

КОНТРАКТ № СОШ4122024-Н

на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования

Красноярский край
город Минусинск

«02» декабря 2024 года

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4 имени Героя Советского Союза М.П.Хвостанцева», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Истомина Евгения Юрьевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Славянка», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Носовой Любови Григорьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», на основании пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий контракт (далее - контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в соответствии со спецификацией (приложение № 1), являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Оказание услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида услуг, в соответствии с условиями Контракта.

1.3. Место оказания услуги: в муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 имени Героя Советского Союза М.П. Хвостанцева» (МОБУ «СОШ № 4»)

1.4. Срок оказания услуг: с 02 декабря 2024 г. по 28 декабря 2024 г. (включительно).

1.5. Идентификационный код закупки: 243245500901824550100100040000000244.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена настоящего контракта составляет **530368,97** рублей, НДС не облагается.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом № 44-ФЗ, настоящим контрактом.

Подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя сумма, 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.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена оказываемых услуг указана с учетом всех расходов на организацию питания, включая цену продуктов питания, расходов на их доставку, расходов связанных с организацией питания в размере 35% от стоимости набора продуктов питания, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

2.4. Оплата по контракту осуществляется в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя, указанный в Контракте не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке), предусмотренного ч.13.1 ст.34 и ч.7 ст.94 настоящего Федерального закона № 44-ФЗ без замечаний Заказчика.

2.5. Источник финансирования: субсидии бюджетам муниципальных образований края на софинансирование организации и обеспечения, обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, за

исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Контракта.

3.1.2. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по Контракту.

3.1.3. При приемке оказанных услуг проводить экспертизу в части соответствия их условиям контракта. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

3.1.4. Осуществлять контроль за соблюдением условий контракта, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг Исполнителем.

3.1.5. Предоставить исполнителю помещение соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

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

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта.

3.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Контракту.

3.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке) в порядке, установленном ч.7 ст.94 Федерального закона № 44-ФЗ.

3.2.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустранимых недостатков.

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе.

3.2.6. Пользоваться иными установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации правами.

3.2.7. В период срока действия контракта по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню.

3.2.8. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта:

- ежедневно раздаточные ведомости на отпуск рационов питания отдельно к каждому приёму пищи.

3.2.9. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать у Исполнителя необходимую информацию и документы.

3.2.10. Осуществлять забор проб продуктов питания, используемых для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на

лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

Заказчик направляет Исполнителю соответствующее уведомление не позднее чем за 1 (один) рабочий день до осуществления забора проб. Забор проб осуществляется Заказчиком своими силами или с привлечением экспертной организации не чаще 2 (двух) раз в месяц в отношении каждого отдельного вида используемого пищевого продукта.

3.3. Исполнитель обязан:

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

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

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

3.3.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы обучающихся меню основного (организованного) питания.

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

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

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

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

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

3.3.10. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта.

3.3.11. Организовать питание в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) питания, согласованным с заказчиком.

При оказании услуг по организации питания допускается по согласованию с заказчиком проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин.

3.3.12. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно-гигиенических правил работниками.

3.3.13. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания.

3.3.14. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТ).

3.3.15. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико-химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований.

3.3.16. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

3.3.17. В установленный в письменном уведомлении Заказчика срок предоставить для забора проб продукты питания, используемые для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР, ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

3.3.18. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

3.3.19. Контролировать правильность отпуска блюд уполномоченным лицам Заказчика в соответствии с раздаточной ведомостью.

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

В течение 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

3.3.21. Предоставлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 № 862, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозиться с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.12.2020 № 2200 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации».

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

3.3.22. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (анализ опасностей и критические контрольные точки, утв. в разд. 1.5 Правил надлежащей производственной практики Евразийского экономического союза, утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 03.11.2016 № 77), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки

документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятиями общественного питания.

3.3.23. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) обучающимся из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.3.24. В течение 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора, в том числе:

результаты производственного контроля;

сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

3.3.25. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя.

3.3.26. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и оказания услуг по организации питания ветеринарно-санитарным требованиям (включая контроль за проведением на складах мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации) сообщать заказчику о результатах такого контроля в течение одного рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

3.3.27. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

3.3.28. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.29. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день в течение двух часов.

В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

3.3.30. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

3.3.31. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд в соответствии с действующим законодательством.

3.3.32. Привлекать к оказанию услуг работников, прошедших медицинские осмотры, имеющий соответствующую квалификацию и личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ. Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, установленных требованиями законодательства РФ, а также, обеспечить прохождение работниками обследований на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства РФ.

3.3.33. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.3.34. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Контрактом.

3.3.35. В течение 3 рабочих дней с момента заключения исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, его цену, копии документов о приемке товаров, которые являются предметом договора, заключенного

между исполнителем и поставщиком, копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем поставщику пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

3.3.36. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения контракта на другого поставщика пищевых продуктов представлять заказчику документы, указанные в п. 3.3.34 контракта, в течение 3 рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

3.3.37. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 4.7 контракта.

3.3.38. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий контракта, беспрепятственный доступ представителей заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

3.3.39. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков.

3.3.40. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

3.3.41. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

3.3.42. В течение 3 рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика в соответствии с п.3.2.2 контракта, предоставить заказчику требуемую информацию в письменном виде.

3.3.43. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации питания в соответствии с Приложением 3 к Контракту.

3.3.44. Соблюдать техническое задание при оказании услуг по организации питания и требования к работникам при оказании услуг по организации питания в соответствии с приложением 4 к Контракту.

3.3.45. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания в соответствии с приложением 5 к Контракту.

3.4. Исполнитель имеет право:

3.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

3.4.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Контракта.

3.4.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.

3.4.4. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

3.4.5. Исполнитель или представитель Исполнителя вправе присутствовать при осуществлении забора проб продуктов питания, используемых для приготовления готовых блюд, для направления их в специализированное учреждение (лабораторию), имеющее аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на данный вид деятельности, на лабораторную экспертизу с целью выявления их соответствия требованиям ГОСТ, ТР ТС, ТУ, СТО, заявленному составу, содержанию вредных веществ, качественных характеристик.

4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Приёмку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утверждённом меню, ежедневной меню-раскладке, раздаточной ведомости, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, контракта и технического задания.

4.2. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объёме согласно меню.

4.3. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

4.4. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг несоответствие или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 часа с момента их обнаружения и вправе потребовать безвозмездного их устранения в течение 2 часов с момента извещения Исполнителя, а также возмещения убытков до конца расчетного периода.

4.5. В течение 3 рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель предоставляет акт сдачи-приемки оказанных услуг.

Заказчик осуществляет приемку результатов оказанных услуг, в течение 3 рабочих дней, со дня поступления Заказчику подписанного исполнителем акта сдачи-приемки оказанных услуг.

При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение двух рабочих дней представляет Заказчику исправленный акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.6 Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг уполномоченными представителями обеих сторон.

4.7. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг, являются: акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.8. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг в порядке, предусмотренном ч.7 ст.94 Федерального закона № 44-ФЗ, в течение 3 рабочих дней Исполнитель за свой счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Акт сдачи-приемки оказанных услуг подписывается после устранения замечаний, в сроки и порядке, предусмотренные данным разделом.

4.9. Для проверки оказанных услуг в части соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу.

Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. Срок представления Исполнителем дополнительных материалов составляет 3 рабочих дней с момента направления запроса. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего контракта.

4.10. Стороны предоставляет во временное безвозмездное пользование Исполнителю имущество (производственные площади и оборудование), принадлежащие Заказчику и необходимые Исполнителю для оказания услуг. Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего контракта.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с настоящим Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации, в размере, установленным положениями Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) о внесении изменений в Постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу Постановления Правительства

Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042).

5.2. Убытки, возникшие вследствие неисполнения либо ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Контракту, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

5.3. 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).

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

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

5.4. 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).

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 контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненным исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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 контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

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

5.6. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.7. Заказчик вправе удержать сумму неисполненных исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате исполнителю.

5.8. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком и третьими лицами за физический, материальный и моральный вред (ущерб) причиненный своими действиями (бездействием) при оказании услуг, предусмотренных условиями настоящего контракта, а также несет ответственность за качество оказанных услуг, используемого оборудования, документов, подтверждающих его качество.

5.9. Заказчик вправе удержать сумму неисполненных подрядчиком требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с Законом № 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных с Федеральным законом № 44-ФЗ.

6.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации, такой отказ осуществляется в соответствии со статьёй 95 Федеральным законом № 44-ФЗ.

6.3. Заказчик вправе провести экспертизу поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

6.4. Если заказчиком проведена экспертиза поставленного товара, выполненной работы или оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы поставленного товара, выполненной работы или оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

6.5. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) об одностороннем отказе от исполнения контракта.

6.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления поставщика (подрядчика, исполнителя) о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта.

7. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

7.1. 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.

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 коррупционные действия: дача/ получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путём.

В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи.

Вторая сторона обязана рассмотреть уведомление в течение 10 рабочих дней с даты его получения.

8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА

8.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные

конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

8.2. При невыполнении или частичном невыполнении любой из Сторон обязательств по Контракту вследствие наступления обстоятельств, указанных в п.8.1. Контракта, если они непосредственно повлияли на сроки исполнения Сторонами своих обязательств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать эти обстоятельства.

8.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

8.4. Неизвещение, либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.8.3. Контракта влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по Контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке. Срок рассмотрения претензии составляет 5 (пяти) рабочих дней со дня ее получения.

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Хакасия.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Контрактом, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

10.2. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует по 31 декабря 2024, включительно.

10.3. Документооборот в рамках Контракта осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (Трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках Контракта не может превышать 5 (пяти) рабочих дней со дня его получения.

11.4. Контракт составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

10.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому заказчику.

10.6. Все приложения к Контракту должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, являются неотъемлемой частью Контракта.

10.7. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Контракту Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Контракту будут считаться сведения, указанные в Контракте.

10.8. Приложения:

Приложение № 1 Спецификация

Приложение № 2 Циклическое меню

Приложение № 3 Требования к транспортировке, хранению и приёму пищевой продукции при оказании услуги по организации питания.

Приложение № 4 Техническое задание при оказании услуг по организации питания и требования к работникам

Приложение № 5 Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации питания.

11. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4 имени Героя Советского Союза М.П. Хвастанцева» (МОБУ «СОШ № 4») 662605, Красноярский край, г. Минусинск, ул. Подсинская, 41 ИНН 2455009018 КПП 245501001 Финансовое управление администрации города Минусинска (МОБУ «СОШ №4») л/с20196Щ65750) Р/с 03234643047230001900 Кор. Счет 40102810245370000011 Банк: Отделение Красноярск Банка России// УФК по Красноярскому краю Г.Красноярск БИК 010407105 8 (39132) 2-02-28

Исполнитель:

Акционерное общество «Славянка» Адрес: 662600, Россия, Красноярский край, город Минусинск, ул. Ленина, 97 ИНН 2455011497/КПП 245501001 р/счет № 40702810331360100082 Красноярское отделение № 8646 ПАО Сбербанк г. Красноярск Кор./счет 30101810800000000627 БИК 040407627 Телефон: 8 (39132) 2-08-42

Заказчик:

Директор



/Е.Ю.Истомин/

Исполнитель:

Генеральный директор:



/Л.Г.Носова/

Приложение № 1
к контракту от «02» декабря 2024 года
№ СОШ4122024-Н на оказание услуг
питания детей, обучающихся по
образовательным программам начального
общего образования

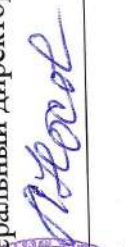
Расчет стоимости услуг
по организации горячего питания

Стоимость продуктов питания на одного обучающегося в день для приготовления горячего завтрака, руб.	Кол-во дней	Стоимость продуктов питания на одного обучающегося в день для приготовления горячего обеда, руб.		Количество детей по возрастным группам, питающихся горячим завтраком, лого/дни		Количество детей по возрастным группам, питающихся горячим обедом, лого/дни		Общая сумма стоимости продуктов питания для приготовления горячего питания, руб.	Расходы, связанные с организацией питания (коэффициент 0,35), руб.	Общая сумма по организации горячего питания - НМЦК, руб.
		от 6 до 10 лет включительно	от 11 до 13 лет включительно	От 6 до 10 лет включительно	От 11 до 13 лет включительно	От 6 до 10 лет включительно	От 11 до 13 лет включительно			
61,45	21	92,18	107,16	6027	315	0	0	392865,90	137503,07	530368,97

Заказчик:
Директор: 



Исполнитель:
Генеральный директор:



/Л.Г.Носова/

/Е.Ю.Истомин/

МП

Приложение № 2
к контракту от «02» декабря 2024 года
№ СОП4122024-Н на оказание услуг
питания детей, обучающихся по
образовательным программам начального
общего образования

Циклическое меню

Циклическое меню

День: I
Неделя: I
Сезон: Зимний
Возрастная категория: 6-10 лет

№	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				стоимость продуктов питания (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
Застрак																	
7	Горячий бутерброд с сыром	60	7,23	4,40	17,81	140,40	0,07	0,14	0,08	0,09	187,20	137,00	20,20	1,02	22,02	7,71	29,73
173	Каша вязкая (из пшениной крупы), с маслом	210	9,04	13,44	40,16	318,00	0,18	1,43	0,09	0,17	139,90	184,12	52,09	1,36	15,10	5,29	20,39
377	Чай с лимоном, с сахаром	207	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	2,20	0,05	0,00	15,80	8,00	6,00	0,78	4,24	1,48	5,72
378	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,26	0,17	13,81	52,00	0,02	4,00	3,00	0,00	14,08	9,57	7,83	1,91	17,75	6,21	23,96
ГП	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
	итого	547	19,15	19,05	99,64	639,00	0,34	7,77	3,22	0,65	362,78	368,69	95,52	5,85	61,45	21,51	82,96
Обед																	
471	Салат из квашеной капусты с брусникой	60	1,02	3,00	5,07	51,42	0,04	40,30	133,00	0,05	20,00	19,00	25,00	0,70	8,05	2,82	10,87
113	Суп-лапша домашняя	200	2,05	4,43	9,28	92,60	0,04	0,81	20,19	0,06	18,02	75,52	10,27	0,85	5,95	2,08	8,03

2	Бифстроганов	90	13,68	20,79	4,61	261,00	0,17	11,43	147,00	0,90	27,00	215,10	15,30	4,50	61,81	21,63	83,44
5	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	202,65	0,03	0,05	0,00	0,01	0,66	3,02	29,33	5,77	7,51	2,63	10,14
3	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,00	2,00	2,53	0,00	9,00	7,00	6,00	0,50	4,18	1,46	5,64
4	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
Г	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
П	<i>итого</i>	760	27,82	34,25	102,68	870,67	0,41	54,59	302,72	1,80	86,28	379,64	104,70	13,88	92,18	32,26	124,44
	Итого за день	1307	46,97	53,30	202,32	1509,67	0,76	62,36	305,94	2,45	449,06	748,33	200,22	19,73	x	x	x
	Потребность в пищевых веществах	x	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,00	490,00	6,00	720,00	720,00	180,00	10,80	x	x	x
	Процент удовлетворения	x	86,98	96,56	88,04	92,50	90,12	148,48	62,44	40,87	62,37	103,93	111,23	182,69	x	x	x

День: 2

Неделя: 1

Сезон: Зимний

Возрастная категория: 6-10 лет

N	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					стоимость блюда (руб)	стоимость блюда (руб)	излишек/расход 35% (руб)	стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	Ca	Р				
2	Бутерброд с джемом	60	2,64	4,22	31,80	175,64	0,07	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	7,81	2,73	10,54			
2	Запеканка творожно-морковная с молочным соусом	150,00	13,67	12,95	42,93	343,13	0,06	0,16	39,97	0,25	214,90	248,84	32,33	1,00	33,28	11,65	44,93			
3	Чай с сахаром	200,00	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	0,04	0,30	0,01	4,50	7,20	3,80	0,70	1,35	0,47	1,82			
7	Хлеб ржаной-пшеничный	30,00	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16			
3	Фрукты свежие(яблоки)	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	0,02	4,00	3,00	0,00	14,08	9,57	7,83	1,91	16,67	5,83	22,50			
8	<i>итого</i>	540,00	19,27	18,61	112,19	692,37	0,22	4,68	98,27	0,69	252,88	336,21	68,36	5,29	61,45	21,51	82,96			

Обед																	
№	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Стоимость блюда (руб)	накладные расходы 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)		
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р				Mg	Fe
4	Салат картофельный с соевым огурцом	60	1,04	3,71	5,54	59,70	0,04	28,80	50,80	0,08	36,00	44,00	16,00	0,80	9,71	3,40	13,11
2	Суп гороховый	200	4,39	4,21	13,23	118,60	0,15	4,76	97,20	0,06	27,00	80,40	29,00	1,47	8,47	2,96	11,43
2	Биточки (из мяса)	90	7,40	16,46	9,68	218,25	0,07	0,12	30,80	0,14	38,70	182,60	26,70	2,53	50,08	17,53	67,61
6	Каша гречневая	150	6,66	3,65	23,55	152,00	0,21	0,00	27,50	0,12	14,00	180,00	120,00	4,00	11,69	4,09	15,78
8	Напиток из смородины	200	0,12	0,02	26,56	106,40	0,00	1,50	1,25	0,00	5,67	3,48	1,52	0,11	7,55	2,64	10,19
7	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
г	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
п	<i>итого</i>	760	24,50	29,47	103,82	785,15	0,60	35,18	207,55	1,18	132,97	550,48	212,02	10,47	92,18	32,26	124,44
	Итого за день	1300	43,77	48,08	216,01	1477,52	0,82	39,86	305,82	1,87	385,85	886,69	280,38	15,76	x	x	x
	Потребность в пищевых веществах	x	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,00	490,00	6,00	720,00	720,00	180,00	10,80	x	x	x
	Процент удовлетворения	x	81,06	87,10	94,00	90,53	97,83	94,91	62,41	31,08	53,59	123,15	155,77	145,90	x	x	x

День: 3

Неделя: 1

Сезон: Зимний

Возрастная категория: 6-10 лет

№ реп	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Стоимость блюда (руб)	накладные расходы 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)		
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р				Mg	Fe
Завтрак																	
371	Тренка в яично-молочной смеси	70	3,20	1,07	29,21	154,00	0,00	0,37	1,20	0,20	140,00	0,02	0,02	0,44	13,50	4,73	18,23
204	Макаронные изделия отварные с сыром	150	10,15	4,86	25,58	154,40	0,05	11,37	0,01	0,03	62,90	63,92	8,35	0,68	24,01	8,40	32,41
338	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,02	3,00	4,00	0,00	14,08	9,57	7,83	1,91	18,34	6,42	24,76

388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,01	80,00	98,04	0,05	11,00	3,00	3,00	0,50	3,26	1,14	4,40	
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16	
	итого	550	16,92	7,63	98,01	510,20	0,15	85,21	112,78	0,67	233,78	106,51	28,60	4,31	61,45	21,51	82,96	
Обед																		
40	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1,64	4,24	5,73	67,62	0,02	2,26	72,90	0,01	12,12	21,42	9,66	0,42	8,19	2,87	11,06	
82	Борщ с капустой (свежей) и картофелем, со сметаной	210	1,70	4,21	11,29	98,28	0,03	6,76	137,80	0,04	33,60	42,60	19,20	0,87	11,50	4,03	15,53	
259	Жаркое по-домашнему с тушеной говядиной	240	22,22	24,81	22,74	404,57	0,17	14,10	325,00	0,13	40,00	241,00	117,00	2,70	61,38	21,48	82,86	
357	Кисель витаминный	200					0,00	5,12	0,98	0,00	6,25	7,49	3,75	0,16	6,43	2,25	8,68	
гп	Хлеб пшеничный	30	0,24	0,11	31,37	149,80	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16	
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16	
	итого	770	28,20	33,77	83,73	783,87	0,36	28,24	536,68	0,97	103,57	372,51	168,41	5,71	92,18	32,26	124,44	
	Итого за день	1320	45,12	41,40	181,74	1294,07	0,51	113,45	649,46	1,64	337,35	479,02	197,01	10,02				
	Потребность в пищевых веществах	x	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,09	490,00	6,00	720,09	720,00	180,00	10,80				
	Процент удовлетворения	x	83,56	75,00	79,09	79,29	60,54	270,11	132,54	27,25	46,95	66,53	109,45	92,78				

День: 4

Неделя: 1

Сезон: Зимний

Возрастная категория: 6-10 лет

N рецепта	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
Завтрак																	
1	Бутерброд с маслом	60	3,54	11,24	22,34	204,00	0,24	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	11,35	3,97	15,32
175	Каша вязкая из риса и пшена	210	6,08	11,18	33,48	260,00	0,14	0,69	159,00	0,16	36,00	176,00	28,00	0,80	15,24	5,33	20,57
378	Чай с молоком	200	1,52	1,36	15,90	81,00	0,04	0,68	17,25	0,17	143,00	130,00	34,30	1,10	6,10	2,14	8,24
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16

338	Фрукты свежие (мандарин)	100	0,81	0,31	13,34	53,00	0,02	4,00	3,00	0,00	14,08	9,57	7,83	1,91	26,42	9,25	35,67	
	<i>итого</i>	600	14,44	25,11	97,72	664,60	0,51	5,85	234,25	0,76	212,48	386,17	94,53	5,49	61,45	21,51	82,96	
Обед																		
52	Салат из свеклы с сыром	60	0,84	0,44	4,96	85,68	0,05	125,00	71,65	0,04	18,50	34,00	17,00	0,75	11,35	3,97	15,32	
88	Щи со сметаной	200	1,41	3,96	6,32	71,80	0,10	5,20	75,89	0,06	35,23	76,47	20,74	0,80	10,36	3,63	13,99	
228	Минтай припущенный в молоке	90	11,14	6,34	2,57	111,60	0,23	1,35	4,17	0,09	41,60	232,47	53,84	1,00	42,44	14,85	57,29	
312	Картофельное пюре (или картофель отварной с маслом)	150	3,05	4,87	20,43	197,64	0,12	10,20	32,10	0,11	39,00	84,00	28,00	1,00	11,74	4,11	15,85	
387	Напиток из облепихи	200	0,30	1,20	6,80	104,00	0,06	20,00	0,13	0,07	36,00	82,41	27,94	0,00	11,61	4,06	15,67	
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16	
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16	
	<i>итого</i>	760	21,63	18,23	66,34	700,92	0,69	161,75	183,94	1,14	181,93	569,35	166,32	5,11	92,18	32,26	124,44	
	Итого за день	1360	36,07	43,34	164,06	1365,52	1,195	167,6	418,19	1,899	394,41	955,52	260,85	10,6	x	x	x	
	Потребность в пищевых веществах	x	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,00	490,00	6,00	720,00	180,00	180,00	10,80	x	x	x	
	Процент удовлетворения	x	66,80	78,51	71,39	83,67	142,26	399,05	85,34	31,65	54,78	132,71	144,92	98,15	x	x	x	

День: 5

Неделя: 1

Сезон: Зимний

Возрастная категория: 6-10 лет

N рецепта	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				стоимость блюда (руб)	накладные расходы 35% а (руб)	стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
2	Бутерброд с вареным стученым молоком	60	4,92	5,46	34,92	188,40	0,07	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	9,64	3,37	13,01		
120	Суп молочный с вермишелью, с маслом	205	4,49	3,89	14,72	123,00	0,06	0,72	26,32	0,17	155,90	121,20	19,40	0,36	21,05	7,37	28,42		
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,01	80,00	98,04	0,05	11,00	3,00	3,00	0,50	3,26	1,14	4,40		
338	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,02	4,00	3,00	0,00	14,08	9,57	7,83	1,91	34,80	12,18	46,98		

пп	Хлеб ржаной-пшеничный <i>итого</i>	30 595	2,49 12,98	1,02 11,05	12,66 92,86	66,60 513,20	0,07 0,23	0,00 85,20	0,00 182,36	0,39 0,65	5,80 200,38	30,00 204,37	9,40 54,63	0,78 4,45	2,34 61,45	0,82 21,51	3,16 82,96	
Обед																		
67	Винегрет	60	0,84	6,02	4,37	75,06	0,06	2,14	134,90	0,04	12,03	54,83	22,00	0,72	4,55	1,59	6,14	
96	Рассольник Ленинградский, со сметаной	210	1,69	4,38	10,06	90,09	0,06	5,54	107,20	0,05	21,00	51,40	19,60	0,71	13,33	4,67	18,00	
290	Птица тушеная в соусе	90	11,95	9,76	2,61	145,00	0,05	1,41	32,00	0,11	14,16	165,80	23,30	2,50	55,46	19,41	74,87	
305	Рис припущенный	150	3,64	4,30	36,37	199,95	0,03	1,44	26,60	0,03	6,00	72,00	24,00	0,50	8,42	2,95	11,37	
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,00	2,00	2,53	0,00	9,00	7,00	6,00	0,50	4,18	1,46	5,64	
пп	Хлеб пшеничный	50	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	3,90	1,37	5,27	
пп	Хлеб ржаной-пшеничный <i>итого</i>	30 790	2,49 23,67	1,02 25,97	12,66 110,68	66,60 773,10	0,07 0,34	0,00 12,53	0,00 303,23	0,39 1,01	5,80 73,79	30,00 411,03	9,40 113,70	0,78 6,49	2,34 92,18	0,82 32,26	3,16 124,44	
	<i>Итого за день</i>	1385	36,65	37,02	203,54	1286,3	0,563	97,73	485,59	1,653	274,17	615,4	163,33	10,94	x	x	x	
	<i>Потребность в пищевых веществах</i>	x	54,00	55,20	229,80	1632,90	0,84	42,00	490,00	6,89	720,00	720,00	132,00	10,80	x	x	x	
	<i>Процент удовлетворенности</i>	x	67,87	67,07	88,57	78,82	67,02	232,59	99,10	27,55	28,98	85,47	97,52	101,30	x	x	x	

6

День:

Неделя:

Сезон:

Зимний

6-10 лет

Возрастная категория:

N рецепта	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)		Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					Стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры		Углеводы	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
2	Бутерброд на батоне с вареным ступенным молоком	60	3,19	7,76	35,55	225,00	0,07	0,48	55,00	0,48	13,60	40,60	15,00	0,90	15,41	5,39	20,80	
175	Каша "Дружба" (вязкая) с маслом	205	12,80	8,50	10,60	202,10	0,14	0,69	159,00	0,69	206,10	176,00	28,00	0,80	17,61	6,16	23,77	
338	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,38	35,00	17,00	11,00	0,10	24,74	8,66	33,40	
276	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,00	36,00	0,00	0,04	0,30	0,04	4,50	7,20	3,80	0,70	1,35	0,47	1,82	

гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,00	0,36	15,87	74,70	0,05	0,00	0,63	8,70	45,00	14,10	1,17	2,34	0,82	3,16
	итого	595	18,89	16,82	78,52	575,80	0,32	39,21	2,22	267,90	285,80	71,90	3,67	61,45	21,51	82,96
Обед																
47	Салат из квашеной капусты с брусничкой	60	1,02	3,00	5,07	51,42	0,04	40,30	0,05	20,00	19,00	25,00	0,70	8,05	2,82	10,87
106	Суп с рыбными консервами	200	6,90	6,70	11,50	134,00	0,08	2,39	0,23	157,81	96,45	30,91	0,42	26,29	9,20	35,49
274	Зразы мясные с яйцом	90	12,43	7,92	5,29	142,20	0,22	1,20	0,12	118,50	138,55	18,59	2,99	37,29	13,05	50,34
171	Каша гречневая	150	4,20	5,00	22,30	151,00	0,21	0,00	0,65	14,00	180,00	120,00	4,00	11,69	4,09	15,78
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,00	2,00	0,00	9,00	7,00	6,00	0,50	4,18	1,46	5,64
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
	итого	770	30,10	24,13	101,43	741,62	0,69	45,89	1,83	330,91	501,00	219,30	10,17	92,18	32,26	124,44
	Итого за день	1365	48,99	40,95	179,95	1317,42	1,01	85,10	4,05	598,81	786,80	291,20	13,84	х	х	х
	Потребность в пищевых веществах	х	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,00	6,00	720,00	720,00	180,00	10,80	х	х	х
	Процент удовлетворения	х	90,73	74,18	78,31	80,72	119,76	202,62	67,50	83,17	109,28	161,78	128,15	х	х	х

День: 1

Неделя: 2

Сезон: Зимний

Возрастная категория: 6-10 лет

№ рецепта	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					стоимость блюда (руб)	накладные расходы 35% (руб)	стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
1	Бутерброд с маслом	60	3,54	11,24	22,34	204,00	0,24	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	8,55	2,99	11,54		
210	Омлет натуральный	150	13,94	24,83	2,64	289,66	0,39	0,60	526,70	0,32	91,70	195,85	29,18	2,18	35,87	12,55	48,42		
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	0,04	0,30	0,01	4,50	7,20	3,80	0,70	1,35	0,47	1,82		
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,02	4,00	3,00	0,00	14,08	9,57	7,83	1,91	13,34	4,67	18,01		
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16		

		540	20,44	37,51	62,44	667,26	0,72	5,12	585,00	0,75	129,68	283,22	65,21	6,47	61,45	21,51	82,96
итого																	
Обед																	
49	Салат витаминный 2 вариант	60	0,94	3,61	5,28	57,42	0,02	11,82	31,75	0,02	14,70	14,14	6,09	0,26	13,45	4,71	18,16
99	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,20	0,09	1,37	68,00	0,04	9,08	66,79	15,46	0,25	13,49	4,72	18,21
260	Гуляш	90	9,58	25,37	2,60	278,10	0,05	1,41	32,00	0,11	14,16	165,80	23,30	2,50	45,50	15,93	61,43
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	202,65	0,03	0,05	0,00	0,01	0,66	3,02	29,33	5,77	7,51	2,63	10,14
387	Напиток из смородины	200	0,12	0,02	26,56	106,40	0,00	1,50	1,25	0,00	5,67	3,48	1,52	0,11	7,55	2,64	10,19
III	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
III	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
	итого	760	22,32	38,93	93,47	850,97	0,33	16,15	133,00	0,97	55,87	313,23	94,50	10,45	92,18	32,26	124,44
	Итого за день	1300	42,76	76,44	155,91	1518,23	1,0478	21,27	718	1,718	185,55	596,45	159,71	16,915	x	x	x
	Потребность в пищевых веществах	x	54,00	55,20	229,30	1632,00	0,84	42,00	490,00	6,00	720,00	720,00	180,00	10,80	x	x	x
	Процент удовлетворения	x	79,19	139,48	67,85	93,03	124,74	50,64	146,53	28,63	25,77	82,34	88,73	156,62	x	x	x

2

2

Зимний

6-10 лет

Возрастная категория:

N рецепта	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	Стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)			
	Завтрак																		
2	Бутерброд с джемом	60	2,64	4,22	31,80	175,64	0,07	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	9,38	3,28	12,66		
181	Каша жидкая молочная манная с маслом и сахаром	220	6,11	10,72	42,36	291,00	0,06	0,48	294,20	0,21	174,20	190,10	30,60	0,70	16,06	5,62	21,68		
377	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,01	80,00	98,04	0,05	11,00	3,00	3,00	0,50	3,26	1,14	4,40		
III	Хлеб ржаной-пшеничный	29	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16		
338	Фрукты свежие (бананы)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,04	10,00	20,00	0,05	8,00	28,00	42,00	0,60	30,41	10,64	41,05		

		729	13,42	16,74	128,58	717,44	0,25	90,96	467,24	0,74	212,60	291,70	100,00	3,48	61,45	21,51	82,96	
итого																		
Обед																		
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,79	1,95	3,88	36,24	0,02	11,82	31,75	0,02	14,70	14,14	6,09	0,26	12,89	4,51	17,40	
108	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	15,03	115,40	0,05	4,14	115,09	0,04	11,71	40,54	14,41	0,61	9,31	3,26	12,57	
268	Котлеты, биточки, шницели из мяса	90	7,40	16,46	9,68	218,25	0,08	0,75	5,76	0,08	9,63	128,20	18,80	1,95	49,71	17,40	67,11	
265	Рис отварной с овощами	150	3,60	3,90	35,90	193,00	0,05	0,28	159,26	0,02	8,68	68,15	25,47	0,51	11,41	3,99	15,40	
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,00	2,00	2,53	0,00	9,00	7,00	6,00	0,50	4,18	1,46	5,64	
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16	
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16	
	итого	760	20,19	27,49	121,76	825,89	0,34	18,99	314,39	0,95	65,32	318,03	89,57	5,39	92,18	32,26	124,44	
	Итого за день	1489	33,61	44,23	250,34	1543,33	0,58	109,95	781,63	1,68	277,92	609,73	189,57	8,87	x	x	x	
	Потребность в пищевых веществах	x	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,00	490,00	6,00	720,00	720,00	180,00	10,80	x	x	x	
	Процент удовлетворения	x	62,24	80,13	108,94	94,57	69,40	261,79	159,52	28,07	38,60	84,68	105,32	82,09	x	x	x	

День: 3

Неделя: 2

Сезон: Зимний

Возрастная категория: 6-10 лет

№ рецепта	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				Стоимость блюда (руб)	накладные расходы 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
Завтрак																			
1	Бутерброд с маслом	60	3,54	11,24	22,34	204,00	0,24	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,82	11,35	3,97	15,32		
206	Макаронные запеченные с яйцом	150	7,24	12,25	23,15	231,43	0,05	0,01	11,37	0,03	62,90	63,92	8,35	0,62	19,83	6,94	26,77		
377	Чай с лимоном, с сахаром	207	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	2,20	0,05	0,00	15,80	8,00	6,00	0,78	3,95	1,38	5,33		
338	Фрукты свежие (мандарин)	100	0,81	0,31	13,34	53,00	0,06	38,00	10,00	0,03	35,00	17,00	11,00	0,55	23,98	8,39	32,37		
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	1,56	2,34	0,82	3,16		

		547	14,21	24,84	86,69	617,03	0,42	40,69	76,42	0,48	133,10	159,52	49,75	4,33	61,45	21,51	82,96	
		итого																
		Обед																
59	Салат из моркови с яблоком	60	0,64	0,10	5,11	23,94	0,02	6,00	6,00	0,02	13,80	25,20	8,40	0,36	5,98	2,09	8,07	
93	Щи по-Уральски с крупой	200	1,47	4,39	3,40	55,00	0,08	1,88	66,23	0,03	16,88	34,34	14,57	0,41	16,59	5,81	22,40	
279	Тефтели мясные с соусом овощным	90	13,17	15,61	12,85	248,00	0,00	26,20	0,27	0,70	88,20	17,90	1,40	0	45,01	15,75	60,76	
171	Каша гречневая	150	6,66	3,65	23,55	152,00	0,21	0,00	27,50	0,12	14,00	180,00	120,00	4,00	11,69	4,09	15,78	
357	Кисель витаминный	200	0,24	0,11	31,37	149,80	0,00	5,12	0,98	0,00	6,25	7,49	3,75	0,16	6,43	2,25	8,68	
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	3,24	1,13	4,37	
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	3,24	1,13	4,37	
	итого	760	27,07	25,28	101,54	758,94	0,44	39,20	100,98	1,66	150,73	324,93	166,92	6,49	92,18	32,26	124,44	
	Итого за день	1307	41,28	50,12	188,23	1375,97	0,8605	79,8875	177,4	2,1429	283,828	484,45	216,67	10,82	x	x	x	
	Потребность в пищевых веществах	x	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,00	490,00	6,00	720,00	720,00	180,00	10,80	x	x	x	
	Процент удовлетворения	x	76,44	90,80	81,91	84,31	102,44	190,21	36,20	35,72	30,42	67,28	120,37	190,19	x	x	x	

День: 4

Неделя: 2

Зимний

Сезон:

6-10 лет

Возрастная категория:

N рецепта	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					Стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	Ca	Р	Mg			
	Завтрак																			
2	Бутерброд с вареным ступенным молоком	60	4,92	5,46	34,92	188,40	0,07	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	9,64	3,37	13,01			
177	Каша вязкая молочная "Геркулес", с маслом и курткой	220	8,35	13,15	44,45	329,00	0,12	0,55	44,85	0,12	115,80	156,89	41,60	1,18	18,58	6,50	25,08			
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	0,04	0,30	0,01	4,50	7,20	3,80	0,70	1,35	0,47	1,82			
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16			
338	Фрукты свежие (апельсин)	100	0,90	0,20	8,01	36,00	0,02	4,00	3,00	0,02	14,08	9,57	7,83	1,91	29,54	10,34	39,88			

<i>итого</i>		610	16,64	19,23	114,98	677,00	0,28	5,07	103,15	0,57	153,78	244,26	77,63	5,47	61,45	21,51	82,96
Обед																	
55	Салат из свеклы с соевыми огурцами	60	0,85	3,62	3,76	51,00	0,05	16,98	6,23	0,05	22,03	41,37	13,76	0,83	10,04	3,51	13,55
103	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	200	2,15	2,27	13,96	94,60	0,09	8,42	107,40	0,10	34,90	96,40	28,20	1,16	14,59	5,11	19,70
234	Котлеты рыбные (минтай или горбуша)	90	7,34	8,02	7,25	156,96	0,14	0,69	159,00	0,16	36,00	176,00	28,00	0,80	40,25	14,09	54,34
312	Картофельное пюре (или картофель отварной с маслом)	150	3,05	4,87	20,43	197,64	0,12	10,20	32,10	0,11	39,00	84,00	28,00	1,00	15,07	2,64	10,19
387	Напиток из смородины	200	0,12	0,02	26,56	106,40	0,00	1,50	1,25	0,00	5,67	3,48	1,52	0,11	7,55	0,82	3,16
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
	<i>итого</i>	760	18,40	20,22	97,22	736,80	0,53	37,79	305,98	1,20	149,20	461,25	118,28	5,46	92,18	32,26	124,44
	<i>Итого за день</i>	1370	35,04	39,45	212,2	1413,8	0,8138	42,86	409,13	1,775	302,98	705,51	195,91	10,927	x	x	x
	<i>Потребность в пищевых веществах</i>	x	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,00	490,00	6,00	720,00	720,00	180,00	10,80	x	x	x
	<i>Процент удовлетворения</i>	x	64,89	71,47	92,34	86,63	96,88	102,05	83,50	29,58	42,08	97,99	108,84	101,18	x	x	x

День: 5

Неделя: 2

Сезон: Зимний

Возрастная категория: 6-10 лет

Наименование блюда

N рецепта	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					Стоимость блюда (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	Na	K		
Завтрак																		
2	Бутерброд с джемом	60	2,64	4,22	31,80	175,64	0,00	1,20	0,37	0,20	0,02	140,00	0,02	0,02	0,44	7,81	2,73	10,54
174	Каша молочная кукурузная жидкая	220	7,63	11,10	60,76	374,00	0,08	1,30	0,06	0,34	134,61	128,78	25,74	1,16	18,67	6,53	25,20	
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,60	0,53	0,04	13,29	0,11	32,50	10,00	7,00	0,55	13,79	4,83	18,62	
338	Фрукты свежие (банан)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,03	0,52	13,29	0,13	107,00	111,00	30,70	1,10	18,84	6,59	25,43	

гп	Хлеб ржаной-пшеничный <i>итого</i>	30 610	2,49 17,43	1,02 19,52	12,66 142,17	66,60 812,84	0,07 0,71	0,00 3,06	0,00 27,01	0,39 1,17	5,80 395,58	30,00 304,13	9,40 72,86	4,03 4,03	0,78 0,78	2,34 61,45	0,82 21,51	3,16 82,96
39	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	1,81	3,81	1,08	98,52	0,02	6,00	6,00	0,02	13,80	25,20	8,40	0,36	10,59	3,71	14,30	0
88	Щи со сметаной	200	1,41	3,96	6,32	71,80	0,10	75,89	75,89	0,06	35,23	76,47	20,74	0,80	14,19	4,97	19,16	6
291	Плов из птицы	240	20,34	12,56	42,88	366,40	0,08	21,05	82,55	0,09	60,50	73,00	30,00	1,10	58,54	20,49	79,03	3
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,00	2,00	2,53	0,00	9,00	7,00	6,00	0,50	4,18	1,46	5,64	5,64
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16	3,16
гп	Хлеб ржаной-пшеничный <i>итого</i>	30 760	2,49 29,11	1,02 21,84	12,66 107,55	66,60 799,72	0,07 0,33	0,00 34,25	0,00 166,97	0,39 0,95	5,80 130,13	30,00 241,67	9,40 83,94	0,78 4,32	2,34 92,18	0,82 32,26	3,16 124,44	3,16 44
	Итого за день	1370	46,54	41,36	249,72	1612,56	1,034	37,31	193,98	2,117	525,71	545,8	155,8	8,35	x	x	x	x
	Потребность в пищевых веществах	x	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,00	490,00	6,00	720,00	720,00	180,00	10,00	x	x	x	x
	<i>Процент удовлетворения</i>	x	86,19	74,93	108,67	98,81	123,10	88,83	39,59	35,28	73,02	75,81	87,11	77,31	x	x	x	x

6

День:

Неделя:

2
Зимний

Сезон:

6-10 лет

Возрастная категория:

N рецеп	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					Стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe						
2	Бутерброд с вареным стуженным молоком	60	3,19	7,76	35,55	225,00	0,07	0,48	55,00	0,48	23,60	40,60	15,00	0,90	15,41	5,39	20,80			
181	Каша молочная манная с изюмом с маслом	220	15,65	12,70	26,20	282,00	0,06	0,48	294,20	0,48	207,30	190,10	30,60	0,70	17,18	6,01	23,19			
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,10	3,00	14,30	95,00	0,03	0,52	13,29	0,68	122,00	107,00	30,70	1,10	13,79	4,83	18,62			
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,00	0,36	15,87	74,70	0,05	0,00	0,00	0,63	8,70	45,00	14,10	1,17	2,34	0,82	3,16			
338	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	28,00	10,00	0,13	35,00	17,00	11,00	0,10	28,14	9,85	37,9			

Потребность в пищевых веществах	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,00	490,00	6,00	720,00	180,00	10,80
Процент удовлетворения от суточной потребности, %	78,98	91,23	91,75	91,73	110,72	139,57	95,34	44,69	49,12	88,27	106,83
<i>Итого за 12 дней</i>	513,46	566,25	2412,67	17232,37	10,43	917,81	5515,56	29,64	4561,54	2608,36	150,12
<i>ИТОГО среднее значение за 12 дней</i>	42,79	47,19	201,06	1436,03	0,87	76,48	459,63	2,47	380,13	217,36	12,51
Потребность в пищевых веществах	54,00	55,20	229,80	1632,00	0,84	42,00	490,00	6,00	720,00	180,00	10,80
Процент удовлетворения	79,24	85,48	87,49	87,99	103,49	182,10	93,80	41,17	52,80	95,89	115,83

День: 1

Неделя: 1

Сезон: Зимний

11 - 13 лет

Возрастная категория: включительно

N группы	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					Стоимость блюда (руб)	Стоимость блюда (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	Ca	Р	Mg			
<i>Завтрак</i>																				
7	Горячий бутерброд с сыром	60	7,23	4,40	17,81	140,40	0,07	0,14	0,08	0,09	187,20	137,00	20,20	1,02	22,02	7,71	29,73	29,73		
173	Каша вязкая (из пшенной крупы), с маслом	250	11,30	16,80	50,20	397,50	0,18	1,43	0,09	0,17	139,90	184,12	52,09	1,36	19,19	6,72	25,91	25,91		
377	Чай с лимоном, с сахаром	207	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	2,20	0,05	0,00	15,80	8,00	6,00	0,78	3,89	1,36	5,25	5,25		
338	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,26	0,17	13,81	52,00	0,02	4,00	3,00	0,34	14,08	9,57	7,83	1,91	24,01	8,40	32,41	32,41		
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16	3,16		
	<i>итого</i>	647	21,41	22,41	109,68	718,50	0,34	7,77	3,22	0,99	362,78	368,69	95,52	5,85	71,45	25,01	96,46	96,46		
<i>Обед</i>																				
47	Салат из квашеной капусты с брусничкой	100	1,7	5,00	8,45	85,7	0,04	40,30	133,00	0,15	20,00	19,00	25,00	0,70	13,41	4,69	18,10	18,10		
113	Суп-лапша домашняя	250	2,56	5,53	11,60	115,75	0,04	0,81	20,19	0,06	18,02	75,52	10,27	0,85	7,44	2,60	10,04	10,04		
250	Бефстроганов	100	15,20	23,10	5,12	290,00	0,17	11,43	4716,00	0,99	27,00	215,10	15,30	4,50	68,44	23,95	92,39	92,39		
309	Макаронные изделия отварные	180	6,62	5,42	31,73	243,18	0,03	0,05	0,00	0,01	0,66	3,02	29,33	5,77	9,01	3,15	12,16	12,16		

№ п/п	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						Стоимость блюда (руб)	Накладные расходы, 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe								
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,00	2,00	2,53	0,00	9,00	7,00	6,00	0,50	4,18	1,46	5,64					
п/п	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16					
п/п	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16					
	<i>итого</i>	890	31,63	40,56	114,17	997,63	0,41	54,59	4871,72	1,99	86,28	379,64	104,70	13,88	107,16	37,51	144,67					
	Итого за день	1537	53,04	62,97	223,85	1716,13	0,76	62,36	4874,94	2,98	449,06	748,33	200,22	19,73	x	x	x					
	Потребность в пищевых веществах	x	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	840,00	210,00	12,60	x	x	x					
	Процент удовлетворения	x	84,19	97,78	83,49	90,13	77,24	127,27	773,80	41,42	53,46	89,09	95,34	156,59	x	x	x					

День: 2

Неделя: 1

Сезон: Зимний

11 - 13 лет

включительно

Возрастная категория:

№ п/п	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						Стоимость блюда (руб)	Накладные расходы, 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe							
Завтрак																					
2	Бутерброд с джемом	60	2,64	4,22	31,80	175,64	0,07	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	7,81	2,73	10,54				
224	Запеканка творожно-мороквенная с молочным соусом	200	18,22	17,26	57,24	457,50	0,06	0,16	39,97	0,25	214,90	248,84	32,33	1,00	40,54	14,19	54,73				
376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	0,04	0,30	0,01	4,50	7,20	3,80	0,70	1,35	0,47	1,82				
п/п	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16				
338	Фрукты свежие(яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,02	4,00	3,00	0,00	14,08	9,57	7,83	1,91	19,41	6,79	26,20				
	<i>итого</i>	590	23,82	22,92	126,50	806,74	0,22	4,68	98,27	0,69	252,88	336,21	68,36	5,29	71,45	25,01	96,46				
Обед																					
42	Салат картофельный с соевым соусом	100	1,73	6,18	9,23	99,50	0,04	28,80	50,80	0,08	36,00	44,00	16,00	0,80	16,19	5,67	21,86				
102	Суп гороховый	250	5,48	5,26	16,53	148,25	0,15	4,76	97,20	0,06	27,00	80,40	29,00	1,47	10,59	3,71	14,30				
268	Биточки (из мяса)	100	8,22	18,28	10,75	242,50	0,07	0,12	30,80	0,14	38,70	182,60	26,70	2,53	55,35	19,37	74,72				
171	Каша гречневая	180	7,99	4,37	28,26	182,39	0,21	0,00	27,50	0,12	14,00	180,00	120,00	4,00	12,80	4,48	17,28				

N рек	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	Стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	
387	Напиток из смородины	200	0,12	0,02	26,56	106,40	0,00	1,50	1,25	0,00	5,67	3,48	1,52	0,11	7,55	2,64	10,19
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
	итого	890	28,43	35,53	116,59	909,24	0,60	35,18	207,55	1,18	132,97	550,48	212,02	10,47	107,16	37,51	144,67
	Итого за день	1480	52,25	58,45	243,09	1715,98	0,82	39,86	305,82	1,87	385,85	886,69	280,38	15,76	x	x	x
	Потребность в пищевых веществах	x	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	840,00	210,00	12,60	x	x	x
	Процент удовлетворения	x	82,94	90,76	90,67	90,13	83,86	81,35	48,54	25,90	45,93	105,56	133,51	125,06	x	x	x

День: 3

Неделя: 1

Сезон: Зимний

11 - 13 лет

Включительно

N рек	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	Стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	
Завтрак																	
371	Гренка в яично-молочной смеси	70	3,20	1,07	29,21	154,00	0,00	1,20	0,37	0,20	140,00	0,02	0,02	0,44	15,75	5,51	21,26
204	Макаронные изделия отварные с сыром	200	13,53	6,48	34,10	205,86	0,05	0,01	11,37	0,03	62,90	63,92	8,35	0,68	24,52	8,58	33,10
338	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,02	4,00	3,00	0,00	14,08	9,57	7,83	1,91	25,58	8,95	34,53
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,01	80,00	98,04	0,05	11,00	3,00	3,00	0,50	3,26	1,14	4,40
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
	итого	600	20,30	9,25	106,53	561,66	0,15	85,21	112,78	0,67	233,78	106,51	28,60	4,31	71,45	25,01	96,46
Обед																	
40	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,73	7,06	9,55	112,70	0,02	2,26	72,90	0,01	12,12	21,42	9,66	0,42	13,66	4,78	18,44
82	Борщ с капустой (свежей) и картофелем, со сметаной	260	2,10	5,21	13,44	121,68	0,03	6,76	137,80	0,04	33,60	42,60	19,20	0,87	13,42	4,70	18,12
259	Жаркое по-домашнему с тушеной говядиной	280	25,92	28,94	26,53	471,99	0,17	14,10	325,00	0,13	40,00	241,00	117,00	2,70	68,97	24,14	93,11

№ п/п	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						Стоимость блюда (руб)	накладные расходы 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	К	Na	Мg	Ca			
357	Кисель витаминный	200	0,24	0,11	31,37	149,80	0,00	5,12	0,98	0,00	6,25	7,49	3,75	0,16	6,43	2,25	8,68				
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16				
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,43	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16				
	итого	900	35,82	42,74	106,15	986,37	0,36	28,24	536,68	0,97	103,57	372,51	168,41	5,71	107,16	37,51	144,67				
	Итого за день	1500	56,12	51,99	212,68	1548,03	0,51	113,45	649,46	1,64	337,35	479,02	197,01	10,02	х	х	х				
	Потребность в пищевых веществах	х	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	840,00	210,00	12,60	х	х	х				
	Процент удовлетворения	х	89,08	80,73	79,33	81,30	51,89	231,53	103,09	22,71	40,16	57,03	93,81	79,52	х	х	х				

День: 4

Неделя: 1

Сезон: Зимний
11 - 13 лет

Возрастная категория: включительно

№ рецеп	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						Стоимость блюда (руб)	накладные расходы 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	К	Na	Мg	Ca			
Завтрак																					
1	Бутерброд с маслом	60	3,54	11,24	22,34	204,00	0,24	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	11,35	3,97	15,32				
175	Каша вязкая из риса и пшена	260	7,52	13,84	41,45	321,90	0,14	0,69	159,00	0,16	36,00	176,00	28,00	0,80	19,35	6,77	26,12				
378	Чай с молоком	200	1,52	1,36	15,90	81,00	0,04	0,68	17,25	0,17	143,00	130,00	34,30	1,10	6,10	2,14	8,24				
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16				
338	Фрукты свежие (мандарин)	100	0,81	0,31	13,34	53,00	0,02	4,00	3,00	0,00	14,08	9,57	7,83	1,91	32,31	11,31	43,62				
	итого	650	15,88	27,77	105,69	726,50	0,51	5,85	234,25	0,76	212,48	386,17	94,53	5,49	71,45	25,01	96,46				

№ рецеп	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						Стоимость блюда (руб)	накладные расходы 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	К	Na	Мg	Ca			
Обед																					
52	Салат из свеклы с сыром	100	1,40	0,73	8,26	142,80	0,05	125,00	71,65	0,04	18,50	34,00	17,00	0,75	18,91	6,62	25,53				
88	Щи со сметаной	250	1,76	4,95	7,90	89,75	0,10	5,20	75,89	0,06	35,23	76,47	20,74	0,80	12,44	4,35	16,79				
228	Минтай припущенный в молоке	100	12,37	7,04	2,85	124,00	0,23	1,35	4,17	0,09	41,60	232,47	53,84	1,00	45,44	15,90	61,34				
312	Картофельное пюре (или картофель отварной с маслом)	180	3,65	5,84	24,51	201,16	0,12	10,20	32,10	0,11	39,00	84,00	28,00	1,00	14,08	4,93	19,01				

387	Напиток из облепихи	200	0,30	1,20	6,80	104,00	0,06	20,00	0,13	0,07	36,00	82,41	27,94	0,00	11,61	4,06	15,67
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
	итого	890	24,37	21,18	75,58	791,91	0,69	161,75	183,94	1,14	181,93	166,32	5,11	107,16	37,51	144,67	
	Итого за день	1540	40,25	48,95	181,27	1518,41	1,20	167,60	418,19	1,90	394,41	955,52	260,85	10,60	x	x	x
	Потребность в пищевых веществах	x	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	840,00	210,00	12,60	x	x	x
	Процент удовлетворения	x	63,89	76,01	67,61	79,75	4	342,04	66,38	26,38	46,95	113,75	124,21	84,13	x	x	x

День: 5

Неделя: 1

Сезон:

Зимний

11 - 13 лет

включительно

Возрастная категория:

N рец	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)		Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)				Стоимость блюда (руб)	накладные расходы 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры		Углеводы	В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	Стоимость			
Завтрак																		
2	Бутерброд с вареным сушеным молоком	60	4,92	5,45	34,92	188,40	0,07	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	19,64	6,87	26,51	
120	Суп молочный с вермишелью, с маслом	255	5,58	4,83	18,31	153,00	0,06	0,72	26,32	0,17	155,90	121,20	19,40	0,36	13,48	4,72	18,20	
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,01	80,00	98,04	0,05	11,00	3,00	3,00	0,50	3,26	1,14	4,40	
338	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,02	4,00	3,00	0,00	14,08	9,57	7,83	1,91	32,73	11,46	44,19	
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16	
	итого	645	14,07	11,99	96,45	543,20	0,23	85,20	182,36	0,65	200,38	204,37	54,63	4,45	71,45	25,01	96,46	
Обед																		
67	Винегрет	100	1,40	10,03	7,28	125,10	0,06	2,14	134,90	0,04	12,03	54,83	22,00	0,72	12,58	4,40	16,98	
96	Рассольник Ленинградский, со сметаной	260	2,09	5,42	12,45	107,25	0,06	5,54	107,20	0,05	21,00	51,40	19,60	0,71	15,61	5,46	21,07	
290	Птица тушеная в соусе	100	13,27	10,84	2,90	161,11	0,05	1,41	32,00	0,11	14,16	165,80	23,30	2,50	60,00	21,00	81,00	

305	Рис припущенный	180	4,36	5,15	43,64	239,94	0,03	1,44	26,60	0,03	6,00	72,00	24,00	0,50	10,11	3,54	13,65
349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,00	2,00	2,53	0,00	9,00	7,00	6,00	0,50	4,18	1,46	5,64
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
	итого	900	26,67	32,95	123,54	896,40	0,34	12,53	303,23	1,01	73,79	411,03	113,70	6,49	107,16	37,51	144,67
	Итого за день	1545	40,74	44,94	219,99	1439,60	0,56	97,73	485,59	1,65	274,17	615,40	168,33	10,94	x	x	x
	Потребность в пищевых веществах	x	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	840,00	210,00	12,60	x	x	x
	Процент удовлетворения	x	64,67	69,78	82,06	75,61	57,45	199,45	77,08	22,96	32,64	73,26	80,16	86,83	x	x	x

День: 6

Неделя: 1

Сезон: Зимний

Возрастная категория: 11 - 13 лет включительно

N рец	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					Стоимость блюда (руб)	нагрузка дневного рациона 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe						
Завтрак																				
2	Бутерброд на батоне с вареным сгущенным молоком	60	3,19	7,76	35,55	225,00	0,07	0,48	55,00	0,48	13,60	40,60	15,00	0,90	15,41	5,39	20,80			
175	Каша "Дружба" (вязкая) с маслом	255	12,80	8,50	10,60	170,10	0,14	0,69	159,00	0,69	255,30	176,00	28,00	0,80	26,22	9,18	35,40			
338	Фрукты свежие (мандарины)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	0,06	38,00	10,00	0,38	35,00	17,00	11,00	0,10	24,57	8,60	33,17			
276	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,00	36,00	0,00	0,04	0,30	0,04	4,50	7,20	3,80	0,70	1,35	0,47	1,82			
гп	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,50	23,00	112,50	0,06	0,00	0,00	0,63	10,00	32,50	7,00	0,55	3,90	1,37	5,27			
	итого	665	20,89	16,96	85,65	581,60	0,32	39,21	224,30	2,22	318,40	273,30	64,80	3,05	71,45	25,01	96,46			
Обед																				
47	Салат из квашеной капусты с брусничной	100	3,50	13,97	22,00	197,67	0,07	14,05	283,08	0,27	133,50	87,00	39,70	1,80	13,41	4,69	18,10			
106	Суп с рыбными консервами	260	2,10	8,38	13,20	118,60	0,04	8,43	169,85	0,16	80,10	52,20	23,82	1,08	32,86	11,50	44,36			
274	Зразы мясные с яйцом	100	16,57	10,60	17,10	190,10	0,30	1,60	48,00	0,16	54,70	184,70	24,78	3,98	39,23	13,73	52,9			

309	Макаронные изделия отварные	180	6,62	5,42	31,73	243,18	0,03	0,05	0,00	0,01	0,66	3,02	29,33	5,77	9,02	3,16	12,18
387	Напиток из смородины	200	0,12	0,02	26,56	106,40	0,00	1,50	0,00	0,00	5,67	3,48	1,52	0,11	7,55	2,64	10,19
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,39	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,39	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
	итого	890	25,41	46,03	104,38	979,73	0,33	16,15	133,00	0,97	65,87	313,23	94,50	10,45	107,16	37,51	144,67
	Итого за день	1480	50,49	91,81	167,70	1743,54	1,05	21,27	718,00	1,72	295,55	596,45	159,71	16,92	x	x	x
	Потребность в пищевых веществах	x	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	840,00	210,00	12,60	x	x	x
	Процент удовлетворения	x	80,14	142,56	62,55	91,57	2	43,41	113,97	23,86	71,01	76,05	134,25	134,25	x	x	x

День: 2

Неделя: 2

Сезон: Зимний

Возрастная категория: 11 - 13 лет включительно

№	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					СТОИМОСТЬ блюда (руб)	НАКЛАДНЫЕ расходы, 35% (руб)	СТОИМОСТЬ блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe						
Завтрак																				
2	Бутерброд с джемом	60	2,64	4,22	31,80	175,64	0,07	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	9,38	3,28	12,66			
181	Каша жидкая молочная манная с маслом и сахаром	260	7,22	12,66	50,06	343,90	0,06	0,48	294,20	0,21	174,20	190,10	30,60	0,70	17,66	6,18	23,84			
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,01	80,00	98,04	0,05	11,00	3,00	3,00	0,50	3,26	1,14	4,40			
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16			
338	Фрукты свежие (бананы)	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,04	10,00	20,00	0,05	8,00	28,00	42,00	0,60	48,19	16,87	65,06			
	итого	650	14,53	18,68	136,28	770,34	0,25	90,96	467,24	0,74	212,60	291,70	100,00	3,48	71,45	25,01	96,46			
Обед																				
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,31	3,25	6,46	60,40	0,02	11,82	31,75	0,02	24,70	14,14	6,09	0,26	9,82	3,44	13,26			
108	Суп картофельный с клецками	250	3,56	4,58	18,78	144,25	0,05	4,14	115,09	0,04	11,71	40,54	14,41	0,61	19,87	6,95	26,82			

18,28	10,75	242,50	0,08	0,75	5,76	0,08	9,63	128,20	18,80	1,95	54,92	19,22	74,14
4,68	43,07	231,59	0,05	0,28	159,26	0,02	8,68	68,15	25,47	0,51	13,69	4,79	18,48
0,09	32,01	132,80	0,00	2,00	2,53	0,00	9,00	7,00	6,00	0,50	4,18	1,46	5,64
0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,00	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16
32,30	136,33	941,74	0,34	18,99	314,39	0,95	75,32	318,03	89,57	5,39	107,16	37,51	144,67
50,98	272,61	1712,08	0,58	109,95	781,63	1,68	287,92	609,73	199,57	8,87	x	x	x
64,40	268,10	1904,00	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	840,00	210,00	12,60	x	x	x
79,16	101,68	89,92	59,49	224,39	124,07	23,39	34,28	72,59	90,27	70,37	x	x	x

Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			

11,24	22,34	204,00	0,24	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	11,35	3,97	15,32
16,33	30,86	308,57	0,05	0,01	11,37	0,03	62,90	63,92	8,35	0,68	26,44	9,25	35,69
0,02	15,20	62,00	0,00	2,20	0,05	0,00	15,80	8,00	6,00	0,78	3,95	1,38	5,33
0,31	13,34	53,00	0,06	38,00	10,00	0,03	35,00	17,00	11,00	0,10	38,72	13,55	52,27

№	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						Стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	Na	K	Cl	Ca			
279	Тефтели мясные с соусом овощным	100	14,63	17,34	14,27	275,55	0,00	26,20	0,27	0,70	88,20	17,90	1,40	0	53,07	18,57	71,64				
171	Каша гречневая	180	7,99	4,37	28,26	182,39	0,21	0,00	27,50	0,12	24,00	180,00	120,00	4,00	12,80	4,48	17,28				
357	Кисель витаминный	200	0,24	0,11	31,37	149,80	0,00	5,12	0,98	0,00	6,25	7,49	3,75	0,16	6,43	2,25	8,68				
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,39	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16				
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,49	1,02	12,66	66,60	0,07	0,00	0,39	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16				
	итого	890	30,64	28,88	111,92	846,59	0,44	39,20	100,98	1,66	160,73	324,93	166,92	6,49	107,16	37,51	144,67				
	Итого за день	1487	47,26	57,80	206,32	1540,76	0,86	79,89	177,40	2,14	293,83	484,45	216,67	9,73	107,16	37,51	144,67				
	Потребность в пищевых веществах	х	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	840,00	210,00	12,60	х	х	х				
	Процент удовлетворения	х	75,02	89,75	76,96	80,92	87,81	163,04	28,16	29,76	34,98	57,67	103,18	77,22	х	х	х				

День: 4

Неделя: 2

Сезон: Зимний

Возрастная категория: 11 - 13 лет

включительно

№	Наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)						Стоимость блюда (руб)	накладные расходы, 35% (руб)	Стоимость блюда (руб)
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	Na	K	Cl	Ca			
Завтрак																					
2	Бутерброд с вареным ступенным молоком	60	4,92	5,46	34,92	188,40	0,07	0,48	55,00	0,04	13,60	40,60	15,00	0,90	9,64	3,37	13,01				
177	Каша вязкая молочная "Геркулес", с маслом и курагой	250	10,43	16,43	55,56	411,25	0,12	0,55	44,85	0,12	115,80	156,89	41,60	1,18	25,88	9,06	34,94				
71	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	0,04	0,30	0,01	4,50	7,20	3,80	0,70	1,35	0,47	1,82				
гп	Хлеб пшеничный	30	2,40	0,40	12,60	63,60	0,07	0,00	0,39	0,39	5,80	30,00	9,40	0,78	2,34	0,82	3,16				
338	Фрукты свежие (апельсин)	100	0,90	0,20	8,01	36,00	0,02	4,00	3,00	0,02	14,08	9,57	7,83	1,91	32,24	11,28	43,52				
	итого	640	18,72	22,51	126,09	759,25	0,28	5,07	103,15	0,57	153,78	244,26	77,63	5,47	71,45	25,01	96,46				
Обед																					
55	Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,41	6,03	6,26	85,00	0,05	16,98	6,23	0,05	22,03	41,37	13,76	0,83	16,76	5,87	22,63				

52	Салат из свеклы с сыром	100	10,67	12,05	22,50	241,67	0,08	13,37	221,78	1,33	57,08	109,17	30,42	1,17	19,28	6,75	26,03
98	Суп крестьянский с крупой	250	6,40	7,23	13,50	145,00	0,05	8,02	133,07	0,80	34,25	65,50	18,25	0,70	12,06	4,22	16,28
268	Котлеты, биточки, шницели из мяса	100	18,40	11,70	7,80	210,00	0,10	0,90	6,90	0,90	98,55	153,84	22,56	2,34	50,55	17,69	68,24
171	Каша гречневая	180	5,60	6,67	29,70	201,20	0,28	0,00	36,70	0,50	28,70	240,00	160,00	5,33	12,80	4,48	17,28
357	Кисель	200	0,10	0,00	23,70	95,00	0,60	1,20	0,18	0,12	4,80	5,90	2,61	0,13	6,83	2,39	9,22
гп	Хлеб пшеничный	50	4,00	0,50	23,00	112,50	0,06	0,00	0,00	0,63	10,00	32,50	7,00	0,55	3,54	0,74	2,84
гп	Хлеб ржаной-пшеничный	30	2,00	0,36	15,87	74,70	0,05	0,00	0,00	0,63	8,70	45,00	14,10	1,17	2,10	0,74	2,84
	<i>итого</i>	910	47,17	38,51	136,07	1080,07	1,21	23,49	398,63	4,91	242,08	651,91	254,94	11,39	107,16	37,51	144,67
	Итого за день	1575	77,06	65,58	244,19	1877,77	1,50	53,13	866,35	7,47	663,18	1114,61	366,54	15,59	15,59	6,75	26,03
	Потребность в пищевых веществах	x	63,00	64,40	268,10	1904,00	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	640,00	210,00	12,60	12,60	6,75	26,03
	Процент удовлетворения	x	122,31	101,83	91,08	28,62	152,79	108,42	137,52	103,80	78,95	132,69	174,54	123,70	123,70	6,75	26,03

Средние показатели пищевых веществ рациона питания детей

Средние показатели белков, углеводов, энергетической ценности по дням	Пищевые вещества (г)		Энерг. цен. (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
	белки	жиры		углевод	Э1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Ке	
Итого за 6 дней (1 неделя)	296,61	325,39	1305,80	4,98	546,29	7498,46	14,27	2466,84	4589,16	1444,69	84,34		
среднее значение за 6 дней	49,44	54,23	217,63	0,83	91,05	1249,74	2,38	411,14	764,86	240,78	14,06		
Потребность в пищевых веществах	63,00	64,40	268,10	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	840,00	210,00	12,60		
Процент удовлетворения	78,47	84,21	81,18	84,77	185,81	198,37	33,03	48,95	91,05	114,66	111,56		
Всего за 6 дней (2 недели)	304,18	361,75	1391,12	5,84	344,40	3146,49	16,91	2399,17	4056,55	1285,20	70,37		
среднее значение за 6 дней	50,70	60,29	231,85	0,97	57,40	524,42	2,82	399,86	676,09	214,20	11,73		
Потребность в пищевых веществах	63,00	64,40	268,10	0,98	49,00	630,00	7,20	840,00	840,00	210,00	12,60		
Процент удовлетворения от суточной	80,47	93,62	86,48	99,26	117,14	83,24	39,14	47,60	80,49	102,00	93,09		

**Требования
к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции
при оказании услуги по организации питания**

1. Предоставить заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.
2. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:
 - осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.
 - осуществление производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ),
 - наличие складов, оборудованных для хранения с соблюдением санитарных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов,
 - обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;
 - обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
 - обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;
 - обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных договоров на поставку пищевой продукции,
 - представление результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции,
 - уведомление о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,
 - разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
 - извещение об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.
3. Обеспечить наличие складских помещений, позволяющих обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции;
4. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного

контроля, хранение не менее трехсуточного запаса пищевой продукции, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте,

5. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики;

6. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоки пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.

7. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов;

8. Обеспечить мойку и обработку (дезинфекцию) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

9. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки при наличии на каждом тарном месте маркировки с полной информацией, при наличии документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям и прослеживаемость.

10. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов.

11. Уведомлять в обязательном порядке заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

<p>Заказчик</p> <p>Директор</p>  <p><i>[Signature]</i></p> <p>/Е.Ю.Истомин/</p>	<p>Исполнитель</p> <p>Генеральный директор:</p>  <p><i>[Signature]</i> /Л.Г.Носова/</p>
--	---

Приложение № 4
к контракту от «02» декабря 2024
№ СОШ4122024-Нна оказание услуг
питания детей, обучающихся по
образовательным программам начального
общего образования

**Техническое задание
при оказании услуг по организации питания и требования
к работникам**

1. Разработать и утвердить на каждый пищеблок штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения контракта;
2. Укомплектовать в полном объеме утвержденные штатные расписания каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 3 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;
3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
5. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды.

<p>Заказчик</p> <p>Директор: </p> <p>МП </p> <p>/Е.Ю.Истомин/</p>	<p>Исполнитель</p> <p>Генеральный директор: </p> <p>МП </p> <p>/Л.Г.Носова/</p>
---	--

Приложение № 5
к контракту от «02» декабря 2024
№ СОШ4122024-Н на оказание услуг
питания детей, обучающихся по
образовательным программам начального
общего образования

Требования
к противозидемическому режиму при оказании услуги по организации питания

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку; обеспечивать в надлежащем порядке обеденный зал Заказчика в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи)
2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;
3. Извещать в течение часа заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников,
4. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противозидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

<p>Заказчик</p> <p>Директор: </p> <p>МП </p> <p>/Е.Ю.Истомин/</p>	<p>Исполнитель</p> <p>Генеральный директор: </p> <p>МП </p> <p>/Л.Г.Носова/</p>
---	---