,40
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>670</b>	<b>27,45</b>	<b>14,99</b>	<b>88,33</b>	<b>598,58</b>
<b>Обед</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРИАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0,48	0,06	1,50	8,46
82/2017	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 200/15	200	1,44	3,94	8,75	83,00
237/2017	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ (треска) с маслом 90/5	95	6,31	14,47	13,64	222,15
305/2017	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	3,64	4,30	36,67	199,95
349/2017	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,40	0,27	17,20	72,80
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	46,76
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,24	0,44	19,76	91,96
	<b>Итого обед:</b>	<b>765</b>	<b>16,09</b>	<b>23,68</b>	<b>107,18</b>	<b>725,08</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1435</b>	<b>43,54</b>	<b>38,67</b>	<b>195,51</b>	<b>1323,66</b>
<b>Неделя 2</b>						
<b>День 3</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
222/2017	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА со сгущенным молоком 150/10	160	22,24	15,36	32,16	355,84
377/2017	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,53	0,00	9,87	41,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,52
ПР	БИО ЙОГУРТ(в индивидуальной упаковке)	125	4,4	3	6,5	78
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>525</b>	<b>30,33</b>	<b>18,76</b>	<b>67,85</b>	<b>568,96</b>

Обед						
73/2017	ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	60	0,61	2,91	3,23	41,56
102/2017	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	3,92	4,26	15,38	115,54
295/2017	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ БРОЙЛЕР-ЦЫПЛЯТ (со сливочным маслом) 90/5	95	14,44	12,92	12,83	225,34
305/2017	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	150	5,06	6,57	31,81	206,98
342/2017	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	23,88	97,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	46,76
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,24	0,44	19,76	91,96
	<b>Итого обед:</b>	<b>765</b>	<b>28,01</b>	<b>27,46</b>	<b>116,55</b>	<b>825,74</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1290</b>	<b>58,34</b>	<b>46,22</b>	<b>184,40</b>	<b>1394,70</b>
Неделя 2						
День 4						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак						
246/2017	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ 50/50	100	11,83	11,50	3,75	165,83
125/2017	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	3,08	2,33	19,13	109,73
377/2017	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,53	0,00	9,87	41,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,52
338/2017	ФРУКТЫ СЕЗОННЫЕ КАЛИБРОВАННЫЕ (ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	150	0,60	0,60	14,70	66,60
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>640</b>	<b>19,20</b>	<b>14,83</b>	<b>66,77</b>	<b>477,28</b>
Обед						
53/2017	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	0,99	2,47	4,38	43,74
101/2017	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ(рисовой)	200	1,58	2,17	9,69	118,60

259/2017	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ГОВЯДИНЫ	180	16,66	19,44	17,05	303,43
359/2017	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИЯГОДНОГО С САХАРОМ	200	0,31	0,00	39,40	160,00
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	46,76
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,24	0,44	19,76	91,96
	<b>Итого обед:</b>	<b>700</b>	<b>23,36</b>	<b>24,72</b>	<b>99,94</b>	<b>764,49</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1340</b>	<b>42,56</b>	<b>39,55</b>	<b>166,71</b>	<b>1241,77</b>
<b>Неделя 2</b>						
<b>День 5</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
295/2017	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ	90	13,68	12,94	4,22	186,56
ПР	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАНый	60	2,16	0,06	5,88	33
302/2017	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,64	4,30	44,50	225,90
382/2017	КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,08	3,54	17,58	118,60
14/2017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(порциями)"КРЕСТЬЯНСКОЕ" 72,5%	10	0,10	7,20	0,13	65,72
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,52
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>550</b>	<b>26,82</b>	<b>28,44</b>	<b>91,63</b>	<b>723,30</b>
<b>Обед</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0,48	0,06	1,50	8,46
108/2017	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	2,85	3,67	15,03	115,40
26//2017	БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 90/10	100	15,00	22,00	13,02	312,73
312/2017	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,08	2,33	19,13	109,73

342/2017	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	23,88	97,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,58	0,20	9,66	46,76
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,24	0,44	19,76	91,96
	<b>Итого обед:</b>	<b>770</b>	<b>25,39</b>	<b>28,86</b>	<b>101,98</b>	<b>782,64</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1320</b>	<b>52,21</b>	<b>57,30</b>	<b>193,61</b>	<b>1505,94</b>
	<b>Среднее за завтрак 2 недели:</b>	<b>592,00</b>	<b>23,31</b>	<b>18,57</b>	<b>77,63</b>	<b>571,18</b>
	<b>Среднее за обед 2 недели</b>	<b>760</b>	<b>22,83</b>	<b>24,84</b>	<b>108,11</b>	<b>765,06</b>
	<b>Итого за 1 неделю:</b>	<b>1352,00</b>	<b>46,14</b>	<b>43,41</b>	<b>185,74</b>	<b>1336,24</b>
	<b>ВСЕГО за 10 дней:</b>	<b>13335</b>	<b>469,14</b>	<b>447,06</b>	<b>1836,85</b>	<b>13421,33</b>
	<b>СРЕДНЕЕ ЗА 1 ДЕНЬ:</b>	<b>1334</b>	<b>46,91</b>	<b>44,71</b>	<b>183,69</b>	<b>1342,13</b>
	<b>Всего норма:</b>	<b>1200,00</b>	<b>38,50- 46,20</b>	<b>39,50- 47,40</b>	<b>167,50- 201,00</b>	<b>1175,00-1410,00</b>

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МБОУ СОШ № 3 Директор _____ А.А. Чуденцова	ООО «ДАРИЙ» Директор _____ Б.Л. Сипатов

**Меню-раскладка для организации горячего питания обучающихся 5-11 классов**

**Неделя 1**

**День 1**

№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
174/2017	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА(с маслом сливочным)	200	10,50	10,83	42,86	293,44
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	24,15	116,90
14/2017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(порциями)"КРЕСТЬЯНСКОЕ" 72,5%	10	0,1	7,2	0,13	65,72
15/2017	СЫР "РОССИЙСКИЙ"(порциями)	15	3,48	4,4525	0	53,745
377/2017	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,53	0,00	9,87	41,60
338/2017	ФРУКТЫ КАЛИБРОВАННЫЕ(ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	150	0,60	0,60	14,70	66,60
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>625,00</b>	<b>19,16</b>	<b>23,58</b>	<b>91,71</b>	<b>638,01</b>
<b>Обед</b>						
20/2017	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАНый	100	3,50	0,10	9,82	55,11
119/2017	СУП ГОРОХОВый	250	7,50	3,95	17,25	128,25
246/2017	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ 60/60	120	14,20	13,80	4,50	199,00
309/2017	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ с маслом сливочным 72,5%	180	6,12	9,00	34,20	242,28
342/2017	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	23,88	97,60

ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,98	0,25	12,07	58,45
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,52	0,45	22,23	103,45
	<b>Итого обед:</b>	<b>920</b>	<b>35,98</b>	<b>27,71</b>	<b>123,95</b>	<b>884,14</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1545,00</b>	<b>55,14</b>	<b>51,29</b>	<b>215,66</b>	<b>1522,15</b>
<b>Неделя 1</b>						
<b>День 2</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
210/2017	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	18,59	33,10	43,50	386,21
71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ(ОГУРЦЫ)	75	0,60	0,08	1,88	10,58
376/2017	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,53	0,00	9,47	40,00
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	24,15	116,90
14/2017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(порциями)"КРЕСТЬЯНСКОЕ" 72,5%	10	0,10	7,20	0,13	65,72
15/2017	СЫР "РОССИЙСКИЙ"(порциями)	15	3,48	4,43	0	53,75
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>550</b>	<b>27,25</b>	<b>45,31</b>	<b>79,13</b>	<b>673,16</b>
<b>Обед</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	100	0,80	0,10	2,50	14,13
82/2017	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 250/15	265	4,97	14,50	11,43	131,99
234/2017	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ с соусом	120	12,57	8,90	10,55	141,37
312/2017	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,7	3,3	22,96	131,68
349/2017	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	1,16	0,3	47,26	196,38
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,975	0,25	12,07	58,45
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,52	0,45	22,23	103,45

	<b>Итого обед:</b>	<b>935</b>	<b>27,70</b>	<b>27,80</b>	<b>129,00</b>	<b>777,45</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1485</b>	<b>54,95</b>	<b>73,11</b>	<b>208,13</b>	<b>1450,61</b>
<b>Неделя 1</b>						
<b>День 3</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
259/2017	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200	18,51	21,58	21,10	336,80
382/2017	КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,08	3,54	17,58	118,6
338/2017	ФРУКТЫ КАЛИБРОВАННЫЕ(ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	150	0,60	0,600	14,70	66,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	24,15	116,90
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>600</b>	<b>27,14</b>	<b>26,22</b>	<b>77,53</b>	<b>638,90</b>
<b>Обед</b>						
52/2017	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,40	6,03	8,28	92,98
111/2017	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2,97	2,82	2,40	100,12
280/2017	ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ 65/35	100	14,10	15,63	21,50	251,90
302/2017	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,37	5,16	44,00	239,94
342/2017	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,03	0,02	5,50	114,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,98	0,25	12,07	58,45
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,52	0,45	22,23	103,45
	<b>Итого обед:</b>	<b>900</b>	<b>27,37</b>	<b>30,36</b>	<b>115,98</b>	<b>961,44</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1500,00</b>	<b>54,51</b>	<b>56,58</b>	<b>193,51</b>	<b>1600,34</b>
<b>Неделя 1</b>						
<b>День 4</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций,	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал

		г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
223/2017	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со сгущенным молоком 185/15	200	16,71	18,15	79,93	493,13
377/2017	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,53	0,00	9,87	41,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	24,15	116,90
338/2017	ФРУКТЫ КАЛИБРОВАННЫЕ(ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	100	0,4	0,4	9,8	44,4
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>550</b>	<b>21,59</b>	<b>19,05</b>	<b>123,75</b>	<b>696,03</b>
<b>Обед</b>						
53/2017	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1,65	4,12	7,31	73,04
87/2017	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	250	1,77	4,90	6,13	75,10
291/2017	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ(филе) 95/185	280	23,71	18,10	50,17	425,30
389/2017	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	86,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,98	0,25	12,07	58,45
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,52	0,45	22,23	103,45
	<b>Итого обед:</b>	<b>900</b>	<b>32,63</b>	<b>28,02</b>	<b>118,11</b>	<b>821,94</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1450</b>	<b>54,22</b>	<b>47,07</b>	<b>241,86</b>	<b>1517,97</b>
<b>Неделя 1</b>						
<b>День 5</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
204/2017	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	200	13,49	15,88	34,02	333,56
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,5	24,15	116,9
379/2017	НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ НА МОЛОКЕ	200	3,60	2,67	29,20	155,20

ПР	БИО ЙОГУРТ(в индивидуальной упаковке)	125	4,40	3,00	6,50	78,00
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>575</b>	<b>25,44</b>	<b>22,05</b>	<b>93,87</b>	<b>683,66</b>
<b>Обед</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	100	0,80	0,10	2,50	14,13
101/2017	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ(рисовой)	250	1,97	2,71	12,11	148,25
268/2017	КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 100/5	105	15,67	22,99	13,60	326,80
312/2017	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,70	2,79	22,96	131,68
352/2017	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	8,90	4,10	39,84	145,08
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,98	0,25	12,07	58,45
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,52	0,45	22,23	103,45
	<b>Итого обед:</b>	<b>905</b>	<b>35,54</b>	<b>33,39</b>	<b>125,31</b>	<b>927,84</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1480</b>	<b>60,98</b>	<b>55,44</b>	<b>219,18</b>	<b>1611,50</b>
	<b>Среднее за завтрак 1 недели:</b>	<b>580</b>	<b>24,12</b>	<b>27,24</b>	<b>93,20</b>	<b>665,95</b>
	<b>Среднее за обед 1 недели</b>	<b>912,00</b>	<b>31,84</b>	<b>29,46</b>	<b>122,47</b>	<b>874,56</b>
	<b>Итого за 1 неделю:</b>	<b>1492,00</b>	<b>55,96</b>	<b>56,70</b>	<b>215,67</b>	<b>1540,51</b>
<b>Неделя 2</b>						
<b>День 1</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
173/2017	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ОВСЯНОЙ КРУПЫ (с маслом сливочным) 190/10	200	10,50	6,10	36,96	208,24
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	24,15	116,90
14/2017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(порциями)"КРЕСТЬЯНСКОЕ" 72,5%	10	0,1	7,2	0,13	65,72

15/2017	СЫР "РОССИЙСКИЙ"(порциями)	15	3,48	4,43	0,00	53,75
377/2017	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,53	0,00	9,87	41,60
338/2017	ФРУКТЫ СЕЗОННЫЕ КАЛИБРОВАННЫЕ (ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	150	0,60	0,60	14,70	66,60
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>625</b>	<b>19,16</b>	<b>18,83</b>	<b>85,81</b>	<b>552,81</b>
<b>Обед</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	100	0,80	0,10	2,50	14,13
96/2017	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,01	6,50	11,98	107,25
279/2017	ТЕФТЕЛИ(2 вариант) ИЗ ГОВЯДИНЫ 70/60(соус № 332)	130	13,80	11,80	11,89	185,90
309/2017	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	6,12	9,00	34,20	242,28
346/2010	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ	200	0,45	0,10	33,99	141,20
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,98	0,25	12,07	58,45
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,52	0,45	22,23	103,45
	<b>Итого обед:</b>	<b>930</b>	<b>27,68</b>	<b>28,20</b>	<b>128,86</b>	<b>852,66</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1555</b>	<b>46,84</b>	<b>47,03</b>	<b>214,67</b>	<b>1405,47</b>
<b>Неделя 2</b>						
<b>День 2</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ ПО СЕЗОНУ	60	0,48	0,06	1,50	8,46
291/2017	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ(филе) 90/180	270	22,88	17,8	48,24	412,2
376/2017	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,53	0	9,47	40
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,4	19,32	93,52

338/2017	ФРУКТЫ КАЛИБРОВАННЫЕ(ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	100	0,40	0,40	9,80	44,40
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>670</b>	<b>27,45</b>	<b>18,66</b>	<b>88,33</b>	<b>598,58</b>
<b>Обед</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	100	0,80	0,10	2,50	14,13
82/2017	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 235/15	250	4,97	7,61	11,43	131,99
237/2017	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ (треска) с маслом 100/5	105	12,10	15,91	15,00	244,36
305/2017	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	4,37	5,16	44,00	239,94
349/2017	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,40	0,27	17,20	72,80
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,98	0,25	12,07	58,45
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,52	0,45	22,23	103,45
	<b>Итого обед:</b>	<b>905</b>	<b>27,14</b>	<b>29,75</b>	<b>124,43</b>	<b>865,12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1575</b>	<b>54,59</b>	<b>48,41</b>	<b>212,76</b>	<b>1463,70</b>
<b>Неделя 2</b>						
<b>День 3</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
222/2017	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА со сгущенным молоком 185/15	200	27,80	18,43	38,59	427,00
377/2017	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,53	0,00	9,87	41,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	24,15	116,90
ПР	БИО ЙОГУРТ(в индивидуальной упаковке)	125	4,4	3	6,5	78
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>575</b>	<b>36,68</b>	<b>21,93</b>	<b>79,11</b>	<b>663,50</b>

Обед						
73/2017	ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	100	1,02	4,86	5,39	69,40
102/2017	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	4,90	5,32	19,22	144,42
295/2017	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ БРОЙЛЕР-ЦЫПЛЯТ (со сливочным маслом) 100/5	105	15,88	14,21	14,11	247,87
305/2017	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	180	6,11	7,69	38,40	247,68
342/2017	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	23,88	97,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,98	0,25	12,07	58,45
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,52	0,45	22,23	103,45
	<b>Итого обед:</b>	<b>905</b>	<b>32,57</b>	<b>32,94</b>	<b>135,30</b>	<b>968,87</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1480</b>	<b>69,25</b>	<b>54,87</b>	<b>214,41</b>	<b>1632,37</b>
Неделя 2						
День 4						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Завтрак						
246/2017	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ 50/50	100	11,83	15,10	3,75	192,50
125/2017	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	3,08	2,33	25,90	128,70
377/2017	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,53	0,00	9,87	41,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	24,15	116,90
338/2017	ФРУКТЫ СЕЗОННЫЕ КАЛИБРОВАННЫЕ (ЯБЛОКО, АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	150	0,60	0,60	14,70	66,60
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>650</b>	<b>19,99</b>	<b>18,53</b>	<b>78,37</b>	<b>546,30</b>
Обед						
53/2017	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	1,65	4,12	7,31	73,04
101/2017	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ(рисовой)	250	1,97	2,71	12,11	148,25

259/2017	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ГОВЯДИНЫ	280	25,91	30,33	26,60	473,35
359/2017	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИЯГОДНОГО С САХАРОМ	200	0,31	0,00	39,40	160,00
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,98	0,25	12,07	58,45
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,52	0,45	22,23	103,45
	<b>Итого обед:</b>	<b>900</b>	<b>34,34</b>	<b>37,86</b>	<b>119,72</b>	<b>1016,54</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1550</b>	<b>54,33</b>	<b>56,39</b>	<b>198,09</b>	<b>1562,84</b>
<b>Неделя 2</b>						
<b>День 5</b>						
№, рецептура	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевая ценность			Энергетическая ценность, ккал
			белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
295/2017	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ	90	13,68	12,94	22,90	258,00
ПР	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАНый	60	2,16	0,06	5,88	33
302/2017	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,64	4,30	44,50	225,90
382/2017	КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,08	3,54	17,58	118,60
14/2017	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(порциями)"КРЕСТЬЯНСКОЕ" 72,5%	10	0,10	7,20	0,13	65,72
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	24,15	116,90
	<b>Итого завтрак:</b>	<b>560</b>	<b>27,61</b>	<b>28,54</b>	<b>115,14</b>	<b>818,12</b>
<b>Обед</b>						
70,71/2017	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ (ОГУРЦЫ)	100	0,80	0,10	2,50	14,13
108/2017	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	3,56	4,59	18,79	144,25
26//2017	БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ 90/10	100	15,00	22,00	13,02	312,73
312/2017	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,70	2,79	22,96	131,68

342/2017	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	23,88	97,60
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,98	0,25	12,07	58,45
ПР	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	45	2,52	0,45	22,23	103,45
	<b>Итого обед:</b>	<b>900</b>	<b>27,72</b>	<b>30,34</b>	<b>115,45</b>	<b>862,29</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1460</b>	<b>55,33</b>	<b>58,88</b>	<b>230,59</b>	<b>1680,41</b>
	<b>Среднее за завтрак 2 недели:</b>	<b>616,00</b>	<b>26,18</b>	<b>21,30</b>	<b>89,35</b>	<b>635,86</b>
	<b>Среднее за обед 2 недели</b>	<b>908</b>	<b>29,89</b>	<b>31,82</b>	<b>124,75</b>	<b>913,10</b>
	<b>Итого за 1 неделю:</b>	<b>1524,00</b>	<b>56,06</b>	<b>53,12</b>	<b>214,10</b>	<b>1548,96</b>
	<b>ВСЕГО за 10 дней:</b>	<b>15080</b>	<b>560,09</b>	<b>549,07</b>	<b>2148,86</b>	<b>15447,36</b>
	<b>СРЕДНЕЕ ЗА 1 ДЕНЬ:</b>	<b>1508</b>	<b>56,01</b>	<b>54,91</b>	<b>214,89</b>	<b>1544,74</b>
	<b>Всего норма:</b>	<b>1350,00</b>	<b>45,00- 54,00</b>	<b>46,00- 55,20</b>	<b>191,50- 229,80</b>	<b>1360-1632</b>

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МБОУ СОШ № 3 Директор _____ А.А. Чуденцова	ООО «ДАРИЙ» Директор _____ Б.Л. Сипатов

**Приложение №3**  
**к техническому заданию**

**Меню-раскладка для организации питания в лагере с дневным пребыванием детей**

Сезон летний

День: первый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
181	Каша молочная из манной крупы	200\10	6,1	11,3	33,5	260	0,1	2,4	0,03	20,13	179,66	35,2	1,5
3	Бутерброд с сыром и маслом	5\15\30	5,9	8,5	14,2	157	0,006	0,24	0,04	150	81	7,5	0,165
376	Чай с сахаром	200\15	0,1	0	15	60	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
	Свежие фрукты	1шт	0,6	0	18,9	78	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
	Мороженое «Пломбир»	1шт	2,7	5	20,4	93,7	0	0,005	0	3,39	0,41	2,26	0,05
	<b>Итого:</b>	<b>725</b>	<b>12,4</b>	<b>24,8</b>	<b>102</b>	<b>648,7</b>	<b>0,006</b>	<b>0,24</b>	<b>0,04</b>	<b>150</b>	<b>81</b>	<b>7,5</b>	<b>0,165</b>
	<b>Обед</b>												
71	Огурец свежий	60	0,5	0	2	9	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
102	Суп картофельный с горохом	200	4,06	4,28	19,08	131	0,23	12,38	0	45,51	107,93	43,1	1,98
	Котлеты из говядины	90\9	11,8	15,52	17,76	257,6	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
309	Макароны отварные	150	5,3	4,8	28,57	179,4	0,31	65,05	0	127,7	171,8	92,1	2,68
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,017	0,2	0	28,5	20,6	9,2	0,96
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
346	Компот из свежих фруктов	200	0,24	0	28,8	116,2	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
	<b>Итого обед:</b>	<b>769</b>	<b>26,39</b>	<b>25,96</b>	<b>122,18</b>	<b>832,3</b>	<b>0,647</b>	<b>79,03</b>	<b>0,01</b>	<b>228,12</b>	<b>439,7</b>	<b>179,62</b>	<b>7,57</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1494</b>	<b>38,79</b>	<b>50,76</b>	<b>224,18</b>	<b>1481</b>	<b>0,803</b>	<b>81,675</b>	<b>0,08</b>	<b>409,81</b>	<b>714,74</b>	<b>235,26</b>	<b>10,125</b>

## Сезон летний

День: второй

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
338	Свежие фрукты	1шт	0,8	0	25,2	104	0,006	0,24	0,04	1,5	0,81	7,5	0,165
ТТКЗ	Поджарка из мякоти кур	90\90	14,58	21,78	14	311,4	0,062	22,76	0	6,48	13,03	28,1	1,27
139	Капуста тушеная	150	3	5,4	15,9	124,5	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,15	2,68	0,1	48,12	2,56	30,98	2,18
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
377	Чай с лимоном	200\15\7	0,2	0	16	65	0,001	0	0,04	2,4	0,1	0,05	0,02
	Итого:	762	23,07	28,54	97,07	743,8	0,21	25,67	0,18	64,27	30,47	46,33	4,475
	<b>Обед</b>												
131	Зеленый горошек	60	1,86	2,64	3,9	46,8	0	6	0,12	5	12	5,5	0,22
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,12	2,22	19,38	106	0,062	22,76	0	46,48	53,03	28,1	1,27
269	Котлеты домашние	90\9	12,32	17,46	20	289,8	0,1	5,48	0	39,47	177,3	36,4	1,59
310	Картофель отварной со сливочным маслом	150	3	4,9	21,45	141,9	0,29	0	0,02	15,11	208	139	4,65
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
349	Компот из сухофруктов	200	0,08	0	21,82	87,6	0,003	0,3	0	0	26,18	11,55	6,53
	Итого обед:	769	23,87	28,58	90,55	811	0,515	34,54	0,14	115,96	482,33	237,65	15,62
	Всего:	1531	46,94	57,12	187,62	1554,8	0,635	35,737	0,328	150,89	693,81	338,79	32,19

Сезон летний

День: третий

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
	Йогурт молочный	1шт	0,5	2,5	15,7	311,4	0.001	0	0,04	2,4	л	0.05	0,02
401	Оладьи со сгущенным молоком	150\20	12,3	12,8	69,2	179,4	0.001	0.33	0	3,71	0,5 8	2,35	0,05
	Сок фруктовый	200	1	0	30,2	124,8	0.03	0	0	4.95	2,91	8,55	0,68
	<b>Итого завтрак:</b>	495	13,8	15,3	115,1	615,6	<b>0,182</b>	<b>0.69</b>	<b>0,09</b>	<b>224.61</b>	<b>272.85</b>	<b>48,5</b>	<b>2,17</b>
	<b>Обед</b>												
71	Помидор свежий	60	0,72	0,12	2,76	15,6	0.18	9.90	0	36,40	86,34	34.48	1,58
101	Суп картофельный с пшеном	200	1,76	2,26	16,46	93,2	0,11	6,16	0	46,42	283,8	45,8	2,44
291	Плов из птицы	150\90	19,86	25,3	32,13	441,9	0,017	0,2	0	28,5	20,6	9,2	0,96
346	Компот из апельсинов	200	0,08	0	27	108,6	0,15	2,68	0,1	48,12	256	30,98	2,18
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,02	0	0	3,22	11.06	2,13	0,16
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0.03	0	0	4.95	2,91	8,55	0,68
	<b>Итого обед:</b>	760	26,91	29,04	104,32	798,2	<b>0,357</b>	<b>17.66</b>	<b>0,01</b>	<b>127,49</b>	<b>416,71</b>	<b>106,66</b>	<b>5,97</b>
	<b>Всего:</b>	1255	40,71	44,34	219,42	1413,8	<b>0,509</b>	<b>18,27</b>	<b>0,23</b>	<b>319,99</b>	<b>713,87</b>	<b>157,06</b>	<b>13,14</b>

Сезон летний

День: четвертый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
223	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150\20	30	9,08	26,7	308,6	0,001	0	0,04	2,4	0,1	0,05	0,02

338	Свежие фрукты	1шт	0,6	0	18,9	78	0,006	0,24	0,04	150	81	7,5	0,165
	Кондитерское изделие	50	2	6,2	20,3	144	0,062	22,76	0	46,48	53,03	28,1	1,27
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	140,2	0,8	0	41,53	29,2	23,03	0,7
376	Чай с сахаром	200\15	0,2	0	15	60	0	6	0,12	5	12	5,5	0,22
	<b>Итого завтрак:</b>	645	37,29	16,64	106,87	729,5	0,338	1,87	0,15	325,28	362,55	97,88	3,115
	<b>Обед</b>												
324	Свекла тушеная	60	1	0,82	7,66	42,12	0,83	22,75	0	41,22	48,05	22,63	5,4
82	Борщ с капустой свежей и	200	1,46	3,92	2,12	89,8	0,15	2,68	0,1	48,12	256	30,98	2,18
Ттк 12	Отбивная из филе кур	90\9	6,1	24,3	12,48	271,7	0,044	0	0,03	11,46	83,03	27,4	0,6
304	Пшеничная каша	150	3,77	6,1	41,4	235,65	0	6	0,12	5	12	5,5	0,22
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	140,2	0,8	0	41,53	29,2	23,03	0,7
349	Компот из сухофруктов	200	0,08	0	21,82	87,6	0,15	2,68	0,1	48,12	256	30,98	2,18
	<b>Итого обед:</b>	769	16,24	36,5	89,48	865,77	141,61	103,94	0,143	210,42	431,4	182,54	11,22
	<b>Всего:</b>	1414	53,53	53,14	196,35	1595,27	141,94	105,81	0,293	535,7	793,95	280,42	14,335

Сезон летний

День: пятый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
338	Свежие фрукты	1шт	0,1	0	37,2	90	0,1	0,9	0,12	301,3	378,5	43,8	1,07
294	Котлета рубленая из курицы	90\9	12,96	19,36	12,48	276,8	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
312	Пюре картофельное	150	3,12	5,1	18,75	132,6	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,001	0	0,04	2,4	3 Т	0,05	0,02
378	Чай с молоком	150\50\15	1,4	1,6	17,7	91	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
	<b>Итого завтрак:</b>	675	22,07	27,42	112,1	729,3	0,152	0,79	0,14	313,58	219,15	35,58	2,04

	<b>Обед</b>												
71	Огурец свежий	60	0,5	0	2	9	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
99	Суп из овощей	200	1,4	3,92	11,4	86,6	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
279	Тефтели из говядины	90\75	12,3	20,25	18,3	304,5	0,08	13,2	0	19,63	49,84	21,45	0,67
302	Каша рассыпчатая гречневая	150	7,2	6,29	40,7	249,6	0,45	73,45	0,023	76,56	184,5	87,5	3,25
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,08	0,94	0	37,94	143,68	33,2	0,81
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
349	Компот из сухофруктов	200	0,08	0	21,82	87,6	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
	<b>Итого обед:</b>	835	25,97	31,82	120,19	876,2	0,327	17,58	0,14	95,38	441,02	108,56	10,97
	<b>Всего:</b>	1510	48,04	59,24	232,29	1605,5	0,509	18,45	0,15	441,07	635,86	142,24	8,01

**Сезон летний**

**День: шестой**

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
173	Каша молочная из пшена	200\10	8,6	12,4	46	330	0,1	0,9	0,12	301,3	378,5	43,8	1,07
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	140,2	0,8	0	41,53	29,2	23,03	0,7
	Свежие фрукты	1шт	0,6	0	18,9	78	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
424	Булочка сдобная с орехом	100	3,75	6,6	30,45	166	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
376	Чай с ли моном	200\15\7	0,2	0	16	65	0,08	13,2	0	19,63	49,84	21,45	0,67
	<b>Итого завтрак:</b>	742	17,64	20,36	118,35	777,9	0,152	0,79	0,14	313,58	219,15	35,58	2,04
	<b>Обед</b>												
71	Помидоры свежие	60	0,72	0,12	2,76	15,6	0,12	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
96	Рассольник ленинградский	200	1,68	4,08	16,4	109	0,01	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
268	Котлеты из говядины	90\9	12,32	17,46	20	289,8	0	13,2	0	19,63	49,84	21,45	0,67
305	Рис припущенный	150	3,6	0,48	39,3	214,35	0	73,45	0,023	76,56	184,5	87,5	3,25
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0	0,94	0	37,94	143,68	33,2	0,81

1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0	1.4	0,01	8	12	6.5	0.15
346	Компот из апельсинов	200	0,08	0	27	108,6	0.04	13.2	0	19,63	49.84	21,45	0,67
	<b>Итого обед:</b>	769	22,89	23,5	131,43	87625	0,14	17,58	0,14	95,38	441,02	108,56	10,97
	<b>Всего:</b>	1511	40,53	43,86	249,78	1654,15	0,12	18,45	0,15	441,07	635,86	142,24	8,01

Сезон летний

День: седьмой

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
223	Запеканка из творога	150\20	30	9,08	26,7	308,6	0,001	0	0.04	2,4	0	0,05	0,02
	Пудинг «Чудо»	100	3,2	1,5	12,5	182	0.11	0	0,03	21,94	61,17	п,з	1,16
377	Чай с сахаром	200\15	0,2	0	16	65	0,062	22.76	0	46.48	53,03	28.1	1,27
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,03	0	0	4.95	2,91	8.55	0,68
	<b>Итого завтрак:</b>	545	37,89	11,94	81,17	694,5	0,251	0,005	0,07	48,49	233,05	48.89	3,55
	<b>Обед</b>												
133	Кукуруза консервированная	60	1,32	1,9	5,4	44	0,1	31,11	0	75,09	75,81	36,6	1,75
102	Суп картофельный с горохом	200	4,06	4,28	19,08	131	0.1	5.48	0	39.47	177.3	36.4	1,59
294	Котлеты куриные	90\9	14,58	21,78	14	311,4	0,29	0	0.02	15,11	208	139	4.65
302	Пшеничная каша	150	4,19	5,46	25,35	163,8	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,35
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,017	0.2	0	28,5	20.6	9,2	0,96
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
344	Компот из яблок	200	0,24	0	28,8	116,2	0,15	2,68	0,1	48,12	256	30,98	2,18
	<b>Итого обед:</b>	769	28,88	34,78	118,6	905,3	0,557	38.19	0.03	174,34	507,68	238.38	9.94
	<b>Всего:</b>	1314	66,77	46,72	199,77	1599,8	0,808	38,195	0,1	222,83	740,73	287,27	13,49

Сезон летний

День: восьмой

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
181	Каша молочная из манной	200\10	6,1	11,3	33,5	260	0,001	0	0,04	2,4	0	0,05	0,02
8	Бутерброд горячий с курицей	30\30	7,2	9,7	15,6	179	0	0,005	0	3,39	0,41	2,26	0,05
338	Свежие фрукты	1 шт	0,6	0	18,9	78	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
376	Чай с лимоном	200\15\7	0,2	0	15	60	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
	Итого завтрак:	642	14,1	21	83	577	0,147	1,545	0,14	300,36	267,28	60,29	1,89
	<b>Обед</b>												
324	Свекла тушеная	60	1	0,82	7,66	42,12	0,66	18,2	0	41,22	32,97	18,10	4,32
101	Суп картофельный с клецками	200	1,76	2,26	16,46	93,2	0,11	6,16	0	46,42	283,8	45,8	2,44
234	Котлета рыбная	90\9	13,32	16,92	10,44	246,6	0,003	0,3	0	26,18	11,55	6,53	0,96
309	Макароны отварные	150	5,3	4,8	28,57	179,4	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
349	Компот из сухофруктов	200	0,08	0	21,82	87,6	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,003	0,3	0	26,18	11,55	6,53	0,96
	Итого обед	769	25,95	26,16	110,92	787,82	0,243	21,06	0,01	108,4	371,16	90,96	5,06
	Всего:	1411	40,05	47,14	193,92	1364,82	0,39	22,605	0,15	408,76	638,44	151,25	6,95

Сезон летний

День: девятый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe

	<b>Завтрак</b>												
221	Омлет натуральный	159\15	15,9	32,1	16,8	420	0,09	0,57	0,06	194,5	269,4	54,1	1.12
426	Булочка с маком	70	3,6	7,9	33,4	199,1	140,2	0,8	0	41,53	29,2	23,03	0,7
376	Чай с лимоном	200\15\7	0,2	0	20,2	82	0,006	0,24	0,04	150	81	7,5	0,16
1091	Хлеб пшеничный	30	1,7	0,46	9,7	46	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
	Итого:	526	23,23	40,82	92,07	806,2	0.192	2,337	ОД 78	459,47	589,08	147,4	16.77
	<b>Обед</b>												
71	Помидоры свежие	60	0,72	0,12	2,76	15,6	0,18	9,90	0	36,40	86,34	31,48	1,58 '
82	Борщ из свежей капусты	200	1,6	2,18	16,74	93	0,45	73,45	0.023	76,56	184,5	87,5	3,25
Ттк 9	Котлеты рубленые из курицы	90\9	12,96	19,36	12,48	276,8	0	6	0.12	5	12	5,5	0.22
312	Пюре картофельное	150	3,12	5,1	18,57	132,6	140,2	0,8	0	41,53	29,2	23,03	0,7
346	Компот из апельсинов	200	0,08	0	27,08	108,6	0.02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
1091	Хлеб пшеничный	30	1,7	0,46	9,7	46	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0.02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
	Итого обед	769	21,01	27,58	99,3	731,7	141,06	106,45	0,143	262,1	666,49	245,31	8.47
	Всего:	1295	44,24	68,4	191,37	1537,9	141,25	108,78	0,321	721,57	1255,5	392,71	25,24

### Сезон летний

#### День: десятый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
173	Каша вязкая с пшеном	200\10	8,6	12,4	46	330	0,001	0	0,04	2,4	0	0,05	0,02
3	Бутерброд с сыром и сливочным	30\15\5	5,9	8,5	14,2	157	0,29	0	0,02	15,11	208	139	4,65
338	Фрукты свежие	1шт	0,6	0	18,9	78	0	0.005	0	3,39	0,41	2,26	0,05
	Печенье	60	4,1	2,05	38,25	190	0,001	0	0,04	2,4	0	0,05	0,02
377	Чай с сахаром	200\15	0,1	0	15	60	0,001	0.33	0	3,71	0,58	2,35	0.05
	Итого завтрак:	685	19,3	22,95	132,35	815	0,089	0,49	0,196	138,64	150,45	23,07	2,02

	<b>Обед</b>												
71	Огурец свежий	60	0,5	0	2	9	0,062	22,76	0	46,48	53,03	28,1	1,27
88	Щи из свежей капусты	200	1,28	3,94	9,2	77,4	0,11	0	0,03	21,94	61,17	11,3	1,16
304	Рис отварной	150	3,76	6,1	41,4	235,65	0,15	2,68	0,1	48,12	256	30,98	2,18
297	Фрикадельки из кур	90\9	12,96	22,5	8,64	289,2	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
344	Компот из яблок и алычи	200	0,24	2	29	115,4	0,02	п	0	3,22	11,06	2,13	0,16
1091	Хлеб пшеничный	30	1,7	0,46	9,7	46	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
	Итого обед:	769	22,27	33,36	111,91	831,75	1,335	40,3	0,04	100,34	327,1	106,81	4,28
	Всего:	1454	41,57	56,31	244,26	1646,75	1,424	40,79	0,236	238,98	477,55	129,88	6,3

Сезон летний

День: одиннадцатый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
223	Запеканка из творога со	150\20	17,6	9	39,3	309	0,001	0	0,04	2,4	0	0,05	0,02
338	Фрукты свежие	1шт	1,5	0	23,6	100	0,036	1,197	0,018	0	1	85,42	14,7
1091	Хлеб пшеничный	30	1,7	0,46	9,7	46	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
428	Какао с молоком	200	3,76	3,2	26,74	150,8	0,036	1,197	0,018	0	115,61	85,42	Н,7
	Итого завтрак:	580	26,39	13,02	111,31	664,9	0,386	0,245	0,06	186,91	416,78	177,48	6,66
	<b>Обед</b>												
73	Кабачковая икра	60	0,84	2,88	5,04	49,02	0,12	13,4	0	21,23	50,4	22,58	0,74
96	Рассольник ленинградский	200	1,68	4,08	16,4	109	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
289	Рагу с курицей	150\90	20,1	24,3	27,45	409,5	0,17	0	0,02	1,26	153,48	0,03	2,56
349	Компот из сухофруктов	200	0,08	0	21,82	87,6	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16

1091	Хлеб пшеничный	30	1,7	0,46	9,7	46	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,003	0,3	0	26,18	11,55	6,53	0,96
	Итого обед	760	26,23	32,08	92,38	760,22	0,413	27,14	0,13	165,86	474,75	1 06,09	7,74
	Всего:	1340	52,62	45,0	203,69	1425,12	0,799	27,385	0,19	352,77	891,53	283,57	14,4

**Сезон летний**

**День: двенадцатый**

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
210	Омлет натуральный	159\15	15,9	32,1	16,8	420	0,001	0	0,04	2,4	0	0,05	0,02
	Кондитерское изделие	1 шт	2,8	2,5	13,8	132							
1091	Хлеб пшеничный	30	1,7	0,46	9,7	46	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
389	Сок фруктовый	200	0,2	0,26	22,6	76	0,036	1,197	0,018	0	115,61	85,42	14,7
	Итого завтрак:	484	22,43	35,68	74,87	733,1	0,386	0,245	0,06	186,91	416,78	177,48	6,66
	<b>Обед</b>												
	Свекла тушеная	60	1,86	2,64	3,9	46,8	0,12	13,4	0	21,23	50,4	22,58	0,74
99	Суп из овощей	200	1,4	3,92	11,4	86,6	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
260	Поджарка из печени	90\90	24,64	10,24	5,92	214,4	0,17	0	0,02	1,26	153,48	0,03	2,56
309	Макароны отварные	150	5,3	4,8	28,57	179,4	0,07	0	0	10,07	123,6	19,6	1,18
1091	Хлеб пшеничный	30	1,7	0,46	9,7	46	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
349	Компот из сухофруктов	200	0,08	0	21,82	87,6	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
	Итого обед	850	38,81	22,42	93,28	689,9	0,42	27,14	0,13	165,86	474,75	1 06,09	7,74
	Всего:	1334	61,24	58,1	168,15	1423	0,806	27,385	0,19	352,77	891,53	283,57	14,4

## Сезон летний

## День: тринадцатый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
	Пудинг из творога со	150\20	6,1	11,3	33,5	260	0,1	0,9	0,12	301,3	378,5	43,8	1,07
	Свежие фрукты	1шт	0,6	0	18,9	78	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
3	Бутерброд с сыром и маслом сливочным	5\15\30	5,9	8,5	14,2	157	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
378	Чай с сахаром	200\15	3,54	3,1	15,1	128,6	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
	Итого завтрак:	585	16,14	22,9	81,7	623,6	0,152	0,79	0,14	313,58	219,15	35,58	2,04
	<b>Обед</b>												
71	Помидоры свежие	60	0,6	0,1	2,3	13	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
102	Суп картофельный с горохом	200	4,06	4,28	19,08	131	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
	Курица отварная	90\9	12,46	19,39	12,48	226,8	0,08	13,2	0	19,63	49,84	21,45	0,67
312	Пюре картофельное	150	3,12	5,1	18,57	132,6	0,45	73,45	0,023	76,56	184,5	87,5	3,25
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,08	0,94	0	37,94	143,68	33,2	0,81
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
344	Компот из свежих яблок и алычи	200	0,16	0	29	117	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
	Итого обед:	769	24,89	30,23	108,4	758,5	0,327	17,58	0,14	95,38	441,02	108,56	10,97
	Всего:	1354	41,03	53,13	190,1	1382,1	0,509	18,45	0,15	441,07	635,86	142,24	8,01

## Сезон летний

## День: четырнадцатый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
-----------	--------------------	--------------	----------------------	--	--	-------------------------	---------------	--	--	---------------------------	--	--	--

			белки	жиры	углеводы	(ккал)	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
294	Котлета рубленая куриная	90\9	12,96	19,36	12,48	276,8	0,1	0,9	0,12	301,3	378,5	43,8	1,07
139	Капуста тушеная	150	3	5,4	15,9	124,5	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8							
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1							
377	Чай с лимоном	200\15\7	0,2	0	16	65	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
338	Свежие фрукты	1шт	0,8	0	25,2	104	0,08	13,2	0	19,63	49,84	21,45	0,67
	Итого завтрак:	681	21,45	26,12	95,55	709,2	0,152	0,79	0,14	313,58	219,15	35,58	2,04
	<b>Обед</b>												
133	Кукуруза консервированная	60	1,32	1,92	5,4	44,04	0,12	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,12	2,22	19,38	106	0,01	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
282	Минтай, припущенный с	90\90	14,08	19,36	5,12	251,2	0	13,2	0	19,63	49,84	21,45	0,67
304	Рис отварной	150	3,76	6,1	41,4	235,65	0	73,45	0,023	76,56	184,5	87,5	3,25
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0	0,94	0	37,94	143,68	33,2	0,81
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
349	Компот из сухофруктов	200	0,08	0	21,82	87,6	0,04	13,2	0	19,63	49,84	21,45	0,67
	Итого обед:	850	25,73	30,96	119,17	863,39	0,14	17,58	0,14	95,38	441,02	108,56	10,97
	Всего:	1531	47,18	57,08	214,72	1572,59	0,12	18,45	0,15	441,07	635,86	142,24	8,01

Сезон летний

День: пятнадцатый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
401	Оладьи со сгущенным молоком	150\20	12,3	12,8	68,2	424	0,001	0	0,04	2,4	0	0,05	0,02

	Йогурт молочный	200	0,5	2,5	15,7	80	0.11	0	0,03	21,94	61,17	п,з	1,16
376	Сок фруктовый	200\15	0,2	0	20,2	82	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
	Итого завтрак:	585	13	15,3	104,1	586	0,251	0,005	0,07	48,49	233,05	48,89	3,55
	<b>Обед</b>												
71	Огурец свежий	60	0,5	0	2	9	0,1	31,11	0	75,09	75,81	36,6	1,75
101	Суп картофельный с пшеном	200	1,76	2,26	16,46	93,2	0.1	5.48	0	39.47	177.3	36.4	1.59
291	Плов из птицы	90\150	21,9	25,35	35,85	459	0,29	0	0.02	15,11	208	139	4.65
346	Компот из апельсинов	200	0,08	0	27	108,6	0,017	0.2	0	28,5	20.6	9,2	0,96
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,15	2,68	0,1	48,12	256	30,98	2,18
	Итого обед:	760	28,73	28,97	107,28	808,7	0,557	38.19	0.03	174,34	507,68	238.38	9.94
	Всего:	1345	41,73	44,27	211,38	1394,7	0,808	38,195	0,1	222,83	740,73	287,27	13,49

### Сезон летний

#### День: шестнадцатый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
181	Каша молочная из манной	200\10	6,1	11,3	33,5	260	0,001	0	0.04	2.4	о	0,05	0.02
8	Бутерброд горячий с курицей	30\30	7,2	9,7	15,6	179	0	0.005	0	3,39	0,4 1	2,26	0,05
338	Свежие фрукты	1 шт	0,8	0	25,2	104	0.02	0	0	3,22	11.06	2,13	0.16
376	Чай с лимоном	200\15\7	0,2	0	15	60	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0.68
	Итого завтрак:	642	14,3	21	89,3	603	0,147	1.545	0,14	300.36	267,28	60.29	1.89
	<b>Обед</b>												
352	Кабачки тушеные	60	0,6	2,9	4,3	45,3	0,66	18.2	0	41,22	32.97	18,10	4,32
82	Борщ с капустой свежей и	200	1,46	3,92	2,12	89,9	0,11	6,16	0	46.42	283,8	45,8	2,44
Тк 11	Тефтели из говядины	90\75	13,3	22,2	19,5	215	0,003	0,3	0	26,18	11,55	6,53	0,96

302	Гречка отварная	150	7,5	6,3	40,5	249,6	0	1,4	0,01	8	12	6.5	0,15
344	Компот из яблок и алычи	200	0,24	0	29	117	0.02	0	0	3,22	11.06	2.13	0.16
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,03	0	0	4,95	2,91	8.55	0,68
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,003	0,3	0	26,18	11,55	6,53	0,96
	Итого обед	835	27,59	36,68	121,47	855,7	0,243	21,06	0.01	108,4	371,16	90,96	5,06
	Всего:	1477	41,89	57,68	210,77	1458,7	0,39	22,605	0,15	408,76	638,44	151,25	6,95

Сезон летний

День: семнадцатый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
223	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150\20	17,6	9	39,3	309	0,09	0,57	0,06	194,5	269,4	54,1	1.12
382	Какао с молоком	200	3,8	3,2	26,7	150,8	0,006	0,24	0,04	150	81	7.5	0.16
338	Свежие фрукты	1шт	0,1	0	47,2	90	0.02	0	0	3,22	11.06	2.13	0.16
1091	Хлеб пшеничный	30	2,66	1	14	79,8	0,03	0	0	4,95	2,91	8.55	0,68
1091	Хлеб ржаной	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,003	0,3	0	26,18	11,55	6,53	0,96
	Итого:	580	25,99	10,68	139,17	688,7	0.192	2,337	0Д 78	459.47	589,08	147.4	16.77
	<b>Обед</b>												
324	Свекла тушеная	60	1	0,82	7,66	42,12	0,18	9.90	0	36.40	86.34	31.48	1,58'
99	Суп гороховый	200	1,4	3.92	11,4	86,6	0,45	73,45	0.023	76,56	184.5	87,5	3,25
Тк 12	Отбивная из филе кур	90\9	6,1	24,3	12,48	271,7	0	6	0.12	5	12	5.5	0.22
312	Пюре картофельное	150	3,12	5,1	18,57	132,6	140.2	0.8	0	41,53	29.2	23,03	0,7
349	Компот из сухофруктов	200	0,08	0	21,82	87,6	0.02	0	0	3,22	11.06	2.13	0.16
1091	Хлеб пшеничный	30	1,7	0,46	9,7	46	0,03	0	0	4,95	2,91	8.55	0,68
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0.02	0	0	3,22	11.06	2.13	0.16
	Итого обед	769	15,23	34,96	93,6	725,72	141,06	106.45	0,143	262.1	666,49	245,31	8.47
	Всего:	1349	41,22	45,64	232,77	1414,42	141,25	108,78	0,321	721,57	1255,5	392,71	25,24

Сезон летний

День: восемнадцатый

№ рецепта	Наименование блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>												
221	Омлет натуральный	159\15	8,6	4,2	56	296	0,001	0	0,04	2,4	0	0,05	0,02
	Кондитерское изделие	1 шт	7,5	13,2	60,9	179	0,29	0	0,02	15,11	208	139	4,65
1091	Хлеб пшеничный	30	1,7	0,46	9,7	46	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
376	Чай с лимоном	200\15\7	0,2	0	16	65	2,96	0,74	3,70	8	12	6,5	0,15
	Итого завтрак:	506	19,83	18,22	154,57	645,1	0,089	0,49	0,196	138,64	150,45	23,07	2,02
	<b>Обед</b>												
71	Помидор свежий	60	0,72	0,12	2,76	15,6	0,062	22,76	0	46,48	53,03	28,1	1,27
96	Рассольник ленинградский	200	1,68	4,08	16,4	109	0,11	0	0,03	21,94	61,17	11,3	1,16
ТТК 8	Котлета рыбная	90\9	11,84	15	9,28	219,2	0,15	2,68	0,1	48,12	256	30,98	2,18
304	Рис отварной	150	3,77	6,1	41,4	235,65	0	1,4	0,01	8	12	6,5	0,15
346	Компот из апельсинов	200	0,08	0	27	108,6	0,02	п	0	3,22	11,06	2,13	0,16
1091	Хлеб пшеничный	30	1,7	0,46	9,7	46	0,03	0	0	4,95	2,91	8,55	0,68
1091	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,83	0,36	11,97	59,1	0,02	0	0	3,22	11,06	2,13	0,16
	Итого обед:	769	21,62	26,12	118,51	793,15	1,335	40,3	0,04	100,34	327,1	106,81	4,28
	Всего:	1275	41,45	44,34	273,08	1438,25	1,424	40,79	0,236	238,98	477,55	129,88	6,3

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МБОУ СОШ № 3 Директор _____ А.А. Чуденцова	ООО «ДАРИЙ» Директор _____ Б.Л. Сипатов

Пищевые продукты,  
которые не допускаются в питании детей в целях  
предотвращения возникновения и распространения инфекционных  
и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии  
с приложением 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ЗАКАЗЧИК	ИСПОЛНИТЕЛЬ
МБОУ СОШ № 3  Директор  _____ А.А. Чуденцова	ООО «ДАРИЙ» Директор  _____ Б.Л. Сипатов