

**Муниципальный контракт № 50
на оказание услуг по организации питания обучающихся**

г. Реж

«___» _____ 2025 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 44», в лице директора **Воробьевой Ларисы Викторовны**, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Трест Общественного Питания»**, в лице директора **Афоничева Игоря Дмитриевича**, именуемого в дальнейшем «Исполнитель», вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», на основании *итогового протокола от 24.12.2024 года № SBR003-240138740800003-02* конкурса в электронной форме, участниками которого могут являться только субъекты малого и среднего предпринимательства, заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика (приложение № 1) оказать услуги по организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 44 с 09.01.2025 г. по 30.12.2025 г. (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 **10 193 340,91 (десять миллионов сто девяносто три тысячи триста сорок рублей девяносто одна копейка) без НДС**.

2.2. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

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

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

2.3. Оплата услуг производится в рублях ежемесячно в безналичной форме на следующих условиях: 30% от суммы ежемесячного платежа Муниципального контракта в течение 7 (семи) рабочих дней с момента выставления счета на предоплату, остальные 70% оплачиваются в течение 7 (семи) рабочих дней с момента представления Исполнителем счета-фактуры и акта оказанных услуг.

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 5 (пяти) дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и возвратить один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 5 (пяти) 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.

3. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «09» января 2025 года, окончание: «30» декабря 2025 года.

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

3.3. Отчетный период: с 10 по 28 число следующего месяца за расчетным.

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

4.2.4. По согласованию с Заказчиком разработать и утвердить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения меню дополнительного питания.

4.2.5. 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, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

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

5.1.4. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

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

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

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

5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.11.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

5.2.11.4. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

5.2.12. Вывешивать в обеденном зале следующую информацию:

- утвержденное Исполнителем и согласованное Заказчиком ежедневное меню, в котором указывать наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийность порции сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий;

- меню дополнительного питания (для детей с ОВЗ) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

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

5.2.14. 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.

5.2.15. 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.

5.2.16. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.17. Осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 от 23.11.2020, а также организовать платное питание обучающихся Заказчика. Предельный размер наценки на покупные товары должен быть 20% (согласно постановлению Региональной энергетической комиссии от 158-ПК от 10.12.2008 г. Надбавка на буфетную продукцию и организованное платное питание учащихся Заказчика не должна превышать 60% от цен региона на дату приобретения продуктов питания.

5.2.18. 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.

5.2.19. 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 (ФЗ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ), а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.2.20. 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).

5.2.21. 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.

5.2.22. 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 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (статья 17).

5.2.23. 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.

5.2.24. Проводить 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).

5.2.25. Вести:

- журнал бракеража, 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 готовой пищевой продукции;

- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

- журнал проведения витаминизации.

5.2.26. 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.

5.2.27. 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 2 (два) дня с момента получения запроса Заказчика.

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

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

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

5.2.31. Обеспечивать использование производственных помещений и иного имущества, Заказчика, только для предоставления услуги по организации питания обучающихся MAOY COII № 44.

5.2.32. 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.

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

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

5.2.35. Назначить в течение 2 дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты

Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.36. В течении двух дней с момента подписания настоящего Контракта заключить с Заказчиком договор аренды движимого и недвижимого имущества, закрепленного за Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа № 44» на праве оперативного управления, а также, договор на возмещение расходов на оплату коммунальных и эксплуатационных расходов по данному договору.

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:

- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;
- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;
- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка.

Остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки не должен превышать срок годности продуктов питания, указанный на маркировке (этикетке, листе вкладыше).

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 (2) дней с момента подписания указанных результатов.

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

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

6.8. Документы на продукты питания:

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

регистрации на территории РФ), документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, иные документы.

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, г. Реж, ул. Строителей, д. 13.*

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

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

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

7.7. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества, Исполнитель обязан в течение 1 (одного) дня 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 телефону, посредством электронной почты на адреса, указанные в разделах 14, 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 1 (одного) дня 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: Акт приемки оказанных услуг, счет, счет-фактуру.

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 2 (двух) дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг (*результатов отдельного этапа*) исполнения Контракта может создать приемочную комиссию, которая состоит из 3 человек.

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

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

- безвозмездного устранения недостатков в течение 2 (двух) 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. Ответственность сторон

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

10. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

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

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

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

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

10.5. 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.

11. Порядок разрешения споров

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

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

11.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 5 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 14, 16 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами ситуации утраты контроля над электронным адресом.

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

12. Условия и порядок расторжения контракта

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

12.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу качества продуктов питания, оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

13. Срок действия Контракта

13.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует по 31 декабря 2025 г.

14. Антикоррупционная оговорка

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

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

Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: e-mail top.ooo@internet.ru

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела:
Воробьева Лариса Викторовна: e-mail schol44rezh@mail.ru

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

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

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

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

15. Прочие условия

15.1. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

15.2. 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.

15.3. 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.

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

15.5. 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.

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

15.7. К Контракту прилагаются: Задание Заказчика (Приложение № 1), Стоимость услуг по организации школьного питания (Приложение №2), Примерное меню (приложение № 3).

16. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 44»

623751, Свердловская область,
г. Реж, ул. Строителей, 13,
тел.: (34364) 3-34-55

Email: schol44rezh@mail.ru

ИНН 6628009133 КПП 667701001

БИК 046577001

р/с 03234643657200006200

л/с 30906000400

Уральское ГУ Банка России//УФК по Свердловской области, г.Екатеринбург

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Трест Общественного Питания»

Юридический адрес: 620146,
г. Екатеринбург, ул. Московская,
216, оф. 88,

Почтовый адрес: 620075, г.

Екатеринбург, ул. Тургенева, 13,
офис 723

Фактическое местоположение:

620075, г. Екатеринбург, ул.

Тургенева, 13 оф. 905

ИНН/КПП 6671357137/667001001

ОГРН 1116671009322

р/сч 40702810962260000352

ПАО КБ «УБРИР» г. Екатеринбург

к/с 30101810900000000795

	дни		дети	дето/дни	цена	сумма
			Приложение № 2			
			к Муниципальному контракту от _____ 2025 года			
			№ 50			
Январь	17	нач.з	307	5219	107,13	559111,47
		ст.з	130	2210	124,87	
		1-4 ОВЗ	22	374	257,04	96132,96
		5-11ОВЗ	22	374	299,70	112087,80
						1043294,93
февраль	20	нач.з	307	6140	107,13	657778,20
		ст.з	130	2600	124,87	
		1-4 ОВЗ	22	440	257,04	113097,60
		5-11ОВЗ	22	440	299,70	131868,00
						1227405,80
март	16	нач.з	307	4912	107,13	526222,56
		ст.з	130	2080	124,87	259729,60
		1-4 ОВЗ	22	352	257,04	90478,08
		5-11ОВЗ	22	352	299,70	105494,40
						981924,64
апрель	22	нач.з	307	6754	107,13	723556,02
		ст.з	130	2860	124,87	357128,20
		1-4 ОВЗ	22	484	257,04	124407,36
		5-11ОВЗ	22	484	299,70	145054,80
						1350146,38
май	14	нач.з	307	4298	107,13	460444,74
		ст.з	130	1820	124,87	227263,40
		1-4 ОВЗ	22	308	257,04	79168,32
		5-11ОВЗ	22	308	299,70	92307,60
						859184,06
сентябрь	22	нач.з	284	6248	107,13	669348,24
		ст.з	130	2860	124,87	357128,20
		1-4 ОВЗ	22	484	257,04	124407,36
		5-11ОВЗ	22	484	299,70	145054,80
						1295938,60
октябрь	18	нач.з	284	5112	107,13	547648,56
		ст.з	130	2340	124,87	292195,80
		1-4 ОВЗ	22	396	257,04	101787,84
		5-11ОВЗ	22	396	299,70	118681,20
						1060313,40
ноябрь	19	нач.з	284	5396	107,13	578073,48
		ст.з	130	2470	124,87	308428,90

		1-4 ОБЗ	22	418	257,04	107442,72
		5-11ОБЗ	22	418	299,70	125274,60
						1119219,70
декабрь	21	нач.з	284	5964	107,13	638923,32
		ст.з	130	2730	124,87	340895,10
		1-4 ОБЗ	22	462	257,04	118752,48
		5-11ОБЗ	22	525	299,70	157342,50
						1255913,40
	169			79512		10193340,91

Приложение № 3
к муниципальному контракту
от «___» _____ 2025 г.
№ 50

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

Школьники 7-10 лет завтрак						
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 день						
444	Плов из филе кури	50/150	19,4	15,4	4,9	240
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	02,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
24	Помидоры свежие	60	0,72	0,12	2,28	13,8
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
2 день						
226	Пюре картофельное	150	3,3	5,4	22,1	154,1
439	Кура отварная	110	24,86	18,7	0	268,3
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
585	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,2	2,4	97,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
3 день						
93	Каша молочная пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
173	Котлета особая	90	14,6	8,89	15,6	203,62
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
351	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	66
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
4 день						
330	Суфле рыбка	150	17,37	12,37	12,37	231,25
5	Сыр порциями	15	2,6	3,3	---	40,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
518	Сок 0,2	200	1	0	0	110
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	0	15	61
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
5 день						
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187

422	Фрикаделька в соусе	90	15,75	15,9	13,95	264,4
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
6 день						
202	Бифштекс из говядины	90	20,9	14,5	6,2	236,6
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
24	Помидоры свежие порц	60	0,72	0,12	2,28	13,8
80	Напиток Вита-Лайт	200	-	-	8,5	35
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
7 день						
465	Рис отварной	150	3,5	5,1	34,9	199
422	Фрикаделька в соусе	90	15,75	15,86	13,95	264,4
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	-	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71
24	Огурцы свежие порц.	60	0,48	0	1,56	8,4
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
8 день						
297	Запеканка творожная	150	23,2	15,8	24	331,3
100	Сыр порционно	15	3,84	3,92	0	51,45
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
9 день						
472	Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	167
330	Шницель рыбный	90	15,6	11,1	11,1	208,1
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
585	Компот из свежих ягод	200	0,3	0,1	22	90
271	Апельсины	200	1,86	0,4	16,26	80
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
10 день						
464	Каша молоч.пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
460	Котлета из филе кури	90	17,66	0,34	16,9	189
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
496	Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144
518	Сок 0,2 (в упаковке)	200	1	0	0	110
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
11 день						
416	Шницель особый	90	13,8	10,2	13,5	241,2
305	Рис припущ. с овощами	150	3,8	5,8	38,1	221
686	Чай с лимоном	207	0,1	0	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
12 день						
24	Помидоры свежие	60	0,72	0,12	2,28	13,8

129	Гуляш из филе кури	70/50	17,2	13,6	4,4	207,2
516	Макаронь отварные	150	5,5	4,5	26,5	168,5
585	Компот из ягод	200	0,3	0,1	22	90
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
13 день						
451	Котлета из говядины	90	13,5	9,9	13,1	234
93	Каша молочная пшенич	200	6,5	6	31,2	206
80	Напиток витаминизир.	200	0	0	0	8,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
14 день						
тгк	Гуляш из говядины	50/50	12,9	10,3	33	157,5
508	Каша гречн. рассыпч	150	8,6	6,1	38,6	244
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Фрукты	150	0,6	0,1	15,7	66
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
15 день						
16	Огурцы порционные	60	0,48	0	1,56	8,4
391	Шницель н/р рыбный	90	14,27	10,03	10,03	187,7
520	Картофельное пюре	150	3,1	4,58	20,5	137,3
638	Компот из свеж яблок	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
16 день						
173	Биточки по селянски	90	20,7	10,9	5,8	205,3
305	Рис припущ с овощ	150	3,8	5,8	38,1	221
686	Чай с лимоном	207	0,1	---	15	61
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
17 день						
16	Огурцы порционные	60	0,48	---	1,56	8,4
тгк	Зраза «Верх-Исетская»	90	20,52	14,4	4,92	231,2
516	Макарон изделия отвар	150	5,5	4,5	26,5	168,5
200	Компот из кураги	200	0,4	--	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
18 день						
3	Сыр порционно	15	3,5	4,4	0	54
1	Масло слив.порц	10	0,1	7,3	0,1	66
тгк	Суфле из твор.с мол.сг.	150/20	21	15,3	21	311
692	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119

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

Меню

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

Школьники 7-10 лет завтрак						
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
Рецеп.			Белки	Жиры	Углеводы	
1 день	Завтрак					
444	Плов из филе курицы	50/150	19,4	15,4	4,9	240
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
24	Помидоры свежие	60	0,72	0,12	2,28	13,8
	Обед					
46	Щи из свежей капусты	250/10	6,67	7,8	9,2	134,2
115	Запеканка творожная	150/20	26,6	18,2	27,6	381
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
	Кондитерские изделия	38				
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
2 день	Завтрак					
226	Пюре картофельное	150	3,3	5,4	22,1	154,1
439	Кура отварная	110	24,86	18,7	0	268,3
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
585	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,2	2,4	97,6
	Обед					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	150	8,6	6,1	38,6	244
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
444	Гуляш из говядины	50/50	12,9	10,3	33	160
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.

3 день	Завтрак					
93	Каша молочная пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
173	Котлета особая	90	14,6	8,89	15,6	203,62
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
351	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	66
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
	Обед					
82	Суп-пюре	250/10	2,7	5,5	11,9	108,5
296	Омлет	130	11,77	15,16	10,03	306,8
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
4 день	Завтрак					
330	Суфле рыбка	150	17,37	12,37	12,37	231,25
5	Сыр порциями	15	2,6	3,3	---	40,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
518	Сок 0,2	200	1	0	0	110
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	0	15	61
	Обед					
164	Жаркое по-домашнему	200	17,7	15,2	21,4	296,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
351	Яблоко	120	0,1	0,1	1,2	5
496	Булочка домашняя	80	4,94	2,26	54,54	22,58
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
5 день	Завтрак					
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
422	Фрикаделька в соусе	90	15,75	15,9	13,95	264,4
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
	Обед					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	150	3,2	9,4	23,3	190
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
305	Рыба припуш. с овощ	90	17,3	16	0,54	220,2
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
6 день	Завтрак					
202	Бифштекс из говядины	90	20,9	14,5	6,2	236,6
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
24	Помидоры свежие порц	60	0,72	0,12	2,28	13,8
80	Напиток Вита-Лайт	200	-	-	8,5	35
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
	Обед					
47	Щи из свежей капусты	250	2	7,3	9,2	111,8
470	Картофель тушеный	150	3,2	9,4	23,3	190
440	Кура запечен.с соусом	110	21,9	16,5	4	290

108/109	Хлеб/пшенич/ржан	30/20	3,65	0,48	23,82	112,38
493	Чай с сахаром	200	0,2	10	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
7 день	Завтрак					
465	Рис отварной	150	3,5	5,1	34,9	199
422	Фрикаделька в соусе	90	15,75	15,86	13,95	264,4
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	-	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71
24	Огурцы свежие порц.	60	0,48	0	1,56	8,4
	Обед					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
229	Макароны отварные	160	5,4	5	35,7	212,4
303	Рыба припущенная	90	16,4	11,5	0,31	174,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
8 день	Завтрак					
297	Запеканка творожная	150	23,2	15,8	24	331,3
100	Сыр порционно	15	3,84	3,92	0	51,45
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
	Обед					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
129	Рагу из овощей	180	3,5	6,4	21,6	160,1
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
169	Гуляш из говядины	50/50	15,5	13,8	3,6	200,8
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	5,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
9 день	Завтрак					
472	Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	167
330	Шницель рыбный	90	15,6	11,1	11,1	208,1
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
585	Компот из свежих ягод	200	0,3	0,1	22	90
271	Апельсины	200	1,86	0,4	16,26	80
	Обед					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5
284	Омлет натуральный	150	10,6	12,9	4,3	174,9
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
10 день	Завтрак					
464	Каша молоч.пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
460	Котлета из филе кури	90	17,66	0,34	16,9	189
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
496	Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144
518	Сок 0,2 (в упаковке)	200	1	0	0	110

	Обед					
82	Суп пюре	250	2,7	5,5	11,9	108,5
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
312	Минтай припущен	90	17,8	3,5	3,7	117,9
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
11 день	Завтрак					
416	Шницель особый	90	13,8	10,2	13,5	241,2
305	Рис припущ. с овощами	150	3,8	5,8	38,1	221
686	Чай с лимоном	207	0,1	0	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	150	3,2	9,4	23,3	190
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
305	Рыба припущ. с овощ	90	16,47	11,61	0,36	220,2
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
12 день	Завтрак					
24	Помидоры свежие	60	0,72	0,12	2,28	13,8
129	Гуляш из филе кури	70/50	17,2	13,6	4,4	207,2
516	Макароны отварные	150	5,5	4,5	26,5	168,5
585	Компот из ягод	200	0,3	0,1	22	90
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
46	Щи из свежей капусты	250	6,67	7,8	9,2	134,2
115	Запеканка творожная	158/15	22	32,2	31,8	508,2
108	Хлеб пшеничный	30	2,2	0,24	14,76	70,5
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
	Кондитерские изделия	38				
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
13 день	Завтрак					
451	Котлета из говядины	90	13,5	9,9	13,1	234
93	Каша молочная пшенич	200	6,5	6	31,2	206
80	Напиток витаминизир.	200	0	0	0	8,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	150	8,6	6,1	38,6	244
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
444	Гуляш из говядины	50/50	12,9	10,3	33	160
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
14 день	Завтрак					
тгк	Гуляш из говядины	50/50	12,9	10,3	33	157,5

508	Каша гречн. рассыпч	150	8,6	6,1	38,6	244
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Фрукты	150	0,6	0,1	15,7	66
	Обед					
82	Суп пюре	250	2,7	5,5	11,9	108,5
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
312	Минтай припущен	90	17,8	3,5	3,7	117,9
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
15 день	Завтрак					
16	Огурцы порционные	60	0,48	0	1,56	8,4
391	Шницель н/р рыбный	90	14,27	10,03	10,03	187,7
520	Картофельное пюре	150	3,1	4,58	20,5	137,3
638	Компот из свеж яблок	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5
284	Омлет натуральный	150	10,6	12,9	4,3	174,9
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
16 день	Завтрак					
173	Биточки по селянски	90	20,7	10,9	5,8	205,3
305	Рис припущ с овощ	150	3,8	5,8	38,1	221
686	Чай с лимоном	207	0,1	---	15	61
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	150	3,2	9,4	23,3	190
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
305	Рыба припущ. с овощ	90	16,47	11,61	3,6	177,93
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
17 день	Завтрак					
16	Огурцы порционные	60	0,48	---	1,56	8,4
тгк	Зрза «Верх-Исетская»	90	20,52	14,4	4,92	231,2
516	Макарон изделия отвар	150	5,5	4,5	26,5	168,5
200	Компот из кураги	200	0,4	--	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5

284	Омлет натуральный	150	10,6	12,9	4,3	174,9
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
18 день	Завтрак					
3	Сыр порционно	15	3,5	4,4	0	54
1	Масло слив.порц	10	0,1	7,3	0,1	66
тгк	Суфле из твор.с мол.сг.	150/20	21	15,3	21	311
692	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	150	8,6	6,1	38,6	244
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
444	Гуляш из говядины	50/50	12,9	10,3	33	160
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
19 день	Завтрак					
192	Шницель из филе кури	90	27,96	18,72	8,28	315,5
309	Каша молоч.рисовая	200	5,2	9,5	32,1	234,5
685	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
164	Жаркое по-домашнему	200	17,7	15,2	21,4	296,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
351	Яблоко	120	0,1	0,1	1,2	5
496	Булочка домашняя	80	4,94	2,26	54,54	22,58
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
20 день	Завтрак					
3	Помидоры порционно	60	0,72	0,12	2,28	13,8
305	Рыба припущ с овощ	90	17,28	16,02	0,54	220,2
520	Картофельное пюре	150	3,1	4,58	20,5	137,3
638	Компот из свежих ябл	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
82	Суп-пюре	250/10	2,7	5,5	11,9	108,5
284	Омлет натуральн	150	10,6	12,9	4,3	174,9
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58

Меню
для обучающихся 5-11 классов

Школьники 5-11 класс завтрак					
-------------------------------------	--	--	--	--	--

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 день						
444	Плов из филе курицы	80/150	22,1	17,2	5,3	260
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
24	Помидоры свежие	100	1,1	0,2	3,8	23
2 день						
226	Пюре картофельное	180	3,9	6,5	26,5	184,9
439	Кура отварная	120	27,12	20,4	0	292,68
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
585	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,2	2,4	97,6
3 день						
93	Каша молочная пшенич	200	6,1	11,9	24,5	230,5
173	Котлета особая	100	16,25	9,9	17,4	226,25
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
351	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	66
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
4 день						
330	Суфле рыбка	200	23,16	16,49	16,49	308,33
5	Сыр порциями	20	3,46	4,4	---	54
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
518	Сок 0,2	200	1	0	0	110
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	0	15	61
5 день						
469	Макароны отварные	180	7,4	6	35,2	230
422	Фрикаделька в соусе	100	15,9	16,1	14,1	267
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
6 день						
202	Бифштекс из говядины	100	23,3	15,6	6,9	262,9
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
24	Помидоры свежие порц	100	1,12	6,17	4,68	77,7
80	Напиток Вита-Лайт	200	-	-	8,5	35
108/109	Хлеб пшеничный/ржан	30/35	4,74	0,62	30,96	146,1
7 день						
465	Рис отварной	180	4,2	6,1	41,9	238,8
422	Фрикаделька в соусе	100	15,9	16,1	14,1	267
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	-	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71
24	Огурцы свежие порц.	100	0,8	0	2,6	14

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
8 день						
297	Запеканка творожная	200	23,2	21,9	27	440
100	Сыр порционнo	15	3,84	3,92	0	51,45
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
9 день						
472	Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	167
330	Шницель рыбный	100	19,8	5,3	12,9	179,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
585	Компот из свежих ягод	200	0,3	0,1	22	90
271	Апельсины	200	1,86	0,4	16,26	80
10 день						
464	Каша молоч.пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
460	Котлета из филе кури	100	19,63	0,4	18,75	210
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
496	Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144
518	Сок 0,2 (в упаковке)	200	1	0	0	110
11 день						
416	Шницель особый	100	15,3	11,3	15	268
305	Рис припуц. с овощами	180	4,56	6,96	45,72	265,2
686	Чай с лимоном	207	0,1	0	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
12 день						
24	Помидоры свежие	100	1,1	0,2	3,8	23
129	Гуляш из филе кури	70/50	17,2	13,6	4,4	207,2
516	Макароньы отварные	180	6,6	5,4	31,8	202,2
585	Компот из ягод	200	0,3	0,1	22	90
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
13 день						
451	Котлета из говядины	100	15	11	14,6	260
93	Каша молочная пшенич	200	6,5	6	31,2	206
80	Напиток витаминизир.	200	0	0	0	8,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
14 день						
гтк	Гуляш из говядины	75/75	18	14,4	46,2	220,5
508	Каша гречн. рассыпч	180	10,32	7,32	46,32	292,8
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5

109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Фрукты	150	0,6	0,1	15,7	66
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
15 день						
16	Огурцы порционные	100	08	0	2,6	14
391	Шницель н/р рыбный	100	15,87	11,2	11,2	208
520	Картофельное пюре	180	3,7	5,5	24,6	164,76
638	Компот из свеж яблок	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
16 день						
173	Биточки по селянски	100	23	12,1	6,4	228,1
305	Рис припущ с овощ	180	4,56	6,96	45,72	265,2
686	Чай с лимоном	207	0,1	---	15	61
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
17 день						
16	Огурцы порционные	60	0,48	---	1,56	8,4
тгк	Зраза «Верх-Исетская»	100	22,8	16	5,47	256,9
516	Макарон изделия отвар	180	6,6	5,4	31,8	202,2
200	Компот из кураги	200	0,4	--	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
18 день						
3	Сыр порционно	15	3,5	4,4	0	54
1	Масло слив.порц	10	0,1	7,3	0,1	66
тгк	Суфле из твор.с мол.сг.	200/20	28	20,4	28	414,7
692	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
19 день						
192	Шницель из филе куры	100	31,1	20,8	9,2	350,5
309	Каша молоч.рисовая	200	5,2	9,5	32,1	234,5
685	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
20 день						
3	Помидоры порционно	60	0,72	0,12	2,28	13,8
305	Рыба припущ с овощ	100	19,2	17,8	0,6	244,7
520	Картофельное пюре	180	3,7	5,5	24,6	164,76
638	Компот из свежих ябл	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2

Меню

для обучающихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.

Школьники 5-11 класс с ограниченными возможностями здоровья						
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
			Белки	Жиры	Углеводы	
1 день						
Завтрак						
444	Плов из филе кури	80/150	22,1	17,2	5,3	260
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
24	Помидоры свежие	100	1,1	0,2	3,8	23
Обед						
46	Щи из свежей капусты	250/10	6,67	7,8	9,2	134,2
115	Запеканка творожная	200/20	35,5	33,1	36,8	508
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,2	58,76
	Кондитерские изделия	38				
2 день						
Завтрак						
226	Пюре картофельное	180	3,9	6,5	26,5	184,9
439	Кура отварная	120	27,12	20,4	0	292,68
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
585	Компот из свежих ягод	200	0,2	0,2	2,4	97,6
Обед						
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	180	10,3	7,32	46,32	292,8
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
444	Гуляш из говядины	70/50	21,7	19,4	5	281,1
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
	Слойка с маком	70	4,94	2,25	54,54	22,58
3 день						
Завтрак						
93	Каша молочная пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
173	Котлета особая	100	16,25	9,9	17,4	226,25
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
351	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	66
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
Обед						
82	Суп-пюре	250	2,7	5,5	11,9	108,5
296	Омлет	150	13,58	17,49	11,57	354
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
4 день						
Завтрак						
330	Суфле рыбка	200	23,16	16,49	16,49	308,33
5	Сыр порциями	20	3,46	4,4	---	54

108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
518	Сок 0,2	200	1	0	0	110
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	0	15	61
	Обед					
164	Жаркое по-домашнему	255	25,8	21,3	25,7	401,9
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
351	Яблоко	120	0,1	0,1	1,2	5
496	Булочка домашняя	80	4,94	2,26	54,54	22,58
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
5 день	Завтрак					
469	Макароны отварные	180	7,4	6	35,2	230
422	Фрикаделька в соусе	100	15,9	16,1	14,1	267
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10,3	54,3
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
	Обед					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	180	3,8	11,3	28	228
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
305	Рыба припуш. с овощ	100	19,2	17,8	0,6	244,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
6 день	Завтрак					
202	Бифштекс из говядины	100	23,3	15,6	6,9	262,9
469	Макароны отварные	160	6,1	5	29,1	187
24	Помидоры свежие порц	100	1,12	6,17	4,68	77,7
80	Напиток Вита-Лайт	200	-	-	8,5	35
108/109	Хлеб пшеничный/ржан	30/35	4,74	0,62	30,96	146,1
	Обед					
47	Щи из свежей капусты	250	2	7,3	9,2	111,8
470	Картофель тушеный	180	3,8	11,28	27,96	228
440	Кура запечен.с соусом	120	23,9	18	4,37	316,4
108/109	Хлеб/пшенич/ржан	30/20	3,65	0,48	23,82	112,38
493	Чай с сахаром	200	0,2	10	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
7 день	Завтрак					
465	Рис отварной	180	4,2	6,1	41,9	238,8
422	Фрикаделька в соусе	100	15,9	16,1	14,1	267
629	Чай с лимоном	200/7	0,1	-	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	14,5	71
24	Огурцы свежие порц.	100	0,8	0	2,6	14
	Обед					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
229	Макароны отварные	180	6,1	5,6	40,2	238,95
303	Рыба припущенная	100	18,2	12,8	0,34	194,1
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	50	3,51	0,54	23,14	108

№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
8 день						
Завтрак						
297	Запеканка творожная	200	23,2	21,9	27	440
100	Сыр порционнo	15	3,84	3,92	0	51,45
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
637	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58
Обед						
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
129	Рагу из овощей	180	3,5	6,4	21,6	160,1
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
169	Гуляш из говядины	70/50	21,7	19,4	5	281,1
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	5,02	58,76
№						
9 день						
Завтрак						
472	Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	167
330	Шницель рыбный	100	19,8	5,3	12,9	179,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
585	Компот из свежих ягод	200	0,3	0,1	22	90
271	Апельсины	200	1,86	0,4	16,26	80
Обед						
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5
284	Омлет натуральный	200	14,13	17,2	5,73	233,2
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
№						
10 день						
Завтрак						
464	Каша молоч.пшенич	200	6,4	11,9	24,5	230,5
460	Котлета из филе кури	100	19,63	0,4	18,75	210
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
496	Какао с молоком	200	3,6	3,3	25	144
518	Сок 0,2 (в упаковке)	200	1	0	0	110
Обед						
82	Суп пюре	250	2,7	5,5	11,9	108,5
469	Макароны отварные	180	6,86	5,6	32,7	210,4
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
312	Минтай припущен	100	19,7	3,9	4,1	131
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№						
11 день						
Завтрак						
416	Шницель особый	100	15,3	11,3	15	268
305	Рис припущ. с овощами	180	4,56	6,96	45,72	265,2
686	Чай с лимоном	207	0,1	0	15	61
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
Обед						
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	180	3,8	11,3	28	228

108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
305	Рыба припуш. с овощ	100	18,3	12,9	0,4	197,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
12 день	Завтрак					
24	Помидоры свежие	100	1,1	0,2	3,8	23
129	Гуляш из филе кури	70/50	17,2	13,6	4,4	207,2
516	Макароны отварные	180	6,6	5,4	31,8	202,2
585	Компот из ягод	200	0,3	0,1	22	90
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
46	Щи из свежей капусты	250	6,67	7,8	9,2	134,2
115	Запеканка творожная	180/15	24,9	36,5	35,1	572,1
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
	Кондитерские изделия	38				
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
13 день	Завтрак					
451	Котлета из говядины	100	15	11	14,6	260
93	Каша молочная пшенич	200	6,5	6	31,2	206
80	Напиток витаминизир.	200	0	0	0	8,5
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	180	10,3	7,32	46,32	292,8
	Слойка с маком	70	4,94	2,25	54,54	22,58
444	Гуляш из говядины	70/50	21,7	19,4	5	281,1
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
14 день	Завтрак					
гтк	Гуляш из говядины	75/75	18	14,4	46,2	220,5
508	Каша гречн. рассыпч	180	10,32	7,32	46,32	292,8
588	Компот из кураги	200	0,4	0	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Фрукты	150	0,6	0,1	15,7	66
	Обед					
82	Суп пюре	250	2,7	5,5	11,9	108,5
469	Макароны отварные	180	6,86	5,6	32,7	210,4
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
312	Минтай припущен	100	19,7	3,9	4,1	131
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
15 день	Завтрак					
16	Огурцы порционные	100	08	0	2,6	14
391	Шницель н/р рыбный	100	15,87	11,2	11,2	208

520	Картофельное пюре	180	3,7	5,5	24,6	164,76
638	Компот из свеж яблок	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5
284	Омлет натуральный	200	14,13	17,2	5,73	233,2
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
16 день	Завтрак					
173	Биточки по селянски	100	23	12,1	6,4	228,1
305	Рис припущ с овощ	180	4,56	6,96	45,72	265,2
686	Чай с лимоном	207	0,1	---	15	61
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
49,01	Борщ из свежей кап.	250	2	7,3	12,2	122,1
470	Картофель тушеный	180	3,8	11,3	28	228
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
305	Рыба припущ. с овощ	100	18,3	12,9	0,4	197,7
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
17 день	Завтрак					
16	Огурцы порционные	60	0,48	---	1,56	8,4
тгк	Зраза «Верх-Исетская»	100	22,8	16	5,47	256,9
516	Макарон изделия отвар	180	6,6	5,4	31,8	202,2
200	Компот из кураги	200	0,4	--	27,7	113
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
314	Суп гороховый	250	6,9	7,2	13,9	144,5
284	Омлет натуральный	200	14,13	17,2	5,73	233,2
496	Булочка резная	80	4,94	2,26	54,54	22,58
493	Чай с сахаром	200	0,02	0	15,02	58,76
109	Хлеб ржаной	35	2,46	0,38	16,2	75,6
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
18 день	Завтрак					
3	Сыр порционно	15	3,5	4,4	0	54
1	Масло слив.порц	10	0,1	7,3	0,1	66
тгк	Суфле из твор.с мол.сг.	200/20	28	20,4	28	414,7
692	Кофейный напиток	200	3	2,9	13,4	88,7
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
56	Рассольник	250	2,6	5,4	17,7	132,8
463	Каша гречневая рассып	180	10,3	7,32	46,32	292,8
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5

444	Гуляш из говядины	70/50	21,7	19,4	46,2	281,1
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
19 день	Завтрак					
192	Шницель из филе кури	100	31,1	20,8	9,2	350,5
309	Каша молоч.рисовая	200	5,2	9,5	32,1	234,5
685	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
164	Жаркое по-домашнему	255	25,8	21,3	25,7	401,9
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
108	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34	166,6
351	Яблоко	120	0,1	0,1	1,2	5
496	Булочка домашняя	80	4,94	2,26	54,54	22,58
№	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г.			Эн.ц.ккал.
20 день	Завтрак					
3	Помидоры порционно	60	0,72	0,12	2,28	13,8
305	Рыба припущ с овощ	100	19,2	17,8	0,6	244,7
520	Картофельное пюре	180	3,7	5,5	24,6	164,76
638	Компот из свежих ябл	200	0,2	0,2	2,4	97,6
108	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119
109	Хлеб ржаной	20	1,4	0,22	9,26	43,2
	Обед					
82	Суп-пюре	250/10	2,7	5,5	11,9	108,5
284	Омлет натуральн	200	14,13	17,2	5,73	233,2
108	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,5
493	Чай с сахаром	200	0,2	0	15,02	58,76
496	Ватрушка с повидлом	80	4,94	2,26	54,54	22,58

Заказчик:

Директор МАОУ СОШ № 44

_____ Л.В.Воробьева

Исполнитель:

Директор ООО «Трест Общественного
Питания»

_____ И.Д..Афоничев

Задание Заказчика

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место оказания услуг:

Наименование заказчика	Место оказания услуг
МАОУ СОШ № 44	Организация питания осуществляется по адресу: Свердловская область, г. Реж, ул. Строителей, 13

1.2. Сроки оказания услуг: Оказание услуг по организации питания обучающихся производится ежедневно с 09.01.2025 г. по 30.12.2025 г. включительно, исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни

1.3. Объем оказываемых услуг:

Наименование школы	1-4 классы, чел	кол-во дето/дней	Кол-во детей с ОВЗ нач. классы	кол-во дето/дней	5-11 классы (льготная категория)	кол-во дней питания	Кол-во детей с ОВЗ	кол-во дней питания
09.01.2025г МАОУ СОШ № 44	307,00	27323	22,00	3718,00	130,00	21970,00	22,00	21970,00
01.09.2025 год	284,00	22720						

*** Общее количество обучающихся является ориентировочным и может изменяться в течение срока оказания услуг. Питание обучающихся из общего числа осуществляется на основании заявок заказчика.**

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю в день питания до 8-30 ч.

1.4. График приема пищи согласовывается с Заказчиком.

1.5. Меню должно соответствовать требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения».

- Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню и согласовывает его с Заказчиком. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме.

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

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

2. Требования к оказанию услуг, их качеству

2.1. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующим локальным актам:

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

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

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции 021/2011:

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299:

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»:

Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»:

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 029/2012:

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду 044/2017:

Технический регламент Евразийского экономического союза 044/2017

Технический регламент Таможенного союза 022/2011:

Санитарные правила 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

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

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

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

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

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

3. Требования к безопасности оказываемых услуг.

3.1. Исполнитель обязуется:

3.1.1. 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.

3.1.2. Обеспечить после каждого урока проведение в отсутствие обучающихся сквозное проветривание помещений.

3.1.3. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

3.1.4. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечной машине с соблюдением температурного режима.

3.1.5. Организовать работу персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

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

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

3.4. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность

3.5. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб.

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

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

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

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

3.10. 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: по требованию Заказчика.

3.11. 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 оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые 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;

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 года № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи

213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»)

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

6. Описание объекта закупки: Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений.

Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным холодильным, тепловым и технологическим оборудованием, по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в течение действия Договора.

Питание обучающихся в учреждении будет организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт технологического оборудования, обеспечивать пищеблоку моющими и чистящими средствами.

Исполнитель заказа должен выполнять нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель обязан осуществлять поставку продуктов питания, соблюдая сроки годности условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:

- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;
- поставка хлебулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;
- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка.

Продукты питания мясо, рыба, яйцо, птица должны быть только Российского производства.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное свидетельство формы №2 или справка форма №4 (оригиналы) на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

Исполнитель в обязательном порядке должен быть зарегистрирован и работать в Федеральной государственной информационной системе электронной ветеринарной сертификации «Меркурий».

Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

Исполнитель осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства, декларации на каждую партию по адресу нахождения получателя), и транспортировку в исправной, чистой таре.

Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с двухнедельным меню.

Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для детей учреждения.

Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

Исполнитель организует проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также своевременно осуществлять вывоз жидких и твердых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

Исполнитель согласовывает режим работы столовой с директором образовательного учреждения, при необходимости изменения этого режима Исполнитель оповещает Заказчика не позднее, чем за 2 дня.

Описание порядка оказания услуг:

1. Услуги оказываются ежедневно, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней.
 2. Организация ежедневного полноценного питания детей с учетом физиологических потребностей детского организма в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, нормативным требованиям охраны труда и другим правилам и нормативным документам, предъявляемым к организации общественного питания.
 3. Соблюдение установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательных требований к качеству питания, обеспечение безопасности предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательного учреждения.
 4. Разработка примерного меню питания детей на период не менее двух недель. В примерном меню должны быть соблюдены требования СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для обучающихся различного возраста по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
5. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства: производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.
 6. Осуществление эксплуатации торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременное обслуживание и ремонт оборудования по согласованию с Заказчиком.
 7. Обеспечение возмещения затрат по коммунальным услугам и за эксплуатационные расходы, связанные с оказанием услуг питания. Коммунальные услуги, подлежащие возмещению, определяются расчетным путем по показаниям приборов учета, а в случае их отсутствия – по мощности оборудования на основании договора оплаты коммунальных услуг с Заказчиком.
 8. Обеспечение пищеблока в полном объеме весоизмерительным оборудованием, с действующим сроком поверки и клеймения, в соответствии с действующим законодательством.
 9. Содержание оборудования в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и введение полной ответственности за несоблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.
 10. Производство отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.
 11. Укомплектование столовой кадрами, в том числе накрывальщицами.
 12. Обеспечение допуска к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские обследования в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.
 13. Обеспечение наличия в столовой следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, меню-требования, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, гигиенический журнал, информация об Исполнителе и

оказываемых им услугах, ведомость контроля за рационом питания, журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

14. Обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

15. Доведение в наглядной и доступной форме до сведения детей и работников Заказчика необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком. Информация должна содержать: цены, наименование предлагаемой продукции; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

16. Исполнителю предоставляется право пользования движимым и недвижимым имуществом, необходимым для организации питания детей, на срок действия Договора. Исполнитель, на время действия Договора на оказание услуг, принимает от Заказчика в пользование движимое и недвижимое имущество по акту приема – передачи: помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование), необходимые для организации питания, с оплатой арендной платы, в соответствии с заключенным с МАОУ СОШ № 44 договором аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными учреждениями.

Расчет арендной платы движимого и недвижимого имущества производится в соответствии с отчетам об определении рыночной стоимости начального размера арендной платы за пользование имуществом, принадлежащим МАОУ СОШ № 44 на праве оперативного управления от 29.11.2024 года № 41124 -920.

Размер арендной платы помещения пищеблока и оборудования приведен в таблице 1.

Таблица 1

Размер арендной платы

№ п/п	Школа	Площадь сдаваемых помещений пищеблока, кв.м.	Помещение	Оборудование	Итого размер арендной платы, руб./мес
			Рыночный размер начальной арендной платы за пользование недвижимым имуществом, руб./мес. Без НДС	Размер арендной платы за движимое имущество, руб./мес.	
1	МАОУ СОШ №44	191,3	43425,00	17827,00	61252,00

17. Обеспечение вывоза бытовых отходов, в том числе картонной и иной тары.

18. Обеспечение косметического ремонта помещения пищеблока, не реже одного раза в год.

19. За свой счет устранять замечания надзорных органов по качеству и соответствию нормам питания, производить оплату штрафных санкций в случае если нарушения допущены по вине исполнителя услуги.

20. Устранение аварийных ситуаций на инженерных коммуникациях пищеблока (засоры).

21. Требования к безопасности оказания услуг:

22. Обеспечение при оказании услуг необходимыми мероприятиями по технике безопасности, пожарной безопасности.

Заказчик:

Директор МАОУ СОШ № 44

_____ Л.В.Воробьева

Исполнитель:

Директор ООО «Трест Общественного Питания»

_____ И.Д.Афоничев

Данные электронной подписи (от Заказчика) Владелец: Воробьева Лариса Викторовна Организация: МАОУ СОШ № 44 (ИНН 6628009133, КПП 667701001)		Данные электронной подписи (от Поставщика) Владелец: Афоничев Игорь Дмитриевич Организация: ООО "ТОП" (ИНН 6671357137, КПП 667001001)	
Данные сертификата	Серийный номер: 00C00B580CA9C93317C887D369C8ED474 Удостоверяющий центр: Казначейство России Срок действия: 15.02.2024 09:45 (МСК) - 10.05.2025 09:45 (МСК)	Данные сертификата	Серийный номер: 02237D6A00D8B1DE9A48C6CBB4D93064CF Удостоверяющий центр: Федеральная налоговая служба Срок действия: 26.08.2024 09:17 (МСК) - 26.11.2025 09:27 (МСК)
Документ подписан электронной подписью		Документ подписан электронной подписью	
Место подписания: ЭТП utp.sberbank-ast.ru Реестровый номер на сайте zakupki.gov.ru:		Номер договора: 50 Дата подписания: 28.12.2024	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 80760091953345287616995357499410305195481097491

Владелец Воробьева Лариса Викторовна

Действителен с 04.04.2025 по 04.04.2026