

**Контракт на Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся  
общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск  
№ 0862300039921000272-2  
(ИКЗ № 213661700585066170100100110015629244)**

г. Краснотурьинск

«10» сентября 2021 г.

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2»**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Кема Сергея Ивановича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания»**, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Козыревой Оксаны Юрьевны, действующего на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок и по результатам проведения конкурса с ограниченным участием в электронной форме на основании протокола Единой комиссии по осуществлению закупок для нужд муниципальных заказчиков городского округа Краснотурьинск от 30 августа 2021 года № 0862300039921000272-2 (ППИ-1), в соответствии с пунктом 4 части 1 статьи 55.1, пунктом 25.1 части 1 статьи 93 и порядком установленным статьей 83.2 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) заключили настоящий контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

### **1. Предмет Контракта**

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1) оказать услуги по оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск на период с момента заключения муниципального контракта по 31 мая 2022 года (кроме выходных и праздничных дней, а также каникул) (Свердловская область, город Краснотурьинск, улица Чернышевского, дом 19) (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда разработанным Исполнителем (приложение № 3), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

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

1.3. Услуга оказывается в соответствии с заданием Заказчика (приложение № 1).

### **2. Цена Контракта и порядок расчетов**

2.1. Цена контракта (далее - цена контракта) составляет **3 432 640,20 рублей (три миллиона четыреста тридцать две тысячи шестьсот сорок) рублей 20 копеек, без НДС.**

Аванс предусмотрен. Аванс 10 % от плановой стоимости услуги за месяц.

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

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

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

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

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в отчетном периоде в течение 10 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, товарных накладных по форме ТОРГ-12 («универсального передаточного документа»), на основании счета, счета-фактуры.

2.3.1. В случае, если срок оплаты по Контракту приходится:

2.3.1.1. на дату с 1 по 20 декабря финансового года включительно, - не позднее, чем за один рабочий день до окончания текущего финансового года в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателя средств бюджета на указанный финансовый год, либо в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателей средств бюджета на очередной финансовый год;

2.3.1.2. на дату с 21 по 31 декабря финансового года включительно, - в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателя средств бюджета на очередной финансовый год.

2.4. Датой (днем) оплаты Контракта Стороны считают дату (день) списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

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

2.6. Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом изменение цены Контракта осуществляется пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта, исходя из цены единицы услуги.

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

2.7. В течение 10 (десяти) дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в каждом календарном году, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и вернуть один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 10 (десяти) дней с даты его получения.

2.8. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Контракту, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 10 (десяти) дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

2.9. Заказчик производит выплату аванса Исполнителю на банковский счет, указанный в Контракте, в размере 10 % от плановой стоимости услуги за месяц в течение 15 (пятнадцати) дней со дня выставления Исполнителю счета на перечисление аванса. Обязательство Заказчика по внесению аванса считается исполненным с момента списания денежных средств в размере, указанном в настоящем пункте, с лицевого счета Заказчика, указанного в Контракте.

### **3. Сроки и место оказания услуг**

3.1. Сроки оказания услуг начало: с момента заключения муниципального контракта, окончание: «31» мая 2022 г.

3.2. Место оказания услуг: **Свердловская область, город Краснотурьинск, улица Чернышевского, дом 19.**

3.3. Отчетный период: ежемесячно.

### **4. Права Сторон**

#### **4.1. Заказчик по Контракту вправе:**

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

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

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

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

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

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

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

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

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

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.2.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по Контракту других лиц – соисполнителей. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

4.2.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

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

4.2.6. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством

Российской Федерации.

## **5. Обязанности Сторон**

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

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

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов, журнал здоровья (журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), санитарный журнал для фиксации внутреннего и общественного контроля, журнал витаминизации третьих блюд, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал учета аварийных ситуаций, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги.

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

5.1.5. Оказывать содействие в оказываемой услуге в случаях аварийных ситуаций.

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

5.1.7. Назначить в течение 10 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

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

5.1.9. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

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

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

5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню (приложение № 3), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в в следующем порядке:

- до начала оказания услуг предоставить Заказчику согласованное с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (далее – Роспотребнадзор РФ), примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение № 3), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (согласно Санитарным правилам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45) (далее по тексту – Правила);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.5.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

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

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

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

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

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

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

5.2.11. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.12. Осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008, а также организовать платное питание учащихся Заказчика. Предельный размер наценки на покупные товары должен быть 20% (согласно постановлению Региональной энергетической комиссии от 10.12.2008 № 158-ПК). Надбавка на буфетную продукцию и организованное платное питание учащихся Заказчика не должна превышать 60% от цен региона на дату приобретения продуктов питания.

5.2.13. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении

всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

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

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

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

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

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

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

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

5.2.20. Вести:

- бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания);
- журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний;
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- журнал витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета аварийных ситуаций.

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

5.2.22. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих

при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 10 (десять) дней с момента получения запроса Заказчика.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.31. Привлечь к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - соисполнители) в объеме 25 процентов от цены контракта.

5.2.32. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем представить Заказчику:

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

б) копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную Исполнителем.

5.2.33. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 5.2.32. настоящего раздела, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

5.2.34. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем представлять заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных соисполнителем).

5.2.35. Оплачивать соисполнителям оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

5.2.36. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей, в том числе:

а) за представление документов, указанных в пунктах 5.2.32. – 5.2.34. Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение соисполнителей в объеме, установленном в Контракте.

5.2.37. Назначить в течение 10 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

## **6. Качество используемых продуктов питания, документы**

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

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

6.3. Исполнитель поставляет продукты питания с остаточным сроком годности на момент поставки не менее 80 % срока годности, указанного на стандартной упаковке производителя.

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

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

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

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

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

6.8. Документы на продукты питания:

6.8.1. При поставке продуктов питания Исполнитель обязан на каждую партию продуктов питания предоставить Заказчику надлежащим образом оформленный пакет товаросопроводительной документации, обеспечивающий прослеживаемость продуктов питания от изготовителя до конечного пункта доставки, включая: декларацию о соответствии

(или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший)/сертификат соответствия, заверенный держателем декларации (сертификата), либо органом по сертификации, либо нотариально (в случае, если продукты питания подлежат обязательному декларированию (сертификации), свидетельство о государственной регистрации на специализированный продукт и продукт нового вида (в случае, если продукты питания подлежат обязательной государственной регистрации на территории РФ), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе электронные ветеринарно-сопроводительные документы, сформированные посредством ФГИС «Меркурий», иные документы: гигиеническое или санитарно-эпидемиологическое заключение (протокол лабораторных исследований), в случае, если продукты питания подлежат обязательной гигиенической сертификации); паспорт качества.<sup>1</sup>

6.8.2. На каждую партию продуктов питания Исполнитель передает на момент поставки продуктов питания Заказчику документы, необходимые для учета приобретаемых продуктов питания, надлежащим образом заверенные копии документов (счет, счет-фактуру (товарные накладные по форме ТОРГ-12 («универсальный передаточный документ») и иные документы.

## **7. Приемка продуктов питания**

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

7.2. Продукты питания должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: **Свердловская область, город Краснотурьинск, улица Чернышевского, дом 19.**

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

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

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

---

<sup>1</sup> Кроме того, качество поставляемых продуктов питания должно быть подтверждено следующими документами:

- мясопродукты, рыба, яйцо – декларация соответствия или сертификат соответствия, удостоверение о качестве, ветеринарная справка;
- молочная, масложировая продукция, сыр, детское питание (сухие молочные смеси, сухие детские каши, фруктовые, овощные, мясные консервы) – сертификат соответствия, удостоверение о качестве;
- крупы – сертификат качества, декларация соответствия или сертификат соответствия, удостоверение о качестве;
- овощи, фрукты, сухофрукты – декларация соответствия или сертификат о соответствии, и протокол лабораторных исследований;
- мука, специи, чай, кофе, какао, печенье, кисель, консервы, соки – сертификат соответствия или декларация соответствия, удостоверение о качестве;
- хлеб, хлебобулочные изделия – сертификат или декларация соответствия, удостоверения качества и безопасности;
- чай, кофе – сертификат или декларация о соответствии.

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

7.7. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение 5 (пяти) дней с даты подписания Акта, указанного в п. 7.5. Контракта заменить продукты питания надлежащего качества.

7.8. Если ненадлежащее качество продуктов питания (в течение срока годности) обнаружено после приемки на этапах хранения или в процессе подготовки продуктов питания к приготовлению блюд, Исполнитель обязан незамедлительно уведомить Заказчика о данном факте по факсу, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 5, 16 контракта. Заказчик обязан прибыть для составления Акта о выявленных нарушениях о качестве продуктов питания (далее - Акт о выявленных нарушениях продуктов питания) не позднее 2 часов с момента уведомления.

В течение 5 (пяти) дней после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

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

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

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

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

## **8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг**

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

8.2. В течение 3 (трех) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 8.1. Контракта, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Контракте и Задании Заказчика (приложение № 1), и оформить ее результат в течение 1 (одного) дня либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (результатов отдельного этапа) исполнения Контракта может создать приемочную комиссию, которая состоит из 5 человек.

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

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

- безвозмездного устранения недостатков в течение 5 (пяти) дней;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

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

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

8.8. Результаты проведения экспертизы, указанной в пункте 8.6 Контракта, оформляются до подписания документов, подтверждающих факт исполнения Исполнителем обязательств по Контракту, в виде Заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации (представителями Заказчика или привлеченных им лиц, в случае, если экспертиза проводится силами Заказчика). Заключение должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

8.9. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы, указанной в п.8.6. Контракта, экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта либо оказанной услуги приемочная комиссия должна учитывать отраженные в Заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

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

## **9. Обеспечение исполнения контракта**

9.1. В целях заключения контракта Исполнитель обязан обеспечить исполнение контракта предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия банковской гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

9.2. Обеспечение исполнения Контракта представляется в размере 10 % от начальной (максимальной) цены Контракта в сумме **343 264,02 (триста сорок три тысячи двести шестьдесят четыре) рубля 02 копейки**.

9.3. В случае если Исполнителем предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения Контракта, указанного в документации о закупке (ином документе в зависимости от способов определения Исполнителя), в сумме \_\_\_\_\_ (сумма прописью) рублей или информацию, подтверждающую добросовестность Исполнителя, с одновременным предоставлением обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения

исполнения контракта, указанном в документации о закупке (ином документе в зависимости от способов определения Исполнителя).

9.4. Обеспечение исполнения контракта в виде внесения денежных средств, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, возвращается Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех обязательств по контракту в течение 30 дней.

9.5. В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

9.6. Обеспечение исполнения Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя и распространяется, в том числе, на уплату неустоек в виде штрафа, пени, предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту, в том числе убытков в связи с проведением экспертизы качества продуктов питания, в том числе лабораторных испытаний, оказанных услуг, в результате которой будет установлено их ненадлежащее качество.

Обеспечение исполнения Контракта удерживается Заказчиком в размере, равном сумме невыполненных обязательств, неустойки и причиненных убытков, в случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств Исполнителем, включая просрочку исполнения обязательств, одностороннего отказа Исполнителя от исполнения Контракта при отсутствии нарушения условий Контракта Заказчиком.

9.7. Реквизиты счета для перечисления денежных средств в качестве обеспечения исполнения контракта:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2»	Получатель: УФК по Свердловской области (ФУ ГО Краснотурьинск, МАОУ «СОШ № 2») Казначейский счет 03234643657450006200 Единый казначейский счет 40102810645370000054 в Уральское ГУ Банка России// УФК по Свердловской области г. Екатеринбург БИК 016577551 ИНН/КПП 6617005850/661701001 л/с 33906000120 Назначение платежа: «Обеспечение исполнения контракта на «Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск»
---	--

9.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Поставщиком данного обязательства начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации.

9.9. Обеспечение исполнения Контракта распространяется в том числе, на обязательства по возврату авансового платежа (при его наличии) в случае неисполнения обязательств по Контракту, уплате неустоек (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом, а также убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств.

9.10. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по Контракту Заказчик имеет право удержать сумму неустойки (штрафа, пени), предусмотренных Контрактом, из денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта.

9.11. В случае предоставления Исполнителем обеспечения исполнения Контракта в форме БАНКОВСКОЙ ГАРАНТИИ, в соответствии с частью 3 статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ Заказчик имеет право на беспорочное списание денежных средств со счета Гаранта, если Гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по БАНКОВСКОЙ ГАРАНТИИ, направленное до окончания срока действия БАНКОВСКОЙ ГАРАНТИИ.

9.12. В случае, если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения Контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

9.13. Уменьшение в соответствии с частями 7 и 7.1 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде банковской гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой Гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения предусмотренной частью 7.2 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ информации в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

9.14. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ возврат банковской гарантии Заказчиком Гаранту, предоставившему указанную банковскую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

9.15. Положения Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ об обеспечении исполнения Контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ, не применяются в случае заключения контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

## **10. Ответственность сторон**

10.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

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

10.4. Штрафы начисляются за каждый факт ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации

от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – постановление Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017), в размере:

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

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

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

100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей, что составляет 5000 руб.

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

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

10.7. Штрафы начисляются за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов, в размере:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

что составляет 171 632,01 руб.

10.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения,

размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

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

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

100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей, что составляет 5000 руб.

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

10.10. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения контракта, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

10.11. Исполнитель несет перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств соисполнителем в соответствии с правилами п.1 ст. 313 и ст. 403 Гражданского кодекса Российской Федерации.

10.12. За неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций Поставщик (подрядчик, исполнитель) несет ответственность в виде штрафа. Штраф устанавливается в размере 5 процентов объема привлечения, установленного контрактом.

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

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

- из банковской гарантии, путем направления соответствующего требования Гаранту;

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

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

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

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

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

10.17. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, установленный постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017, размер такого штрафа и порядок его начисления, устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **11. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)**

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение обязательств по Контракту, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: стихийные бедствия (землетрясение, наводнение, ураган), пожар, массовые заболевания (эпидемии), забастовки, военные действия,

террористические акты, диверсии, ограничения перевозок, запретительные меры государств, запрет торговых операций, в том числе с отдельными странами, вследствие принятия международных санкций и другие не зависящие от воли Сторон Контракта обстоятельства.

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

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

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

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

## **12. Порядок разрешения споров**

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

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

12.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 рабочих дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или телеграммы, а в случаях направления факса, иного электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

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

## **13. Условия и порядок расторжения контракта**

13.1. Расторжение государственного контракта (далее - контракт) допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Гражданским кодексом Российской Федерации.

13.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Если Заказчиком проведена экспертиза 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 оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

13.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель и (или) поставляемый Товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому Товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого Товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

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

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

Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

13.5. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

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

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

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

13.7. Расторжение контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме.

В случае расторжения контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителю за фактически исполненные обязательства по настоящему контракту.

13.8. Требование о расторжении контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть контракт либо неполучения ответа в течение 20 календарных дней с даты получения предложения о расторжении контракта.

#### **14. Срок действия Контракта**

14.1. Контракт вступает в силу с момента его заключения Сторонами и действует по 31 июля 2022 г.

#### **15. Прочие условия**

15.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

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

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

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

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

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

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

15.8. К Контракту прилагаются:

15.8.1 Задание заказчика (приложение № 1);

15.8.2. Стоимость услуг по организации школьного питания (Приложение № 2);

15.8.3. Примерное двухнедельное меню для организации школьного питания (Приложение № 3);

15.8.4. Формы журналов (Приложение № 4).

## 16. Антикоррупционная оговорка

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

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

Каналы уведомления Подрядчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: тел.: 8(343)5041615, e-mail: kor.polevs@yandex.ru.

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: e-mail: ou2porov@mail.ru, официальный сайт: school2.krasnoturinsk.org, телефон доверия: 8(34384)62409.

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

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

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

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

**16. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон****ЗАКАЗЧИК:**

**Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 2»**  
Адрес места нахождения: 624440,  
Свердловская обл., г. Краснотурьинск,  
Чернышевского, д. 19  
Адрес для почтовых отправлений: 624440,  
Свердловская обл., г. Краснотурьинск,  
Чернышевского, д. 19  
Телефон: 8(34384)62409  
Адрес электронной почты:  
ou2rorov@mail.ru  
Платежные реквизиты получателя:  
ИНН/КПП 6617005850/661701001  
Единый казначейский счет:  
40102810645370000054  
Казначейский счет:  
03234643657450006200  
БИК 016577551  
Лицевой счет: 30906000120

Директор \_\_\_\_\_/Кем С.И./  
М.П. (подпись)

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

**Общество с ограниченной ответственностью  
«Комбинат общественного питания»**  
Адрес места нахождения: 623383,  
Свердловская обл., г. Полевской,  
мкр. Черemuшки, д. 16, оф. 2  
Адрес для почтовых отправлений:  
624131, г. Новоуральск, ул. Дзержинского,  
д. 11, оф. 234  
Телефон: 8(343)5041615  
Адрес электронной почты:  
kor.polevs@yandex.ru  
Платежные реквизиты получателя:  
р/с 40702810604000011227  
к/с 3010181010000000906  
БИК 046577906  
Уральский филиал  
АО "Райффайзенбанк", г Екатеринбург  
ИНН/КПП 6679003789/667901001  
ОГРН 1116679005156, ОКПО 30858003  
ОКАТО/ОКТМО 65482000000/65754000001

Директор \_\_\_\_\_/Козырева О.Ю./  
М.П. (подпись)

Приложение № 1 к Контракту  
№ 0862300039921000272-2  
от «10» сентября 2021 года

**З а д а н и е   З а к а з ч и к а**  
**Описание объекта закупки**

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

1.1. Место оказания услуг: Свердловская область, город Краснотурьинск, улица Чернышевского, дом 19.

1.2. Сроки (периоды) оказания услуг: с момента заключения муниципального контракта по 31 мая 2022 года (кроме выходных и праздничных дней, а также каникул).

**1.3. Объем оказываемых услуг\*:**

N п/п	Категории учащихся	Кол-во дней	Количество учащихся	Кол-во дето-дней
<b>период по 31.12.2021 г.</b>				
1	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2021 году. Учащиеся 1-4 класс (завтрак или обед)	80 80	35 64	2 800 5 120
2	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2021 году. Учащиеся 1-4 класс с ОВЗ, в т.ч. дети-инвалиды (завтрак и обед)	80	12	960
3	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2021 году. Учащиеся 5-11 класс (завтрак или обед)	80	30	2400
4	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2021 году. Учащиеся 5-11 класс с ОВЗ, в т.ч. дети-инвалиды (завтрак и обед)	80	62	4 960
<b>Итого: по 31.12.2021 г.</b>		<b>80</b>	<b>203</b>	<b>16 240</b>
<b>Период с 01.01.2022 г. по 31.05.2022 г.</b>				
1	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2022 году. Учащиеся 1-4 класс (завтрак или обед)	85 90	35 64	2 975 5 760
2	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2022 году. Учащиеся 1-4 класс с ОВЗ, в т.ч. дети-инвалиды (завтрак и обед)	90	12	1 080
3	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2022 году. Учащиеся 5-11 класс (завтрак или обед)	90	30	2 700
4	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2022 году. Учащиеся 5-11 класс с ОВЗ, в т.ч. дети-инвалиды (завтрак и обед)	90	62	5 580
<b>Итого с 01.01.2022 г. по 31.05.2022 г.</b>			<b>203</b>	<b>18 095</b>

\* Категория учащихся корректируется по каждому Заказчику (в соответствии с категориями, установленными в Части IV «Обоснование НМЦК»)

Количество питающихся человек (количество порций) ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 14.00 часов текущего дня.

1.4. График приема пищи: согласовывается с Заказчиком режим (график) питания обучающихся и режим работы пищеблока с учетом режима работы образовательного учреждения, режима дня учащихся. Раздача готовой пищи должна производиться не позднее 2-х часов после ее приготовления.

1.5. Исполнитель обязан предупредить Заказчика о необходимости изменения режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) своевременно предоставлять информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

1.6. Меню (должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и по требованию Заказчика должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы):

Исполнитель разрабатывает и согласовывает меню с Заказчиком, территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль, составляет его калькуляцию в соответствии с установленными требованиями, по утвержденной форме. Примерное десятидневное меню должно обеспечивать физиологические потребности детей разного возраста в основных пищевых веществах и энергии. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме. (Приложение 1 к настоящему Техническому заданию).

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

Исполнитель проводит витаминизацию блюд под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица). Не допускается подогрев витаминизированной пищи.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

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

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

1.7. При приготовлении пищи не допускается использовать полуфабрикаты.

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

2.1. Исполнитель должен организовать ежедневное, рациональное 1-разовое горячее питание (для учащихся 1-4 классов и 5-11 классов) и 2-х разовое горячее питание (для учащихся 1-4 классов с ОВЗ, в т.ч. дети-инвалиды и учащихся 5-11 классов с ОВЗ, в т.ч. дети-инвалиды) обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечить оказание Услуг, основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, и национальными стандартами РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ГОСТ Р 51705.1-2001.

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

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

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

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

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;

- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

- СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний»;

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического

лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»;

- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;

- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;

- Методические Указания 3.1.1.2957-11 Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции;

- Методические рекомендации № 2.4.5.0131-18. 2.4.5. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018;

- Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

- Постановление Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10 декабря 2008 г. N 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

### 2.3. Организация питания Исполнителем:

Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду (безвозмездное пользование) на основании актов приема-передачи. Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

2.3.1. Исполнитель обязан своевременно осуществлять снабжение пищеблока за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований

к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Обеспечивать недельный запас продуктов и сырья во избежание неисполнения договорных обязательств.

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

2.3.2. Не допускать превышения размера предельной торговой наценки, установленного законодательством и нормативными правовыми актами Российской Федерации, Свердловской области и городского округа Красноурьинск.

2.3.3. Ежеквартально предоставлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие величину торговой наценки и отчет о привлечении к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме пятнадцать процентов от цены муниципального контракта.

2.3.4. Укомплектовать пищеблок необходимым технологическим оборудованием. На срок действия контракта обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование принятого по договору безвозмездного пользования имуществом материально-техническое оборудование, размещенное в помещениях пищеблока.

2.3.5. Обеспечить использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергией, освещением, отоплением, горячей и холодной водой строго в соответствии с их целевым назначением (для организации питания детей), экономное потребление энергоресурсов.

2.3.6. При приобретении продуктов питания, входящих в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный Приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 N 648, Использовать при работе ФГИС «Меркурий» в соответствии со ст. 2.3 Закона РФ от 14.05.1993 N 4979-1 «О ветеринарии» (за исключением случаев, установленных ч. 2.1 и ч. 3 ст. 4 Федерального закона от 13.07.2015 N 243-ФЗ (далее - Закон N 243-ФЗ) (ч. 2 ст. 4 Закона N 243-ФЗ)).

2.3.7. Возмещать Заказчику расходы за коммунальные услуги (отопление, электрическую энергию, водоснабжение, водоотведение) в объеме, согласованном сторонами отдельным договором возмещения стоимости коммунальных услуг.

2.3.8. Организовать проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принадлежащего образовательным учреждениям и переданному Исполнителю по договору безвозмездной аренды на период оказания услуги питания, за счет собственных средств.

2.3.9. Обеспечивать санитарные условия в пищеблоках путем проведения текущих косметических ремонтов при подготовке к новому учебному году, а также приведение в надлежащее состояние помещений пищеблоков по окончании срока действия контракта. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

2.3.10. Обеспечить помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет средств Исполнителя.

2.3.11. Обеспечить накрытие столов в обеденном зале образовательного учреждения перед началом приема пищи учащимся силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

2.3.12. Обеспечить уборку помещений пищеблока силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя.

2.3.13. Проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования (настольные весы), являющегося собственностью Исполнителя, или арендуемого у образовательной организации.

2.3.14. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее обучающимся, достигшим 14 летнего возраста, и работникам по их требованию.

2.3.15. В наглядной и доступной форме довести до сведения родителей и работников образовательной организации необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации.

Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

2.3.16. Обеспечивать в установленные сроки представление необходимой документации на персонал столовой по требованию ТО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области в ГО Краснотурьинск, а также по требованию Заказчика.

2.3.17. Внедрять новые технологии здорового питания, различные формы обслуживания, научные достижения в области производства продукции, в т.ч. использовать собственные разработки и методики, взаимодействовать с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания.

2.3.18. Оплачивать транспортные расходы по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. В случае отсутствия собственных транспортных средств заключать и оплачивать договоры с автотранспортными предприятиями на услуги по доставке продуктов питания, по вывозу порожней тары и пищевых отходов, обеспечить подвоз продуктов автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

2.3.19. Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду (безвозмездное пользование) на основании актов приема-передачи. Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

### **3. Требования к безопасности оказываемых услуг**

3.1. Соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательных организаций.

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

3.3. Исполнитель обязан обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, журнал здоровья (журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), санитарный журнал для фиксации внутреннего и общественного контроля, журнал витаминизации третьих блюд, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал учета аварийных ситуаций, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о

сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), информация об Исполнителе и услугах. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее родителям (законным представителям) и работникам по их требованию.

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

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

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

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

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

3.9. В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализации Исполнитель обеспечивает оперативный контроль качества продуктов.

В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

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

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

3.12. Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: в соответствии с программой производственного контроля согласованной с Заказчиком.

3.13. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

#### **4. Требования к транспортировке продуктов**

4.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

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

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

4.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную

одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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

## **5. Требования к персоналу пищеблока**

5.1. Исполнитель обеспечивает бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать помещения пищеблока кадрами и прочим вспомогательным персоналом;

- обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, обучение и инструктаж по правилам устройства и безопасной эксплуатации лифтов (в случае пользования ими работниками Исполнителя при оказании услуг по настоящему контракту);

- осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

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

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

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

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области».

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

5.3. Исполнитель обеспечивает своевременное проведение периодических и первичных медицинских осмотров, микробиологических исследований (в том числе рота – и норовирусы), а также вакцинацию сотрудников против гепатита А и дизентерии Зонне с оплатой расходов за счет собственных средств.

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблока
На сырье и полуфабрикатах	До 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	От 200 до 400	1 на 60 чел.
	От 400 до 700	1 на 70 чел.
	Более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

«Исполнитель»

\_\_\_\_\_/Козырева О.Ю./

(подпись) М.П.

«Заказчик»

\_\_\_\_\_/Кем С.И./

(подпись) М.П.

Приложение № 2 к Контракту  
№ 0862300039921000272-2  
от «10» сентября 2021 года

Стоимость услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа  
Краснотурьинск в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 2»

№, п/п	Категория учащихся	Количество детодней	Стоимость 1 единицы услуги	Сумма
1	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2021 году. Учащиеся 1-4 класс (завтрак или обед)	2 800 5 120	67,28	188 384,00 344 473,60
2	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2021 году. Учащиеся 1-4 класс с ОВЗ, в т.ч. дети-инвалиды (завтрак и обед)	960	134,56	129 177,60
3	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2021 году. Учащиеся 5-11 класс (завтрак или обед)	2 400	77,83	186 792,00
4	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2021 году. Учащиеся 5-11 класс с ОВЗ, в т.ч. дети-инвалиды (завтрак и обед)	4 960	155,66	772 073,60
5	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2022 году. Учащиеся 1-4 класс (завтрак или обед)	2 975 5 760	67,28	200 158,00 387 532,80
6	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2022 году. Учащиеся 1-4 класс с ОВЗ, в т.ч. дети-инвалиды (завтрак и обед)	1 080	134,56	145 324,80
7	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2022 году. Учащиеся 5-11 класс (завтрак или обед)	2 700	77,83	210 141,00

8	Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск в 2022 году. Учащиеся 5-11 класс с ОВЗ, в т.ч. дети-инвалиды (завтрак и обед)	5 580	155,66	868 582,80
---	--	-------	--------	------------

**«Исполнитель»**

\_\_\_\_\_ (Козырева О.Ю.)

**«Заказчик»**

\_\_\_\_\_ (Кем С.И.)

Приложение № 3 к Контракту  
№ 0862300039921000272-2  
от «10» сентября 2021 года

**Примерное двухнедельное меню для организации горячего питания обучающихся  
общеобразовательных учреждений городского округа Краснотурьинск  
Для детей 7-10 лет  
1 день**

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюдо)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
<b>Завтрак</b>																
26	Икра кабачковая	40	2,94	0,05	5,11	1,2	7,44	82,84	8,8	11,48	31,23	0,71	35,4	0,05	0,02	0
393/96	Сосиски отварные	80	2,2	3,17	6,53	0,26	24,09	134,4	116,93	24,29	119,29	0,33	25,25	0,05	0,14	0,56
469	Макаронные изделия отварные	150	2,1	1,45	2,1	0,05	17,3	87	53,14	6,09	39,15	0,08	6	0,01	0,06	0,26
235	Напиток из ягод	200	0,53	0	0,53	0,53	12,93	59,5	21,12	11,88	14,52	2,9	0	0,04	0,03	13,2
х/к	Хлеб ржаной	25	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0,03	0,01	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	31	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	0,05	0,02	0
	<b>ИТОГО за прием</b>	491	12,39	4,67	18,2	2,63	91,46	510,42	215,69	71,59	269,01	5,53	66,65	0,23	0,28	14,45
<b>Обед</b>																
1/2	Икра морковная	65	3,89	5,31	11,89	1,2	18,31	224,77	184,8	21,05	135,63	0,84	60,6	0,05	0,08	0,06
29/2	Суп-пюре гороховый с гречками	200/10	0,84	0	3,24	3,07	5,4	56,4	20,25	14,49	28,69	0,85	0	0,02	0,03	3,97
14	Суфле рыбное	180	13,19	0,55	11,25	8,2	47,39	184,3	13,42	6,55	35,54	0,05	20,34	0,02	0,03	1,08

	с рисом															
588	Компот из сухофруктов с аскорбиновой кислотой	200	2,32	0,23	0	0	22,6	92	3,95	1,32	6,72	0,08	7,78	0,08	0,01	0,43
х/к	Хлеб ржаной	23	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0,03	0,01	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	0,05	0,02	0
	ИТОГО за прием	498	24,86	6,09	30,31	13,06	123,4	704,15	238,12	61,26	271,4	3,78	88,72	0,25	0,18	5,97
	ИТОГО за день	989	37,25	10,76	48,51	15,69	214,86	1214,57	453,81	132,85	540,41	9,31	155,37	0,48	0,46	20,42

## 2 день

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
3	Бутерброд с маслом	30/10	3,89	5,31	11,89	1,2	18,31	224,77	184,8	21,05	135,63	0,84	60,6	0,05	0,08	0,06
285/1996	Омлет с сыром	180	2,97	3,16	2,87	0	13,43	89,09	105,83	12,18	78,3	0,11	12	0,03	0,12	0,52
235	Чай с молоком	200	3,64	2,9	3,34	0,6	22,81	160,8	110,63	26,97	101,09	0,9	12	0,03	0,13	0,52
х/к	Хлеб ржаной	25	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0,03	0,01	0,43
	ИТОГО за прием	445	13,14	11,37	20,23	2,03	74,23	568,31	406,46	63,95	332,44	2,19	84,6	0,14	0,34	1,53
Обед																
198	Закуска из картофеля с солеными огурцами	25	3,89	5,31	11,89	1,2	18,31	224,77	184,8	21,05	135,63	0,84	60,6	0,05	0,08	0,06
120	Суп «Волна» со сметаной	200	1,8	0	4,48	5,09	10,04	87,1	28,01	20,78	41,23	1,2	0	0,03	0,04	5,92
66	Тефтели	80	3,67	0,49	4,79	4,34	5,49	71,34	78,92	57,83	84,14	1,33	9,89	0,09	0,07	12,44

	«Русские»															
28	Капуста тушеная	150	1,55	2,9	1,45	0,05	13,98	72,56	106	12,18	78,3	0,13	12	0,03	0,12	0,52
15/10	Напиток из плодов шиповника	200	2,37	7,44	4,51	2,55	14,1	102,08	64,39	10,31	115,73	1,16	79,5	0,04	0,22	0,2
х/к	Хлеб ржаной	25	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0,03	0,01	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	0,05	0,02	0
	ИТОГО за прием	705	17,9	16,14	31,05	13,82	91,62	704,53	477,82	140	519,85	6,17	161,99	0,32	0,56	19,57
	ИТОГО за день	1150	31,04	27,51	51,28	15,85	165,85	1272,84	884,28	203,95	852,29	8,36	246,59	0,46	0,9	21,1

## 3 день

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюды)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
71	Зеленый горошек	40	3,08	0	1,2	1,2	10,99	105,25	8,8	13,2	34	0,8	0	0,06	0,02	0
3/9	Рагу из мяса кур	150	2,97	3,16	2,87	0	13,43	89,09	105,83	12,18	78,3	0,11	12	0,03	0,12	0,52
186	Напиток «Золотой шар»	200	0,15	0	0,04	0,04	6,3	45,9	0,34	0	0	0,03	0	0	0	0
х/к	Хлеб ржаной	25	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0,03	0,01	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	25	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	0,05	0,02	0
	ИТОГО за прием	440	10,82	7,09	4,7	30,94	177,4	240,38	132,82	90,2	113,81	0,94	13,5	0,12	0,66	0,52
Обед																
227	Маринад овощной	30	1,76	0,01	0,68	0,12	3,56	27,37	10,75	10,96	32,6	0,37	2,16	0,05	0,02	2,4
27/2	Суп-пюре из	200/10	1,57	0,4	3,96	3,6	6,6	68,88	64,35	49,23	75,16	1,16	7,95	0,08	0,06	10

	разных овощей с гренками															
18/3	Тефтели из мяса говядины в соусе красном	80	17,58	0,49	15,79	0,09	35,78	298,45	22,39	4,96	25,96	0,22	8,93	0,02	0,02	0,98
463/94	Каша перловая рассыпчатая	150	2,21	2,21	4,06	0	26,39	145,68	1,22	0	1,46	0,01	21	0	0,01	0
585	Компот из кураги с аскорбиновой кислотой	200	1,55	2,9	1,45	0,05	13,98	72,56	106	12,18	78,3	0,13	12	0,03	0,12	0,52
х/к	Хлеб ржаной	35	2,64	2,13	0,23	19,68	93,65	0,08	3,75	17,42	0,34	0	0	0,01	0,31	0
	ИТОГО за прием	705	27,31	8,14	26,17	23,54	179,96	613,02	208,46	94,75	213,82	1,89	52,04	0,19	0,54	13,9
	ИТОГО за день	1145	38,13	15,23	30,87	54,48	357,36	853,4	341,28	184,95	327,63	2,83	65,54	0,31	1,2	14,42

## 4 день

№ рецептуры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
26	Огурец консервированный	50	3,89	5,31	11,89	1,2	18,31	224,77	184,8	21,05	135,63	0,84	60,6	0,05	0,08	0,06
125	Котлета рубленая из свинины	80	2,94	0,05	3,8	1,2	18,31	161,66	8,8	11,48	31,23	0,71	35,4	0,05	0,02	0
167	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,47	1,39	7,28	6,44	10,1	122,77	32,84	6,72	43,87	0,41	20,16	0,03	0,06	0,43
540/96	Соус щадящий	20	3,78	0	5,32	0	5,36	84,63	21,12	0	0	2,9	0	0,04	0,03	13,2
6/10	Компот из изюма с аскорбиновой кислотой	200	1,08	1,08	1,28	0	8,33	47,61	46,05	5,1	32,85	0,03	6,3	0,01	0,06	0,15

х/к	Хлеб ржаной	28	3,14	2,9	0	0,27	13,53	91,98	107,8 9	18,84	88,56	0,46	12	0,0 3	0,1 2	0,52
	ИТОГО за прием	533	22,3	10,7 3	29,57	9,11	73,94	733,4 2	401,5	63,19	332,1 4	5,35	134,4 6	0,2 1	0,3 7	14,36
Обед																
70	Икра свекольная	60	1,23	0	2,7	3,07	6,87	56,19	20,25	14,49	28,69	0,85	0	0,0 2	0,0 3	3,97
129/3	Рассольник Ленинградский со сметаной	200	0,8	0	2,94	1,68	7,26	57,47	0,94	0,26	1,64	0,03	0	0	0	0,05
245/59 3	Тефтели рыбные в соусе	80	16,68	4,73	16,62	1,9	52,29	419,1	16,45	9,75	49,12	0,5	7,7	0,0 3	0,0 4	5,35
215/96	Рагу из овощей с томатом	170	1,8	14,5 4	4,2	0	2,58	106,1 2	97,24	16,11	209,6 2	2,32	178,7 1	0,0 7	0,4 3	0,22
585	Компот из свежих яблок с аскорбиновой кислотой	200	2,32	0,23	0	0	22,6	92	3,95	1,32	6,72	0,08	7,78	0,0 8	0,0 1	0,43
х/к	Хлеб ржаной	35	1,32	0	0,24	0,24	6,68	35,36	7	9,4	31,6	0,78	0	0,0 4	0,0 2	0
х/к	Хлеб пшеничный	33	0,64	0	0,25	0,28	26,95	110,5 4	11,09	2,96	2,96	0,57	0	0,0 1	0,0 5	80
	ИТОГО за прием	778	24,79	19,5	26,95	7,17	125,23	876,7 8	156,9 2	54,29	330,3 5	5,13	194,1 9	0,2 5	0,5 8	90,02
	ИТОГО за день	1311	47,09	30,2 3	56,52	16,2 8	199,17	1610, 2	558,4 2	117,4 8	662,4 9	10,4 8	328,6 5	0,4 6	0,9 5	104,3 8

## 5 день

№ рецеп- туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
34	Масло сливочное	5	2,79	2,68	3,97	0,9	13,75	121,31	94,86	13,4	76,04	0,6	48	0,04	0,05	0,03
х/к	Батон	30	1,07	0,49	3,08	0,09	10,17	49,46	22,39	4,96	25,96	0,22	8,93	0,02	0,02	0,98

19/5	Суфле творожное с соусом сладким	170/20	2,97	3,16	2,87	0	13,43	89,09	105,83	12,18	78,3	0,11	12	0,03	0,12	0,52
628	Чай с сахаром	200	2,91	2,9	2,86	0,05	17,94	105,86	106	12,18	78,3	0,13	12	0,03	0,12	0,52
	ИТОГО за прием	430	9,74	9,23	12,78	1,04	55,29	365,72	329,08	42,72	258,6	1,06	80,93	0,12	0,31	2,05
<b>Обед</b>																
1/2	Икра морковная	20	2,79	2,68	3,97	0,9	13,75	121,31	94,86	13,4	76,04	0,6	48	0,04	0,05	0,03
98	Свекольник со сметаной	200	0,43	0	2,71	3,08	2,14	34,81	0	0	0,05	0	0	0	0	0
138/96	Голубцы ленивые из мяса кур	80	0,06	0,06	5,12	0	0,09	46,69	1,7	0	2,12	0,01	28,27	0	0,01	0
216	Картофель тушеный	150	0,64	0	0,25	0,28	26,95	110,54	11,09	2,96	2,96	0,57	0	0,01	0,05	80
588	Компот из сухофруктов с аскорбиновой кислотой	200	1,32	0	0,12	0,12	9,84	46,82	2,6	1,88	8,71	0,17	0	0,02	0	0
х/к	Хлеб ржаной	20	1,32	0	0,24	0,24	6,68	35,36	7	9,4	31,6	0,78	0	0,04	0,02	0
х/к	Хлеб пшеничный	26	0,64	0	0,25	0,28	26,95	110,54	11,09	2,96	2,96	0,57	0	0,01	0,05	80
	ИТОГО за прием	696	7,2	2,74	12,66	4,9	86,4	506,07	128,34	30,6	124,44	2,7	76,27	0,12	0,18	160,03
	ИТОГО за день	1126	16,94	11,97	25,44	5,94	141,69	871,79	457,42	73,32	383,04	3,76	157,2	0,24	0,49	162,08

**6 день**

№ рецеп- туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
<b>Завтрак</b>																
23/2	Сыр	10	4,7	2,69	10,39	0,9	21,11	169,22	95,15	13,41	76,19	0,6	48,01	0,04	0,05	0,03

	(порциями)															
х/к	Батон	40	1,78	3,06	0,36	0,53	23,9	131,04	138,46	43,79	144,58	0,82	22,39	0,09	0,16	4,85
16/4	Каша молочная «Дружба» (рис, пшено)	180	2,97	3,16	2,87	0	13,43	89,09	105,83	12,18	78,3	0,11	12	0,03	0,12	0,52
Пром. пр-во	Чай с молоком	200	5,95	5,95	2,18	2,3	8,56	80,65	179,8	21,75	137,75	0,15	14,5	0,04	0,22	0,87
Пром. пр-во	Яблоко свежее	278	3,08	0	1,2	1,2	20,04	18,03	8,8	13,2	34	0,8	0	0,06	0,02	0
Пром. пр-во	Йогурт к/м	125	5,13	5,13	1,88	0	7,38	79,43	0,75	18,75	118,75	0,13	12,5	0,04	0,19	0,75
	ИТОГО за прием	830	23,61	19,99	18,88	4,93	94,42	567,46	528,79	123,08	589,57	2,61	109,4	0,3	0,76	7,02
Обед																
198	Закуска из картофеля с солеными огурцами	40	0,69	2,65	0	3,02	3,16	39,65	5,62	7,81	15,1	0,36	0	0,0	0,01	2,11
98	Свекольник со сметаной	200	0,8	0	2,94	1,68	7,26	57,47	0,34	0	0	0,03	0	0	0	0
68	Колобки мясо- картофельные	80	13,19	0,55	11,25	8,2	47,39	484,39	13,42	6,55	35,54	0,5	20,34	0,02	0,03	1,08
28	Капуста тушеная	150	3,5	14,54	9,92	0	2,58	106,12	97,24	16,11	209,62	2,32	178,71	0,07	0,43	0,22
699/04	Напиток апельсиновый	200	1,98	0	0,18	0,18	14,76	70,23	3,9	2,81	13,07	0,25	0	0,03	0,01	0
х/к	Хлеб ржаной	27	1,32	0	0,24	0,24	6,68	35,36	7	9,4	31,6	0,78	0	0,04	0,02	0
х/к	Хлеб пшеничный	25	0,64	0	0,25	0,28	26,95	110,54	11,09	2,96	2,96	0,57	0	0,01	0,05	80
	ИТОГО за прием	722	22,12	17,74	24,78	13,6	108,78	903,76	138,61	45,64	307,89	4,81	199,05	0,18	0,55	83,41
	ИТОГО за день	1552	45,73	37,73	43,66	18,53	203,2	1471,22	667,4	168,72	897,46	7,42	308,45	0,48	1,31	90,43

## 7 день

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюды)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
26	Огурец консервированный	20	2,41	0,05	0,84	1,2	18,31	102,16	8,8	11,48	31,23	0,71	35,4	0,05	0,02	0
309	Рыба, тушеная в томате с овощами	80	5,57	24,47	7,1	0,08	16,11	139,26	211,63	30,71	275,64	0,7	98,8	0,06	0,35	0,35
3/3	Картофельное пюре	150	1,44	1,44	1,7	0	11,1	63,48	61,4	6,8	43,8	0,04	8,4	0,01	0,08	0,2
186	Напиток «Золотой шар»	200	5,45	5,8	5,63	0	8,55	105,6	211,2	24,36	156,6	0,17	24	0,06	0,24	1,04
х/к	Хлеб пшеничный	20	2,97	3,16	2,87	0	14,16	91,86	105,85	12,18	78,3	0,11	12	0,03	0,12	0,52
х/к	Хлеб ржаной	20	1,32	0	0,24	0,24	6,68	35,36	7	9,4	31,6	0,78	0	0,04	0,02	0
	ИТОГО за прием	495	17,84	34,92	18,14	1,28	68,23	502,36	598,88	85,33	585,57	1,73	178,6	0,21	0,81	2,11
Обед																
70	Икра свекольная	40	2,31	0	0,9	0,9	15,03	78,94	6,6	9,9	25,5	0,6	0	0,05	0,02	0
132/3	Суп из овощей	200	1,53	0,01	0,86	0,1	3,09	26,18	9,41	9,51	28,38	0,32	2,88	0,04	0,02	2,08
53	Котлета «Здоровье»	80	1,23	0	2,7	3,07	6,87	56,19	20,25	14,49	28,69	0,85	0	0,02	0,03	3,97
486/96	Бобовые отварные	180	12,6	8,91	16,35	4,16	16,42	258,67	45,1	23,06	121,07	1,85	0	0,1	0,1	4,59
588	Компот из сухофруктов с аскорбиновой кислотой	200	5,31	0,04	4,11	0,66	32,41	190,8	9,69	7,1	40,04	0,72	13,25	0,06	0,02	0
х/к	Хлеб ржаной	30	1,32	0	0,24	0,24	6,68	35,36	7	9,4	31,6	0,78	0	0,04	0,02	0
х/к	Хлеб пшеничный	29	0,64	0	0,25	0,28	26,95	110,54	11,09	2,96	2,96	0,57	0	0,01	0,05	80
	ИТОГО за прием	759	24,94	8,96	25,41	9,41	107,45	756,68	109,14	76,42	278,24	5,69	16,13	0,32	0,26	90,64
	ИТОГО за день	1254	42,78	43,88	43,55	10,69	175,68	1259,04	708,02	161,95	863,81	7,42	194,73	0,53	1,07	92,75

## 8 день

№ рецептуры	Прием пищи, наименование изделий (блюдо)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
13	Бутерброд с сыром, маслом	30/10/5	1,41	2,63	6,76	0,24	14,76	107,06	106	9,7	79,5	0,4	21	0,04	0,05	0,07
461	Биточки (котлеты) из мяса кур	80	5,49	11,51	0,07	1,56	1,93	92	13,84	14,89	161,98	3,5	1898,4	0,11	0,91	4,09
167	Каша гречневая рассыпчатая	150	1,32	0	0,12	0,12	9,84	46,82	2,6	1,88	8,71	0,17	0	0,02	0	0
540/96	Соус щадящий	20	3,78	0	5,32	0	5,36	84,63	21,12	0	0	2,9	0	0,04	0,03	13,2
642/05	Кисель ягодный	200	3,36	3,45	4,98	2,27	9,43	28,65	3,29	1,1	5,6	0,07	6,48	0	0	0,36
х/к	Хлеб ржаной	20	2,1	1,45	2,1	0,05	17,3	87	53,14	6,09	39,15	0,08	6	0,01	0,06	0,26
	ИТОГО за прием	520	17,46	19,04	19,35	4,24	58,62	446,16	199,99	33,66	294,94	7,12	1931,88	0,22	1,05	17,98
Обед																
1/1	Зеленый горошек	40	2,59	5,33	8,27	1,2	18,32	99,5	185,4	21,09	136,01	0,84	60,8	0,05	0,09	0,06
148	Суп-лапша домашняя	250	2,04	0	1,86	2,11	11,45	69,91	33,74	24,15	47,76	1,41	0	0,03	0,05	6,62
245/593	Тефтели рыбные	80	4,96	0,9	3,67	0,03	29,56	135,3	41,47	6,86	32,89	0,17	13,2	0,02	0,05	3,36
470	Картофель отварной	150	18,17	13,91	16,96	1,67	52,28	452,71	82,08	31,13	147,9	2,22	22,14	0,05	0,12	7,41
2/10	Компот из яблок и изюма	200	2,1	1,45	2,1	0,05	17,3	87	53,14	6,09	39,15	0,08	6	0,01	0,06	0,26
х/к	Хлеб ржаной	27	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0,03	0,01	0,43
м	Хлеб пшеничный	30	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	0,05	0,02	0
	ИТОГО	777	29,86	21,59	32,86	5,06	128,91	844,42	395,83	89,32	403,71	4,72	102,14	0,16	0,37	17,71

	за прием															
	ИТОГО за день	1297	47,32	40,63	52,21	9,3	187,53	1290,58	595,82	122,98	698,65	11,84	2034,02	0,38	1,42	35,69

## 9 день

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
½	Икра морковная	100	3,96	2,68	2,64	0,6	9,19	145,18	92,84	10,52	68,59	0,43	47,95	0,03	0,05	0,03
114	Котлета рыбная «Ежик»	100	2,45	0,97	6,05	1,62	9,12	68,01	9,36	6,02	27,44	0,44	16	0,03	0,04	0,08
469	Макаронные изделия отварные	200	4,86	0,04	3,35	0	5,08	23,27	1,11	0	1,37	0,01	12,6	0	0,01	0
699/04	Напиток апельсиновый	200	2,97	3,16	2,87	0	14,16	91,86	105,85	12,18	78,3	0,11	12	0,03	0,12	0,52
х/к	Хлеб пшеничный	35	1,32	0	0,12	0,12	9,84	46,82	2,6	1,88	8,71	0,17	0	0,02	0	0
х/к	Хлеб ржаной	35	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0,03	0,01	0,43
	ИТОГО за прием	670	15,56	6,85	15,03	2,34	47,39	375,14	211,76	30,6	184,41	1,16	88,55	0,11	0,22	0,63
Обед																
196	Закуска «Солнышко»	30	1,23	0,01	2,7	3,07	6,87	56,19	20,25	14,49	28,69	0,85	0	0,02	0,03	3,97
129	Щи из свежей капустой со сметаной	200	0,69	0	2,65	3,02	3,16	39,65	5,62	7,81	15,1	0,36	0	0,01	0,01	2,11
3/9	Рагу из мяса кур	160	18,62	0,48	14,55	0,09	68,18	462,53	22,18	4,96	25,7	0,21	6,52	0,02	0,02	0,98
4/10	Компот из кураги с аскорбиновой кислотой	200	15,49	0,49	15,5	0,09	45,88	383,91	22,39	4,96	25,96	0,22	8,93	0,02	0,02	0,98
х/к	Хлеб	60	1,32	0	0,24	0,24	6,68	35,36	7	9,4	31,6	0,78	0	0,04	0,02	0

	пшеничный															
	ИТОГО за прием	650	37,35	0,98	35,64	6,51	130,77	977,64	77,44	41,62	127,05	2,42	15,45	0,11	0,1	8,04
	ИТОГО за день	1320	52,91	7,83	50,67	8,85	178,16	1352,78	289,2	72,32	311,46	3,58	104	0,22	0,32	8,67

## 10 день

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюды)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
23/2	Сыр (порциями)	10	2,94	0,05	8,32	1,2	7,44	135,72	8,8	11,48	31,23	0,71	35,4	0,05	0,02	0,04
х/к	Батон	30	2,97	3,16	2,87	0	13,43	89,09	105,83	12,18	78,3	0,11	12	0,03	0,12	0,52
296	Запеканка творожно-морковная	150	7,76	9,1	9,87	1,82	26,82	201,82	7,92	8,14	63,22	0,54	10,01	0,03	0,05	0,74
Пром. пр-во	Сгущённое молоко	15	1,32	0	0,12	0,12	9,84	46,82	2,6	1,88	8,71	0,17	0,01	0,02	0	0
762	Кофейный напиток с молоком	200	2,64	0	0,48	0,48	13,46	70,71	14	18,8	63,2	1,56	0,05	0,07	0,03	0
	ИТОГО за прием	395	17,63	12,31	21,66	3,62	70,89	544,16	139,15	52,48	244,66	3,09	57,47	0,2	0,22	1,3
Обед																
227	Маринад овощной	70	1,23	0,01	2,7	3,07	6,87	56,19	20,25	14,49	28,69	0,85	0,03	0,02	0,03	3,97
82	Борщ с капустой и сметаной	200	0,95	0,4	1,86	2,12	6,76	46,61	20,51	12,33	25,21	0,77	0,02	0,01	0,02	2,79
21/8	Тефтели в молочном соусе	100	17,45	0,49	14,53	0,67	57,4	428,57	3,27	1,93	8,64	0,13	0	0,01	0	0,16
36	Рис припущенный с овощами	200	0,83	2,21	4,25	5,07	12,95	91,45	15,68	5,64	14,52	0,24	0,01	0,01	0,01	5,8

16	Напиток из ягод	200	0,64	0	0,25	0,28	26,95	110,54	11,09	2,96	2,96	0,57	0,05	0,01	0,05	80
х/к	Хлеб ржаной	28	1,32	0	0,24	0,24	6,68	35,36	7	9,4	31,6	0,78	0	0,04	0,02	0
х/к	Хлеб пшеничный	30	0,64	0	0,25	0,28	26,95	110,54	11,09	2,96	2,96	0,57	0	0,01	0,05	80
	<b>ИТОГО за прием</b>	<b>828</b>	<b>23,06</b>	<b>3,11</b>	<b>24,08</b>	<b>11,73</b>	<b>144,56</b>	<b>879,26</b>	<b>88,89</b>	<b>49,71</b>	<b>114,58</b>	<b>3,91</b>	<b>0,11</b>	<b>0,11</b>	<b>0,18</b>	<b>172,72</b>

**Для детей 11-18 лет**

**1 день**

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
<b>Завтрак</b>																
26	Икра кабачковая	40	2,94	0,05	8,32	1,2	7,44	135,72	8,8	11,48	31,23	0,71	35,4	30,4	0,05	0,04
393/96	Сосиски отварные	100	7,26	11,88	6,17	0	1,88	44,69	33,6	18	133,56	1,73	0	0	0,13	0,2
469	Макаронные изделия	180	4,35	0,02	2,4	0,55	25,08	148,2	7,66	5,85	32,58	0,59	7,23	7,23	0,05	18,22
235	Напиток из ягод	200	1,98	0	0,36	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0,52
х/к	Хлеб ржаной	20	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0	0,03	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	20	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0
	<b>ИТОГО за прием</b>	<b>565</b>	<b>21,15</b>	<b>11,95</b>	<b>21,18</b>	<b>2,7</b>	<b>74,12</b>	<b>528,32</b>	<b>76,26</b>	<b>67,28</b>	<b>309,59</b>	<b>5,71</b>	<b>42,63</b>	<b>40,63</b>	<b>0,36</b>	<b>19,41</b>
<b>Обед</b>																
1/2	Икра морковная	70	1,55	2,9	1,45	0,05	13,98	72,56	106	12,18	78,3	0,13	12	8	0,03	0,52
29/2	Суп-пюре гороховый с гренками	250	0,84	0	3,24	3,07	5,4	56,4	20,25	14,49	28,69	0,85	0	133,52	0,02	3,97
14	Суфле рыбное с рисом	200	17,46	0,99	19,57	9,29	59,21	576,43	36,1	9,37	49,91	0,39	3,22	4,2	0,03	0,61

588	Компот из сухофруктов с аскорбиновой кислотой	200	2,32	0,23	0	0	22,6	92	3,95	1,32	6,72	0,08	7,78	10,37	0,08	0,43
х/к	Хлеб ржаной	30	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0	0,03	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0
	ИТОГО за прием	780	25,24	1,22	26,74	12,95	116,91	871,51	76	43,03	150,14	2,83	11	149,59	0,21	5,44
	ИТОГО за день	1345	46,39	13,17	47,92	15,65	191,03	1399,83	152,26	110,31	459,73	8,54	53,63	190,22	0,57	24,85

## 2 день

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
3	Бутерброд с маслом	30/10	3,08	0	1,2	1,2	20,04	55,25	8,8	13,2	34	0,8	0	0	0,06	0,04
285/1996	Омлет с сыром	220	0,06	0	0	0	9,75	37,43	2,1	1,05	1,35	0,2	0	0	0	0,2
235	Чай с молоком	200	8,83	19,39	12,79	0	3,44	161,26	129,65	21,48	279,49	3,09	238,29	94,17	0,09	18,22
х/к	Хлеб ржаной	20	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0	0,03	0,43
	ИТОГО за прием	440	18	30,49	18,4	1,83	77,66	542,6	507,21	98,66	640,8	5,94	270,29	103,96	0,3	2,09
Обед																
198	Закуска из картофеля с солеными огурцами	20	6,66	4,01	7,86	1,2	18,32	209,43	141,25	18,69	109,82	0,81	54,48	50,97	0,05	0,04
120	Суп Волна со сметаной	250	1,8	0	4,48	5,09	10,04	87,1	28,01	20,78	41,23	1,2	0	221,12	0,03	5,92
66	Тефтели «Русские»	100	3,67	0,49	4,79	4,34	5,49	71,34	78,92	57,83	84,14	1,33	9,89	187,18	0,09	12,44

28	Капуста тушеная	180	18,62	0,48	14,55	0,09	68,18	462,53	22,18	4,96	25,7	0,21	6,52	7,76	0,02	0,98
15/10	Напиток из плодов шиповника	200	1055	2,9	1,45	0,05	13,98	72,56	106	12,18	78,3	0,13	12	8	0,03	0,52
х/к	Хлеб пшеничный	22	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0
	ИТОГО за прием	790	27,62	3,87	27,07	9,93	107,71	746,56	245,61	109,85	276,77	4,04	28,41	425,56	0,22	19,86
	ИТОГО за день	1245	45,62	34,36	45,47	11,76	185,37	1289,16	752,82	208,51	917,57	9,98	298,7	529,52	0,52	21,95

## 3 день

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
71	Зеленый горошек	20	6,66	4,01	10,36	1,2	18,32	209,43	141,25	18,69	109,82	0,81	54,48	50,97	0,05	0,04
3/9	Рагу из мяса кур	200	2,97	3,16	2,87	0	13,43	89,09	105,83	12,18	78,3	0,11	12	0,03	0,12	0,52
186	Напиток «Золотой шар»	200	2,89	3,08	2,86	0	13,69	89,58	105,85	12,18	78,3	0,11	12	8	0,03	0,52
х/к	Хлеб ржаной	26	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0	0,03	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0
	ИТОГО за прием	476	17,14	10,25	20,02	1,79	75,14	534,78	368,63	60,9	331,24	2,54	78,48	60,5	0,28	1,51
Обед																
227	Маринад овощной	35	1,15	0	4,42	5,03	5,27	66,09	9,37	13,02	25,15	0,60	0	264	0,02	3,32
27/2	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/10	0,92	0	4,55	5,17	6,82	70,84	21,59	10,79	23,42	0,64	0	5,5	0,01	4,49
18/3	Тефтели из	100	3,67	0,49	4,79	4,34	5,49	71,34	78,92	57,83	84,14	1,33	9,89	187,18	0,09	12,44

	мяса говядины в соусе красном															
463/94	Каша перловая рассыпчатая	180	19,85	1,09	16,2	3,06	63,63	464,43	21,99	4,08	28,76	0,25	21,21	15,54	0,01	0,43
585	Компот из кураги с аскорбиновой кислотой	200	2,32	0,23	0	0	22,6	92	3,95	1,32	6,72	0,08	7,78	10,37	0,08	0,43
х/к	Хлеб ржаной	30	2,64	0	0,48	0,48	13,36	70,71	14	18,8	63,2	1,56	0	2	0,07	0
	ИТОГО за прием	700	30,55	1,81	30,44	18,08	117,17	835,41	149,82	105,84	231,4	4,46	38,88	484,59	0,28	21,31
	ИТОГО за день	1176	47,69	12,06	50,46	19,87	192,31	1370,19	518,45	166,74	562,64	7	117,36	545,09	0,56	22,82

## 4 день

№ рецеп- туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход , гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы , гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всег о	в т.ч. жив.	всег о	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
26	Огурец консервированный	50	2,94	0,05	3,8	1,2	18,31	161,66	8,8	11,48	31,23	0,7 1	35,4	30,4	0,0 5	0
125	Котлета рубленая из свинины	100	11,1 6	30,4 6	8,49	2,26	28,71	190,42	266,2 7	38,82	356,2 2	1,0 2	72,86	52,07	0,0 8	0,46
167	Каша гречневая рассыпчатая	180	1,08	1,08	1,28	0	8,33	47,61	46,05	5,1	32,85	0,0 3	6,3	4,5	0,0 1	0,15
540/96	Соус щадящий	20	3,78	0	5,32	0	5,36	84,63	21,12	0	0	2,9	0	0,04	0,0 3	13,2
6/10	Компот из изюма с аскорбиновой кислотой	200	3,14	2,9	3,05	0,27	13,53	91,98	107,8 9	18,84	88,56	0,4 6	12	8,29	0,0 3	0,52
х/к	Хлеб ржаной	20	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,3 4	0	0	0,0 3	0,43
	ИТОГО за прием	575	24,7 4	34,4 9	24,0 7	3,96	93,92	669,95	455,3 3	77,99	526,2 8	5,4 6	126,5 6	95,3	0,2 3	14,7 6

Обед																
70	Икра свекольная	70	1,15	0	4,42	5,03	5,27	66,09	9,37	13,02	25,16	0,6	0	264	0,0 2	3,52
129/3	Рассольник Ленинградский	250	1,12	0,02	1,72	0,14	6,81	47,75	73,16	50,29	67,04	1,0 8	6	176	0,0 6	13,0 2
245/59 3	Тефтели рыбные в соусе	100	16,6 8	4,73	16,6 2	1,9	52,29	419,1	16,45	9,75	49,12	0,5	7,7	5,07	0,0 3	5,35
215/96	Рагу из овощей с томатом	200	3,7	2,23	5,4	0	3,29	57,72	80,95	9,26	60,34	0,0 7	16,37	13,33	0,0 2	0,4
4/10	Компот из свежих яблок с аскорбиновой кислотой	200	2,32	0,23	0	0	22,6	92	3,95	1,32	6,72	0,0 8	7,78	10,37	0,0 8	0,43
х/к	Хлеб ржаной	35	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,3 4	0	0	0,0 3	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	35	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,1 7	0	1,5	0,0 5	0
	ИТОГО за прием	890	29,5 9	7,21	32,0 9	7,66	119,96	829,34	199,5 8	101,4 9	273,2	3,8 4	37,85	470,2 7	0,2 9	23,1 5
	ИТОГО за день	1465	54,3 3	41,7	56,1 6	11,6 2	213,88	1499,2 9	654,9 1	179,4 8	799,4 8	9,3	164,4 1	565,5 7	0,5 2	37,9 1

## 5 день

№ рецеп- туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
34	Масло сливочное	5	0,31	0	0,9	0,9	5,03	55,25	6,6	9,9	25,5	0,6	0	0	0,05	0,04
х/к	Батон	30	14,82	0,99	15,01	4,11	55,47	517,3	29,46	4,84	29,26	0,18	3,22	2,32	0,02	0,2
19/5	Суфле творожное с соусом	185/30	4,67	0,02	4,46	1,45	23,42	121,3	14,05	15,75	57,81	1,2	4,82	4,82	0,1	18,75
628	Чай с сахаром	200	1,98	0	0,36	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0,43
	ИТОГО за прием	455	21,78	1,01	20,73	6,82	93,94	746,88	60,61	44,59	159,57	3,15	8,04	8,64	0,22	19,42

Обед																
1/2	Икра морковная	20	1,15	0	4,42	5,03	5,27	66,09	9,37	13,02	25,16	0,6	0	264	0,02	3,52
98	Свекольник со сметаной	250	0,43	0	2,71	3,08	2,14	34,81	0	0	0,05	0	0	0	0	0
138/96	Голубцы ленивые из мяса кур	100	2,32	2,32	5,73	2,72	26,03	159,83	3,95	1,32	6,72	0,08	7,78	10,37	0	0,43
216	Картофель тушеный	180	2,32	0,23	0	0	22,6	92	3,95	1,32	6,72	0,08	7,78	10,37	0	0,43
588	Компот из сухофруктов с аскорбиновой кислотой	200	2,31	0	0,9	0,9	15,03	78,94	6,6	9,9	25,5	0,06	0	0	0,05	0
х/к	Хлеб ржаной	20	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0	0,03	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	20	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0
	ИТОГО за прием	790	1,15	2,55	17,69	12,32	100,77	578,35	39,57	43,41	128,97	2,87	15,56	286,24	0,23	4,81
	ИТОГО за день	1245	34,93	3,56	38,42	19,14	194,71	1325,23	100,18	88	288,94	6,02	23,6	294,88	0,45	24,23

## 6 день

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюдо)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
26	Икра кабачковая	100	6,66	4,01	7,86	1,2	18,32	209,43	141,25	18,69	109,82	0,81	54,48	0,05	0,02	0,04
387/96	Печень по-строгановски	100	2,15	0,02	1,91	0	2,34	17,45	0,63	0	0,78	0,01	7,2	0	0	0
28	Картофельное пюре с морковью	200	2,32	0,23	0	0	22,8	92	3,95	1,32	16,72	0,08	7,78	0,08	0,01	0,43
186	Напиток «Золотой шар»	200	2,91	2,9	2,86	0,05	17,94	105,86	106	12,18	78,3	0,13	12	0,03	0,12	0,52

х/к	Хлеб ржаной	60	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0,03	0,01	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	40	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	0,05	0,02	0
	ИТОГО за прием	700	18,66	7,16	16,56	1,84	90,9	571,42	267,53	50,04	260,4	2,54	81,46	0,24	0,23	1,42

## 7 день

№ рецептуры	Прием пищи, наименование изделий (блюдо)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
23/2	Сыр (порциями)	20	2,22	0,05	8,05	0,9	7,29	137,69	6,86	8,61	23,84	0,54	35,4	30,4	0,03	0
х/к	Батон	30	4,04	3,25	3,5	0,15	19,29	152,11	119,05	19,98	107,48	0,25	25,87	21,45	0,04	0,57
16/4	Каша молочная Дружба (рис, пшено) с маслом сливочным	200	2,85	3,04	2,85	0	14,12	90,99	105,86	12,18	78,3	0,11	12	8	0,03	0,52
Пром. пр-во	Чай с молоком	200	5,95	5,95	2,18	0	8,56	80,65	179,8	21,75	137,75	0,15	14,5	0	0,04	0,87
Пром. пр-во	Яблоко свежее	275	8,2	8,2	3	0	11,8	49,51	248	30	190	0,2	20	0	0,06	1,2
Пром. пр-во	Йогурт к/м	125	5,13	5,13	1,88	0	7,38	79,43	0,75	18,75	118,75	0,13	12,5	0,04	0,19	0,75
	ИТОГО за прием	850	28,39	25,62	21,46	1,05	68,44	590,38	660,32	111,27	656,12	1,38	120,27	59,89	0,39	3,91
Обед																
198	Закуска из картофеля с солеными огурцами	40	6,66	4,01	7,86	1,2	18,32	209,43	141,25	18,69	109,82	0,81	54,45	50,97	0,05	0,04
98	Свекольник со сметаной	250	1,15	0	7,32	5,03	5,27	66,09	9,37	13,02	25,16	0,6	0	264	0,02	3,52

68	Колобки мясо-картофельные	100	3,67	0,49	4,79	4,34	5,49	71,34	78,92	57,83	84,14	1,33	9,89	187,18	0,09	12,44
28	Капуста тушеная	180	11,32	3,45	17,25	0,38	47,6	528,99	61,77	23,93	117,88	1,38	48	8	0,09	1,36
699/04	Напиток апельсиновый	200	2,32	0,23	0	0	22,6	92	3,95	1,32	6,72	0,08	7,78	10,37	0,08	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	22	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0
	ИТОГО за прием	792	20,44	4,17	31,16	10,11	90,98	811,45	164,51	110,2	281,3	4,56	65,67	471,05	0,33	17,75
	ИТОГО за день	1642	48,83	29,79	52,62	11,16	159,42	1401,83	824,83	221,47	937,42	5,94	185,94	530,94	0,72	21,66

## 8 день

№ рецеп-туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
26	Огурец консервированный	20	2,31	0	0,9	0,9	15,03	78,94	6,6	9,9	25,5	0,6	0	0	0,05	0,04
309	Рыба, тушеная в томате с овощами (горбуша)	100	5,75	11,32	5,04	2,06	29,19	140,23	13,76	14,74	159,42	3,44	166,54	428,03	0,11	4,03
3/3	Картофельное пюре	180	16,3	32,62	18,45	0,13	38,05	348,82	282,65	41,38	369,44	0,96	131,73	74,88	0,008	18,22
186	Напиток «Золотой шар»	200	1,03	0,56	1,23	0,07	4,32	32,61	21,06	3,01	18,87	0,07	4,68	3,92	0,01	0,52
х/к	Хлеб ржаной	20	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0	0,03	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	20	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0
	ИТОГО за прием	545	28,03	44,5	27,75	3,39	106,27	694,25	329,27	72,78	590,65	5,41	2002,95	506,83	0,28	23,24

Обед																
70	Икра свекольная	40	6,66	4,01	10,3 6	1,2	18,32	209,43	141,2 5	18,6 9	109,8 2	0,8 1	54,48	50,97	0,05	0,04
132/3	Суп из овощей	250	1,53	0,01	0,86	0,1	3,09	26,18	9,41	9,51	28,38	0,3 2	2,88	127,7 6	0,04	2,08
53	Котлета «Здоровье»	100	19,8 5	1,09	16,2	3,06	63,63	464,43	21,99	4,08	28,76	0,2 5	21,21	15,54	0,01	0,43
486/9 6	Бобовые отварные	180	2,18	0,02	2,17	0	1,24	23,15	0,72	0	0,9	0,0 1	11,96	8,97	0	0
588	Компот из сухофруктов с аскорбиновой кислотой	200	2,32	0,23	0	0	22,6	92	3,95	1,32	6,72	0,0 8	7,78	10,37	0,08	0,43
х/к	Хлеб ржаной	22	2,64	0	2,13	0,23	19,68	96,65	5,2	3,75	17,42	0,3 4	0	0	0,03	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	20	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,1 7	0	1,5	0,05	0
	ИТОГО за прием	812	28,5 2	1,35	21,3 6	3,39	110,24	699,41	41,27	18,6 6	82,18	1	43,83	162,6 4	0,16	3,37
	ИТОГО за день	1357	56,5 5	45,8 5	49,1 1	6,78	216,51	1393,6 6	370,5 4	91,4 4	672,8 3	6,4 1	2046,7 8	669,4 7	0,44	26,6 1

## 9 день

№ рецеп- туры	Прием пищи, наименование изделий (блюд)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
13	Бутерброд с сыром, маслом	30/10/5	2,59	5,33	8,27	1,2	18,32	99,5	185,4	21,09	136,01	0,84	60,8	57,79	0,05	0,06
461	Биточки (котлеты) из мяса кур	100	15,9	13,2	14,4	12,5	16	261	4,09	2,41	10,8	0,17	0	0	0,02	0,2
167	Каша гречневая рассыпчатая	180	2,32	2,94	3,91	2,72	18,52	172,97	3,32	1,32	5,95	0,08	2,88	3,84	0	0,43

540/96	Соус щадящий	20	3,78	0	5,32	0	5,36	84,63	21,12	0	0	2,9	0	0,04	0,03	13,2
642/05	Кисель ягодный	200	1,55	2,9	1,45	0,05	13,98	72,56	106	12,18	78,3	0,13	12	8	0,03	0,52
х/к	Хлеб ржаной	23	2,31	0,02	2,06	0,16	11,08	71,8	44,51	16,36	35,43	0,68	7,2	74,4	0,03	18,22
	ИТОГО за прием	573	28,45	24,39	35,41	16,63	83,26	762,46	364,44	53,36	266,49	4,8	82,88	144,07	0,16	32,63
Обед																
1/1	Зеленый горошек	50	2,59	5,33	8,27	1,2	18,32	99,5	185,4	21,09	136,01	0,84	60,8	57,79	0,05	0,06
148	Суп-лапша домашняя	250	2,04	0	1,86	2,11	11,45	69,91	33,74	24,15	47,76	1,41	0	222,53	0,03	6,62
245/593	Тефтели рыбные	100	0,29	0	4,41	5,01	0,73	43,77	7,19	2,37	4,68	0,09	0	2,72	0	3,06
470	Картофель отварной	180	26,64	0	17,59	0,84	48,46	415,29	4,09	2,41	10,8	0,17	0	0	0,02	0,2
2/10	Компот из яблок и изюма с аскорбиновой кислотой	200	2,31	0,02	2,06	0,16	11,08	71,8	44,51	16,36	35,43	0,68	7,2	74,4	0,03	18,22
х/к	Хлеб ржаной	20	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0	0,03	0,43
х/к	Хлеб пшеничный	20	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0
	ИТОГО за прием	780	31,28	0,02	25,92	8,12	71,72	600,77	89,53	45,29	98,67	2,35	7,2	299,65	0,08	28,1
	ИТОГО за день	1353	59,73	24,41	61,33	24,75	154,98	1363,23	453,97	98,65	365,16	7,15	90,08	443,72	0,24	60,73

## 10 день

№ рецеп- туры	Прием пищи, наименование изделий (блюда)	Выход, гр	Белки, гр		Жиры, гр		Углеводы, гр	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы, мг				Витамины, мг			
			всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Завтрак																
1/2	Икра морковная	100	2,22	0,05	3,29	0,9	13,75	137,69	6,86	8,61	23,84	0,54	35,4	30,4	0,03	0

114	Котлета рыбная Ежик	120	5,75	11,32	5,04	2,06	29,19	140,23	13,76	14,74	159,42	3,44	1866,54	428,03	0,11	4,03
469	Макаронные изделия отварные	200	4,34	4,62	6,59	0	6,80	103,03	167,99	19,3	124,91	0,14	27,01	20,67	0,05	0,82
699/04	Напиток апельсиновый	200	2,15	0,02	1,91	0	0,04	17,45	0,63	0	0,78	0,01	7,2	7,2	0	0
х/к	Хлеб пшеничный	35	2,64	0	2,13	0,23	19,68	93,65	5,2	3,75	17,42	0,34	0	0	0,03	0,43
х/к	Хлеб ржаной	35	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0
	ИТОГО за прием	690	19,08	16,01	20,76	3,55	79,49	545,08	204,94	60,5	373,77	5,64	1936,15	487,8	0,27	5,28
Обед																
196	Закуска «Солнышко»	20	2,22	0,05	3,29	0,9	13,75	137,69	6,86	8,61	23,84	0,54	35,4	30,4	0,03	0
129	Щи из свежей капусты со сметаной	250	1,15	0	1,79	2,03	5,27	42,35	9,37	13,02	25,11	0,06	0	264	0,02	3,52
3/9	Рагу из мяса кур	200	18,62	0,48	14,55	0,09	68,18	462,53	22,18	4,96	25,7	0,21	6,52	7,76	0,02	0,98
4/10	Компот из кураги с аскорбиновой кислотой	200	1,55	2,9	1,45	0,05	13,98	72,56	106	12,18	78,3	0,13	12	8	0,03	0,52
х/к	Хлеб пшеничный	20	1,98	0	1,8	0,36	10,02	53,03	10,5	14,1	47,4	1,17	0	1,5	0,05	0
	ИТОГО за прием	690	23,3	3,38	19,59	2,53	97,45	630,47	148,05	44,26	176,51	2,11	18,52	281,26	0,12	5,02
	ИТОГО за день	1380	42,38	19,39	40,35	6,08	176,94	1175,55	352,99	104,76	550,28	7,75	1954,67	769,06	0,39	10,3

«Исполнитель»

«Заказчик»

\_\_\_\_\_ (Козырева О.Ю.)

\_\_\_\_\_ (Кем С.И.)

Приложение № 4 к Контракту  
№ 0862300039921000272-2  
от «10» сентября 2021 года

### ФОРМЫ ЖУРНАЛОВ

Форма 1. «Журнал бракеража готовых блюд и кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Форма 2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.



Форма 4. «Санитарный журнал»  
(для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля)

№ п/п	Дата проверки	Краткая характеристика санитарного состояния объекта в день проверки, должность, подпись, фамилия, инициалы проверяющего	Резолюция руководителя об устранении выявленных нарушений	Отметка об исполнении, дата устранения недостатка

Форма 5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Форма 6. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни:					
		1	2	3	6	.....	30

## Форма 7. «Журнал учета аварийных ситуаций»

№ п/п	Дата, время	Описание аварийной ситуации	Принятые меры	Дата и время ликвидации аварийной ситуации	Последствия аварийной ситуации	ФИО ответственного лица	Подпись ответственного лица