

## МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ №15

на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в муниципальных общеобразовательных организациях Суровикинского муниципального района Волгоградской области

х. Лобакин

«02» января 2023 г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Лобакинская средняя общеобразовательная школа» (сокращенное наименование – МКОУ «Лобакинская СОШ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице директора Аникеевой Надежды Григорьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «СОЮЗ-К», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Киселева Геннадия Анатольевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании, именуемые как «Стороны», заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании статьи 93 ч.1 п. 25 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), протокола рассмотрения единственной заявки на участие в совместном открытом конкурсе в электронной форме от 22.12.2022г № 8276 СЭК в соответствии с положениями Федерального закона № 44-ФЗ.

Идентификационный код закупки: 223343003194434300100100150015629244.

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса Российской Федерации, Бюджетного кодекса Российской Федерации, Федерального закона № 44-ФЗ, а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Лобакинская средняя общеобразовательная школа» (сокращенное наименование – МКОУ «Лобакинская СОШ»), согласно прилагаемому Меню (Приложение № 1) в зависимости от уровня обучения, льготной категории:

- обучающиеся 7-11 лет, получающие начальное общее образование, обеспечиваются завтраками;
- обучающиеся дети с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 7-11 лет обеспечиваются завтраком и 2-м завтраком;
- обучающиеся дети с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 12-18 лет обеспечиваются завтраком и 2-м завтраком;
- обучающиеся из малоимущих семей, многодетных семей или состоящие на учете у фтизиатра 12-18 лет обеспечиваются завтраками;
- обучающиеся дети на дому, с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 7-18 лет обеспечиваются наборами продуктов питания.
- обучающиеся дети из семей граждан, призванных на территории Волгоградской области на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» 12-18 лет обеспечиваются завтраками;
- обучающиеся дети граждан Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и лиц без гражданства, вынужденно покинувших территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области 12-18 лет обеспечиваются завтраком;
- обучающиеся дети на дому, с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды 7-18 лет обеспечиваются наборами продуктов питания.»

1.4. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта, но не ранее 09.01.2023 по 26.05.2023 согласно графику оказания услуг (Приложение № 6).

1.5. Изменение предмета контракта не допускается.

## 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта является твердой, не может изменяться в ходе исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Контрактом и (или) предусмотренных законодательством Российской Федерации. Цена Контракта составляет 894 182 (Восемьсот девяносто четыре тысячи сто восемьдесят два) рублей 08 копеек, НДС не облагается в случае, если операция освобождена от НДС по ст.149 п. 2 п.п.5 НК РФ, в остальных случаях НДС включен в стоимость.

В случае предоставления Исполнителем набора продуктов питания, стоимость продуктов не должна превышать стоимость 1 (одного) дето-дня соответствующего количества приемов пищи. Цена набора продуктов питания включает в себя все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с предоставлением такого набора.

Стоимость набора продуктов питания рассчитывается как стоимость 1 (одного) дето-дня соответствующего количества приемов пищи на одного питающегося умноженное на количество дней за которые они выдаются.

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

2.3. В общую цену Контракта включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Контракту в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с оказанием услуг.

2.5. Оплата по Контракту производится в следующем порядке:

2.5.1. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.5.2. Денежные средства, предусмотренные к оплате п. 2.1. настоящего Контракта, перечисляются на расчетный счет Исполнителя безналичным расчетом, по фактическому объему услуг по организации питания на основании выставленных счетов и документов о приемке (счета фактуры, акты оказанных услуг или универсального передаточного документа при наличии) не более чем в течение семи рабочих дней с даты подписания Заказчиком документов о приемке.

2.6. Источник финансирования: Бюджет Суровикинского муниципального района.

## 3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 2).

3.2. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 3). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя.

3.3. Не позднее 10-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Передаточный документ оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.

3.4. Передаточный документ оказанных услуг должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
- место оказания услуг;
- наименование, объем и цену оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;
- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.5. Заказчик в течение 3-х рабочих дней с даты получения вышеуказанного Передаточного документа, обязан направить Исполнителю один экземпляр подписанного передаточного документа

оказанных услуг по настоящему контракту или письменный мотивированный отказ от подписания такого Передаточного документа, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого передаточного документа.

3.6. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с законодательством РФ.

3.7. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключение могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

3.8. При наличии технической возможности стороны, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», используют электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

3.9. Общий срок приемки оказанных за календарный месяц услуг составляет не более 20 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем. В указанный срок Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать документ о приемке, либо в этот же срок разместить в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

3.9.1. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Документ о приемке, подписанный Исполнителем автоматически с использованием единой информационной системы, направляется Заказчику не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с п.3.9. Контракта. Датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного поставщиком (подрядчиком, исполнителем), считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик;

3.9.2. В срок, указанный в пункте 3.9 контракта, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

3.9.3. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю.

3.9.4. При получении мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.9.5. Датой приемки оказанных услуг считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

3.10. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы оказанных услуг

эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. При этом Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в течение 3 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

#### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

##### 4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Передать исполнителям контрактов в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения Контракта на основании Постановления Администрации Суrowsикинского муниципального района Волгоградской области.

4.1.6. Безвозмездно обеспечить Исполнителя электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организовать вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта.

4.1.7. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непромышленных помещений с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

4.1.8. Оснащать производственную зону и непромышленные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непромышленных помещениях, одновременно с общей охраной здания МКОУ.

4.1.9. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.10. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем: Аникееву Надежду Григорьевну.

4.1.11. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, стороны ставят об этом в известность друг друга не позднее, чем за 2 дня.

4.1.12. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы МОУ, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы МОУ с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении в МОУ карантина.

4.1.13. При наличии технической возможности у Исполнителя проводить электронные расчеты за питание и формировать необходимую отчетность, связанную с выполнением Контракта через автоматизированную информационно-расчетную систему учета операций, установленную Исполнителем (с момента установки Исполнителем).

4.1.14. При наличии технической возможности Заказчик, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использует электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

##### 4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказать услуги по организации питания на базе МОУ в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

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

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

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

4.2.2. Оказывать услуги по адресу согласно Приложению № 6 к настоящему Контракту,

4.2.3. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с Меню, указанным в приложении № 1 к настоящему Контракту.

Меню может изменяться, в таком случае Исполнитель разрабатывает Меню, а Заказчик в течение 10 календарных дней с момента поступления такого предложения, принимает Меню путем подписания дополнительного соглашения к Контракту.

4.2.4. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания в МКОУ «Лобакинская СОШ».

4.2.5. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.6. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с утвержденным Меню.

4.2.7. Приготовление пищи производится Исполнителем ежедневно на пищеблоке.

4.2.8. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.9. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.10. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.11. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. В случае требования, предоставить в течение 5 (пяти) рабочих дней все необходимые документы согласно действующего законодательства.

4.2.12. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.13. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.2.15. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.

4.2.16. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.17. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.18. Соблюдать правила приемки поступающего сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.19. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;

- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.20. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.21. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.22. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству.

4.2.23. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

4.2.24. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.2.25. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.26. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.27. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил, и требований санитарной и пожарной инспекций.

4.2.28. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.29. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.30. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при

обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.31. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.32. Не допускать к оказанию услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации.

4.2.33. Организовать дополнительное питание обучающихся через буфеты в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментным перечнем дополнительного питания.

4.2.34. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм:

1) перед заключением контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.2.35. Нести все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика.

4.2.36. Уведомлять Заказчика о смене Исполнителем собственных предоставленных в безвозмездное пользование производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Контракте) не позднее 3 (Трех) календарных дней с момента такой смены.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

- проводить проверку переданного в аренду имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг, оказываемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. Осуществлять проверку производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм. Заказчик имеет право без предупреждения Исполнителя осуществлять проверки по следующим основаниям:

1) перед заключением контракта;

2) в случае смены Исполнителем собственных предоставленных в безвозмездное пользование производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в настоящем Контракте);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

Все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика несет Исполнитель.

По результатам такой проверки составляется Акт Заказчика.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему контракту.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов, согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

4.4.5. Исполнитель вправе использовать в своей работе полуфабрикаты и /или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные, мытые и/или очищенные овощи и другое).

4.4.6. Возникшую экономию денежных средств, сложившуюся в связи с полным или частичным переводом обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся, использовать на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания и /или увеличения кратности предоставления бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов, на основании дополнительного меню для повышения качества и разнообразия рациона питания обучающихся 1-4 классов.

4.4.7. Возникшую экономию денежных средств, сложившуюся в связи с полным или частичным переводом обучающихся 5-11 классов общеобразовательной организации, указанных в пункте 1.3 Контракта, на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся, использовать на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания и/или увеличения кратности предоставления бесплатного горячего питания обучающимся 5-11 классов, указанных в пункте 1.3 Контракта, на основании дополнительного меню для повышения качества и разнообразия рациона питания обучающихся.

## 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона №44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона №44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона №44-ФЗ.

Размер обеспечения исполнения контракта составляет **5%** от цены, по которой заключается настоящий контракт, что составляет **44709,10** рублей.

5.2. Если участником закупки, с которым заключается контракт, предложена цена контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, контракт заключается только после предоставления таким участником обеспечения исполнения контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в п. 5.1. настоящего контракта, что составляет **67063,65** рублей (но не менее чем десять процентов от начальной (максимальной) цены контракта или от цены заключаемого контракта (если контракт заключается по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона №44-ФЗ) и не менее размера аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса), или информации, подтверждающей добросовестность такого участника в соответствии с частью 3 ст. 37 Федерального закона №44-ФЗ, с одновременным

предоставлением таким участником обеспечения исполнения контракта в размере обеспечения исполнения контракта, указанном в п. 5.1. настоящего Контракта.

5.3. В случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, поставщик (подрядчик, исполнитель) обязуется в течение 10 (десяти) рабочих дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.4. В независимую гарантию включается условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по независимой гарантии, направленное до окончания срока действия независимой гарантии.

5.5. В ходе исполнения контракта поставщик (подрядчик, исполнитель) вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ.

5.6. Возврат Заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю) денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ. При этом срок возврата заказчиком поставщику (подрядчику, исполнителю) таких денежных средств не должен превышать **15 дней** с даты исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом.

5.7. В случае если поставщик (подрядчик, исполнитель) в ходе исполнения контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5.5. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

5.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком поставщика (подрядчика, исполнителя) о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона №44-ФЗ.

5.9. В случае предоставления нового обеспечения исполнения контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Федерального закона №44-ФЗ возврат независимой гарантии заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.10. Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона №44-ФЗ, освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений [статьи 37](#) Федерального закона №44-ФЗ, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом №44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

5.11. Положения настоящего Контракта об обеспечении исполнения Контракта, включая положения о предоставлении такого обеспечения с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, об обеспечении гарантийных обязательств не применяются в случаях указанных в части 8 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

## 6.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность.

Определение размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем) производится в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем)), о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Правила).

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.3 – 6.5 настоящего Контракта):

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

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

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Правилами, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

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

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

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

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

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

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

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

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

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

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

6.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

6.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

6.9. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

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

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

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

## 7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

7.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами, действует по 31.12.2023г, а в части возмещения убытков, выплаты неустойки – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

## 8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном ч. 8 - 11, 13 - 19, 21 - 23 и 25 статьи 95 Федерального закона №44-ФЗ. При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении настоящего Контракта не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.

8.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении допускается по соглашению сторон в случаях предусмотренных ст. 95 Федерального закона №44-ФЗ.

8.3. 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 оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае нарушения Исполнителем в рамках оказания услуг действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм в соответствии с условиями настоящего Контракта, в том числе при выявлении Заказчиком в ходе проведения проверки, указанной в п.п. 4.3.5 настоящего Контракта, несоответствий с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков по изготовлению полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

8.3.1. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Заказчика:

8.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

8.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Контрактом.

8.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению Контракта в срок, установленный Контрактом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный Контрактом срок.

8.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются неустраняемыми.

8.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленной документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.3.1.7. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной независимой гарантии.

8.3.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя:

8.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.4. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Заказчик с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в ЕИС. При этом датой поступления Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель, что считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.7. В случае отмены Заказчиком не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с пунктом 8.4 настоящего Контракта, Заказчик не позднее 1 дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе

от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в ЕИС.

8.8. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.9. В случае принятия Исполнителем решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, Исполнитель с использованием ЕИС формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое решение в ЕИС. При этом датой поступления Заказчику решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик, что считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.10. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через 10 дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.11. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение 10 дней с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.12. В случае отмены Исполнителем не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в ЕИС в соответствии с пунктом 8.9 настоящего Контракта, Исполнитель не позднее 1 дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием ЕИС извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое извещение в ЕИС.

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

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

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

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

8.17. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

## 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий Контракт заключен в электронной форме в порядке, предусмотренном ст. 51 ФЗ № 44-ФЗ. Дополнительно Стороны вправе оформить настоящий Контракт в письменном виде в 2 (двух) экземплярах, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего Контракта, разрешаются путем направления письменных претензий одной стороной Контракта другой Стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 30 дней со дня ее получения. В случае не достижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1–МЕНЮ.

Приложение №1.1.- Перечень продуктов питания из которого формируется набор продуктов питания детям с ОВЗ получающих образование на дому.

10.2. Приложение № 2 – Форма заявки на питание.

10.3. Приложение № 3 – Форма Абонементной книжки.

10.4. Приложение № 4 – Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в МКОУ «Лобакинская СОШ».

10.5. Приложение № 5- Информация о наличии (отсутствии) обязательных производственных и складских помещений с технологическим оборудованием в пищеблоке Заказчика, необходимых для оказания услуг в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

10.6. Приложение № 6 – График оказания услуг.

## 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

МКОУ «Лобакинская СОШ»

404432, Волгоградская область,

Суровикинский район, х. Лобакин,

ул.Березовая, 6

ОГРН: 1023405963910

ИНН 3430031944

КПП 343001001

ОКПО: 22433604

р/с 03231643186530002900

Отделение Волгоград Банка России// УФК по

Волгоградской области г. Волгоград

БИК 011806101

Телефон: 8(84473) 9-92-95

Эл. адрес: mou.lobakinskaya@yandex.ru

Исполнитель:

ООО «СОЮЗ-К»

ИНН/КПП: 3459074394/344401001

ОГРН: 1173443020211

Юридический адрес: 400087, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. Пархоменко, д 33 ком 3

Фактический адрес: 400075, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. Краснополянская 74Д

Банковские реквизиты:

р/сч 40702810826220001118

к/сч 30101810500000000207

Филиал «РОСТОВСКИЙ» АО «Альфа-Банк»

г. Ростов-на-Дону

БИК: 046015207

Телефон: 8 (960) 884-56-96

e-mail: [unionk@bk.ru](mailto:unionk@bk.ru)

Директор

\_\_\_\_\_ /Аникеева Н.Г./

М.П.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г.

Директор





\_\_\_\_\_ / Г.А. Киселев /

М.П.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г.

## Подписи

Документ подписан электронной подписью

 29.12.2022 09:30:51 (МСК)	<b>Пользователь:</b> Киселев Геннадий Анатольевич <b>Сертификат:</b> 01bde19b0056afa5a64cb0a5a96308c1d9 <b>Выдан:</b> Федеральная налоговая служба <b>Период действия сертификата:</b> с 23.11.2022 по 23.02.2024	ООО "СОЮЗ-К"	
 02.01.2023 09:40:21 (МСК)	<b>Пользователь:</b> Аникеева Надежда Григорьевна, Директор <b>Сертификат:</b> 00a5f5d2b21058ca5e435e14228d95b738 <b>Выдан:</b> Казначейство России <b>Период действия сертификата:</b> с 05.05.2022 по 29.07.2023	"МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ \"ЛОБАКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА\""	

## 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано

:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

### 1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ №311К	100	9,60	10,70	3,00	168,10	311К	2016
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №303	160	4,90	5,34	21,80	155,00	303	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ(КАПУСТА КВАШЕНАЯ)	50	1,70	0,10	2,90	22,40	80	
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,76	0,35	16,90	81,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>545</b>	<b>19,16</b>	<b>16,49</b>	<b>59,60</b>	<b>485,30</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>545</b>	<b>19,16</b>	<b>16,49</b>	<b>59,60</b>	<b>485,30</b>		

Утверждаю:

Согласовано

:

Директор

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА №175	200	8,20	14,90	34,70	220,60	175	2017
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2 (БАТОН)	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	150	0,60	0,60	14,30	68,40	ТК№338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>12,40</b>	<b>15,70</b>	<b>91,40</b>	<b>466,40</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>600</b>	<b>12,40</b>	<b>15,70</b>	<b>91,40</b>	<b>466,40</b>		

Утверждаю:

Согласовано

:

Директор

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергети-	№	Сборник
--------------------------------	-------	------------------	--	--	-----------	---	---------

	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	рецеп- туры	рецепту р
<b>Завтрак</b>							
КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ № 455	90	11,70	13,70	12,00	216,90	455	2004
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	150	5,10	9,15	34,20	244,50	203	2011
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ)	50	1,10	0,00	2,30	13,60	ТТК №4	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,98	0,36	10,26	54,30	ТТК №68	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>20,08</b>	<b>23,21</b>	<b>73,76</b>	<b>587,30</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>520</b>	<b>20,08</b>	<b>23,21</b>	<b>73,76</b>	<b>587,30</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано

:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецепту р
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ № 492	200	20,30	24,00	32,40	345,80	492	2004
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ(КАПУСТА	50	1,70	0,10	2,90	22,40	80	

КВАШЕНАЯ)							
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ №639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	639	2004
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,90	0,50	24,10	116,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>26,30</b>	<b>24,60</b>	<b>79,80</b>	<b>569,30</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>500</b>	<b>26,30</b>	<b>24,60</b>	<b>79,80</b>	<b>569,30</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано

:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ №289	200	12,81	12,65	15,20	208,00	289	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ(ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ)	50	0,75	0,08	4,41	21,40	ТТК№4	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,90	0,50	24,10	116,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>17,76</b>	<b>13,23</b>	<b>58,91</b>	<b>406,20</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>500</b>	<b>17,76</b>	<b>13,23</b>	<b>58,91</b>	<b>406,20</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

Согласовано

:

Директор

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ №181	200	5,80	10,20	30,80	239,00	181	2017
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ № 1 (БАТОН)	40/10	2,36	7,49	14,89	136,00	1	2017
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ПЕЧЕНЬЕ	50	3,80	4,90	37,20	208,50	9	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>12,16</b>	<b>22,59</b>	<b>97,89</b>	<b>641,50</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>500</b>	<b>12,16</b>	<b>22,59</b>	<b>97,89</b>	<b>641,50</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

Согласовано

:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							

КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №294	90	14,60	15,60	13,40	252,60	294	2011
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №303	160	4,90	5,34	21,80	155,00	303	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ(КАПУСТА КВАШЕНАЯ)	50	1,70	0,10	2,90	22,40	80	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,98	0,36	10,26	54,30	ТТК №68	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>23,48</b>	<b>21,40</b>	<b>63,56</b>	<b>544,30</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>530</b>	<b>23,48</b>	<b>21,40</b>	<b>63,56</b>	<b>544,30</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано

:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**8 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №307/363К	90/30	11,30	11,30	14,10	205,60	307/363	2016
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	150	5,10	9,15	34,20	244,50	203	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ № 639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	639	2004

ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,98	0,36	10,26	54,30	ТТК №68	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>18,78</b>	<b>20,81</b>	<b>78,96</b>	<b>588,70</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>500</b>	<b>18,78</b>	<b>20,81</b>	<b>78,96</b>	<b>588,70</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано

:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**9 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ №302	200	8,40	15,50	46,40	298,20	181	2017
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2 (БАТОН)	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	150	0,60	0,60	14,30	68,40	ТК№338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>12,50</b>	<b>16,30</b>	<b>102,90</b>	<b>542,00</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>600</b>	<b>12,50</b>	<b>16,30</b>	<b>102,90</b>	<b>542,00</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

Согласовано

:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
РЫБА, ТУШЕННАЯ В С ОВОЦАМИ №229	90	8,77	5,50	3,40	94,50	229	2017
РИС ОТВАРНОЙ №304	150	3,80	5,40	38,90	219,30	304	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ(ОГУРЕЦ СОЛЕНЬИЙ)	50	1,10	0,08	2,30	13,60	ТТК №43	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,98	0,36	10,26	54,30	ТТК№68	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>15,95</b>	<b>11,34</b>	<b>70,06</b>	<b>441,70</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>520</b>	<b>15,95</b>	<b>11,34</b>	<b>70,06</b>	<b>441,70</b>		

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

Итого	б	ж	уг	ккал
<b>Итого за период</b>	<b>178,57</b>	<b>185,67</b>	<b>776,84</b>	<b>5 272,70</b>
<b>Среднее значение за период</b>	<b>17,86</b>	<b>18,57</b>	<b>77,68</b>	<b>527,27</b>
<b>Соотношение пищевых веществ</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	

**10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ**

Утверждаю:

Согласовано:

Директор

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ №311К	120	11,52	12,84	3,60	201,72	311К	2016
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №303	180	5,50	5,49	24,60	175,00	303	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ(КАПУСТА КВАШЕНАЯ)	60	2,04	0,12	3,48	26,88	80	
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,76	0,35	16,90	81,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>595</b>	<b>22,02</b>	<b>18,80</b>	<b>63,58</b>	<b>543,40</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>595</b>	<b>22,02</b>	<b>18,80</b>	<b>63,58</b>	<b>543,40</b>		

Утверждаю:

Согласовано:

Директор

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			

Завтрак							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА №175	250	10,25	18,63	43,40	275,50	175	2017
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2 (БАТОН)	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	150	0,60	0,60	14,30	68,40	ТК№338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>14,45</b>	<b>19,43</b>	<b>100,10</b>	<b>521,30</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>650</b>	<b>14,45</b>	<b>19,43</b>	<b>100,10</b>	<b>521,30</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

### 3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ № 455	100	12,90	14,90	13,10	238,20	455	2004
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	180	6,12	10,98	41,04	293,40	203	2011
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ)	60	1,32	0,00	2,76	16,32	ТТК№43	2011
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011

ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,30	0,60	17,10	90,50	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>23,84</b>	<b>26,48</b>	<b>89,00</b>	<b>696,42</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>590</b>	<b>23,84</b>	<b>26,48</b>	<b>89,00</b>	<b>696,42</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ № 492	250	25,40	30,30	41,50	501,90	492	2004
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (КАПУСТА КВАШЕНАЯ)	60	2,04	0,12	3,48	26,88	80	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ №639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	639	2004
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,90	0,50	24,10	116,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>31,74</b>	<b>30,92</b>	<b>89,48</b>	<b>729,88</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>560</b>	<b>31,74</b>	<b>30,92</b>	<b>89,48</b>	<b>729,88</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ № 289	250	12,81	12,65	15,20	208,00	289	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЕЦ СОЛЕНЬИЙ)	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК№4	2011
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,90	0,50	24,10	116,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>17,91</b>	<b>13,25</b>	<b>59,80</b>	<b>410,50</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>560</b>	<b>17,91</b>	<b>13,25</b>	<b>59,80</b>	<b>410,50</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							

КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ № 181	250	7,25	12,75	38,50	298,70	181	2017
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1 (БАТОН)	40/10	2,36	7,49	14,89	136,00	1	2017
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ПЕЧЕНЬЕ	50	3,80	4,90	37,20	208,50	9	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>13,61</b>	<b>25,14</b>	<b>105,59</b>	<b>701,20</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>550</b>	<b>13,61</b>	<b>25,14</b>	<b>105,59</b>	<b>701,20</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №294	100	16,20	17,20	15,10	280,80	294	2011
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №303	180	5,50	5,49	24,60	175,00	303	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (КАПУСТА КВАШЕНАЯ)	60	2,04	0,12	3,48	26,88	80	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,30	0,60	17,10	90,50	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>27,34</b>	<b>23,41</b>	<b>75,48</b>	<b>633,18</b>		

<b>Всего за день:</b>	<b>590</b>	<b>27,34</b>	<b>23,41</b>	<b>75,48</b>	<b>633,18</b>		
-----------------------	------------	--------------	--------------	--------------	---------------	--	--

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**8 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №307К/363К	100/30	12,70	12,80	15,50	227,30	307/363	2016
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	180	6,12	10,98	41,04	293,40	203	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ №639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	639	2004
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,30	0,60	17,10	90,50	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>22,52</b>	<b>24,38</b>	<b>94,04</b>	<b>695,50</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>560</b>	<b>22,52</b>	<b>24,38</b>	<b>94,04</b>	<b>695,50</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**9 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ №302	250	10,50	19,40	58,00	373,00	302	2004
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2 (БАТОН)	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	150	0,60	0,60	14,30	68,40	ТК№338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>14,60</b>	<b>20,20</b>	<b>114,50</b>	<b>616,80</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>650</b>	<b>14,60</b>	<b>20,20</b>	<b>114,50</b>	<b>616,80</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ № 229	100	9,75	4,95	3,80	105,00	229	2017
РИС ОТВАРНОЙ № 304	180	4,56	6,50	46,70	263,16	304	2011
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЕЦ СОЛЕНЬИЙ)	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК№4	2011

ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,30	0,60	17,10	90,50	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>18,81</b>	<b>12,15</b>	<b>88,10</b>	<b>544,36</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>590</b>	<b>18,81</b>	<b>12,15</b>	<b>88,10</b>	<b>544,36</b>		

### ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

<b>Итого</b>	<b>б</b>	<b>ж</b>	<b>уг</b>	<b>ккал</b>
<b>Итого за период</b>	<b>206,84</b>	<b>214,16</b>	<b>879,67</b>	<b>6 092,54</b>
<b>Среднее значение за период</b>	<b>20,68</b>	<b>21,42</b>	<b>87,97</b>	<b>609,25</b>
<b>Соотношение пищевых веществ</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	

## 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласован  
о:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборни к рецепту р
		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г			



<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА №175	200	8,20	14,90	34,70	220,60	175	2011
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2 (БАТОН)	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	150	0,60	0,60	14,30	68,40	ТТК №338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>12,40</b>	<b>15,70</b>	<b>91,40</b>	<b>466,40</b>		

<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ	80	7,11	5,50	47,30	267,60		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ №692	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>9,41</b>	<b>6,80</b>	<b>73,20</b>	<b>391,10</b>		
<b>Всего:</b>	<b>880</b>	<b>21,81</b>	<b>22,50</b>	<b>164,60</b>	<b>857,50</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласован  
о:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**3 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборни к рецепту р
		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г			

<b>Завтрак</b>							
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ № 455	90	11,70	13,70	12,00	216,90	455	2004
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	150	5,10	9,15	34,20	244,50	203	2011
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОР СОЛЕНЫЙ)	50	1,10	0,00	2,30	13,60	ТТК №43	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,98	0,36	10,26	54,30	ТТК №68	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>20,08</b>	<b>23,21</b>	<b>73,76</b>	<b>587,30</b>		

<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	80	6,46	6,40	61,98	332,66		
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,20	0,20	27,50	112,70		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>6,66</b>	<b>6,60</b>	<b>89,48</b>	<b>445,36</b>		
<b>Всего:</b>	<b>830</b>	<b>26,74</b>	<b>29,81</b>	<b>163,24</b>	<b>1 032,66</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласован

о:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

4 день

Прием пищи,	Масса	Пищевые вещества	Энергети-	№	Сборни
-------------	-------	------------------	-----------	---	--------

наименование блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	рецептуры	к рецепту
<b>Завтрак</b>							
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ № 492	200	20,30	24,00	32,40	345,80	492	2004
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (КАПУСТА КВАШЕНАЯ)	50	1,70	0,10	2,90	22,40	80	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ № 639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	639	2004
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,90	0,50	24,10	116,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>26,30</b>	<b>24,60</b>	<b>79,80</b>	<b>569,30</b>		

<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ	90	7,84	10,09	56,40	348,11		
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>290</b>	<b>7,94</b>	<b>10,09</b>	<b>84,60</b>	<b>458,41</b>		
<b>Всего:</b>	<b>790</b>	<b>34,24</b>	<b>34,69</b>	<b>164,40</b>	<b>1 027,71</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**5 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	№ рецептуры	Сборник рецепту
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			

					<b>ккал</b>		<b>р</b>
<b>Завтрак</b>							
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ № 289	200	12,81	12,65	15,20	208,00	289	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ)	50	0,75	0,08	4,41	21,40	ТТК №4	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,90	0,50	24,10	116,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>17,76</b>	<b>13,23</b>	<b>58,91</b>	<b>406,20</b>		

<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ	80	7,11	5,50	47,30	267,60		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ №692	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>9,41</b>	<b>6,80</b>	<b>73,20</b>	<b>391,10</b>		
<b>Всего:</b>	<b>780</b>	<b>27,17</b>	<b>20,03</b>	<b>132,11</b>	<b>797,30</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

Согласован  
о:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**6 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборни к рецепту р
		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г			

Завтрак							
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ №181	200	5,80	10,20	30,80	239,00	181	2017
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1 (БАТОН)	40/10	2,36	7,49	14,89	136,00	1	2017
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ПЕЧЕНЬЕ	50	3,80	4,90	37,20	208,50	9	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>12,16</b>	<b>22,59</b>	<b>97,89</b>	<b>641,50</b>		

ЗАВТРАК II							
БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ	80	6,70	11,20	42,50	297,70		
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>6,80</b>	<b>11,20</b>	<b>70,70</b>	<b>408,00</b>		
<b>Всего:</b>	<b>780</b>	<b>18,96</b>	<b>33,79</b>	<b>168,59</b>	<b>1 049,50</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласован  
о:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборни к рецепту р
		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г			
<b>Завтрак</b>							



<b>Завтрак</b>							
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №307К/363К	90/30	11,30	11,30	14,10	205,60	307/363	2016
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	150	5,10	9,15	34,20	244,50	203	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ № 639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	639	2004
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,98	0,36	10,26	54,30	ТТК №68	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>18,78</b>	<b>20,81</b>	<b>78,96</b>	<b>588,70</b>		

<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ	90	7,84	10,09	56,40	348,11		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ №692	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>290</b>	<b>10,14</b>	<b>11,39</b>	<b>82,30</b>	<b>471,61</b>		
<b>Всего:</b>	<b>790</b>	<b>28,92</b>	<b>32,20</b>	<b>161,26</b>	<b>1 060,31</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласован  
о:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							

КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ №302	200	8,40	15,50	46,40	298,20	302	2004
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2 (БАТОН)	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	150	0,60	0,60	14,30	68,40	ТТК №338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>600</b>	<b>12,50</b>	<b>16,30</b>	<b>102,90</b>	<b>542,00</b>		

**ЗАВТРАК II**

ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	80	6,46	6,40	61,98	332,66		
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>6,56</b>	<b>6,40</b>	<b>90,18</b>	<b>442,96</b>		
<b>Всего:</b>	<b>880</b>	<b>19,06</b>	<b>22,70</b>	<b>193,08</b>	<b>984,96</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

Согласован  
о:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 2023 года

**10 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборни к рецепту р
		Белки, г	Жиры , г	Углевод ы, г			
<b>Завтрак</b>							
РЫБА, ТУШЕННАЯ С	90	8,77	5,50	3,40	94,50	229	2017

ОВОЩАМИ № 229							
РИС ОТВАРНОЙ №304	150	3,80	5,40	38,90	219,30	304	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЕЦ СОЛЕНЬИЙ)	50	1,10	0,08	2,30	13,60	ТТК №43	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	30	1,98	0,36	10,26	54,30	ТТК №68	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>15,95</b>	<b>11,34</b>	<b>70,06</b>	<b>441,70</b>		

#### ЗАВТРАК II

ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ	80	7,11	5,50	47,30	267,60		
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №348	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>7,61</b>	<b>5,60</b>	<b>74,70</b>	<b>380,20</b>		
<b>Всего:</b>	<b>800</b>	<b>23,56</b>	<b>16,94</b>	<b>144,76</b>	<b>821,90</b>		

#### ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
<b>Итого за период</b>	<b>257,51</b>	<b>267,35</b>	<b>1 560,60</b>	<b>9 450,64</b>
<b>Среднее значение за период</b>	<b>25,75</b>	<b>26,74</b>	<b>156,06</b>	<b>945,06</b>
<b>Соотношение пищевых веществ</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	

**10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ**

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**1 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ №311К	120	11,52	12,84	3,60	201,72	311К	2016
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №303	180	5,50	5,49	24,60	175,00	303	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (КАПУСТА КВАШЕНАЯ)	60	2,04	0,12	3,48	26,88	80	
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,76	0,35	16,90	81,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>595</b>	<b>22,02</b>	<b>18,80</b>	<b>63,58</b>	<b>543,40</b>		
<b>ЗАВТРАК II</b>							
БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ	80	6,70	11,20	42,50	297,70		
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011

<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>6,80</b>	<b>11,20</b>	<b>70,70</b>	<b>408,00</b>		
<b>Всего:</b>	<b>875</b>	<b>28,82</b>	<b>30,00</b>	<b>134,28</b>	<b>951,40</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА №175	250	10,25	18,63	43,40	275,50	175	2011
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2 (БАТОН)	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ФРУКТЫ СВЕЖЕЕ (ЯБЛОКО)	150	0,60	0,60	14,30	68,40	ТТК №338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>14,45</b>	<b>19,43</b>	<b>100,10</b>	<b>521,30</b>		
<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЬЙ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ	80	7,11	5,50	47,30	267,60		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ №692	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>9,41</b>	<b>6,80</b>	<b>73,20</b>	<b>391,10</b>		

<b>Всего:</b>	<b>930</b>	<b>23,86</b>	<b>26,23</b>	<b>173,30</b>	<b>912,40</b>		
---------------	------------	--------------	--------------	---------------	---------------	--	--

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**3 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ № 455	100	12,90	14,90	13,10	238,20	455	2004
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	180	6,12	10,98	41,04	293,40	203	2011
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОР СОЛЕНЬИЙ)	60	1,32	0,00	2,76	16,32	ТТК№4 3	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,30	0,60	17,10	90,50	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>23,84</b>	<b>26,48</b>	<b>89,00</b>	<b>696,42</b>		
<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	160	8,79	8,49	85,95	456,90		
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,20	0,20	27,50	112,70		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>8,99</b>	<b>8,69</b>	<b>113,45</b>	<b>569,60</b>		

<b>Всего:</b>	<b>980</b>	<b>32,83</b>	<b>35,17</b>	<b>202,45</b>	<b>1 266,02</b>		
---------------	------------	--------------	--------------	---------------	-----------------	--	--

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

**4 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ № 492	250	25,40	30,30	41,50	501,90	492	2004
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ(КАПУСТА КВАШЕНАЯ)	60	2,04	0,12	3,48	26,88	80	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ №639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	639	2004
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,90	0,50	24,10	116,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>31,74</b>	<b>30,92</b>	<b>89,48</b>	<b>729,88</b>		
<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ	90	7,84	10,09	56,40	348,11		
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>290</b>	<b>7,94</b>	<b>10,09</b>	<b>84,60</b>	<b>458,41</b>		
<b>Всего:</b>	<b>850</b>	<b>39,68</b>	<b>41,01</b>	<b>174,08</b>	<b>1 188,29</b>		

Утверждаю:

Согласовано:

Директор

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ № 289	250	16,00	15,77	19,00	260,00	289	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ)	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК№4	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,90	0,50	24,10	116,80	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>21,10</b>	<b>16,37</b>	<b>63,60</b>	<b>462,50</b>		
<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ	80	7,11	5,50	47,30	267,60		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ №692	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>9,41</b>	<b>6,80</b>	<b>73,20</b>	<b>391,10</b>		
<b>Всего:</b>	<b>840</b>	<b>30,51</b>	<b>23,17</b>	<b>136,80</b>	<b>853,60</b>		

Утверждаю:

Согласовано:

Директор

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ № 181	250	7,25	12,75	38,50	298,70	181	2011
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1 (БАТОН)	40/10	2,36	7,49	14,89	136,00	1	2017
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ПЕЧЕНЬЕ	50	3,80	4,90	37,20	208,50	9	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>13,61</b>	<b>25,14</b>	<b>105,59</b>	<b>701,20</b>		
<b>ЗАВТРАК II</b>							
БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ	160	6,70	11,20	42,50	297,70		
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>6,80</b>	<b>11,20</b>	<b>70,70</b>	<b>408,00</b>		
<b>Всего:</b>	<b>910</b>	<b>20,41</b>	<b>36,34</b>	<b>176,29</b>	<b>1 109,20</b>		

Утверждаю:

Согласовано:

Директор

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №294	100	16,20	17,20	15,10	280,80	294	2011
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) №303	180	5,50	5,49	24,60	175,00	303	2017
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ(КАПУСТА КВАШЕНАЯ)	60	2,04	0,12	3,48	26,88	80	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,30	0,60	17,10	90,50	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>27,34</b>	<b>23,41</b>	<b>75,48</b>	<b>633,18</b>		
<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ	80	7,11	5,50	47,30	267,60		
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №348	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>7,61</b>	<b>5,60</b>	<b>74,70</b>	<b>380,20</b>		
<b>Всего:</b>	<b>870</b>	<b>34,95</b>	<b>29,01</b>	<b>150,18</b>	<b>1 013,38</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ №307К/363К	100/30	12,70	12,80	15,50	227,30	307/363	2016
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №203	180	6,12	10,98	38,40	293,40	203	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ №639	200	0,40	0,00	20,40	84,30	639	2004
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,30	0,60	17,10	90,50	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>22,52</b>	<b>24,38</b>	<b>91,40</b>	<b>695,50</b>		
<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ	90	7,84	10,09	56,40	348,11		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ №692	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>290</b>	<b>10,14</b>	<b>11,39</b>	<b>82,30</b>	<b>471,61</b>		
<b>Всего:</b>	<b>850</b>	<b>32,66</b>	<b>35,77</b>	<b>173,70</b>	<b>1 167,11</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

9 день

Прием пищи, наименование	Масса	Пищевые вещества	Энергети-	№	Сборник
--------------------------	-------	------------------	-----------	---	---------

блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	рецептуры	рецептур
<b>Завтрак</b>							
КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ №302	250	10,50	19,40	58,00	373,00	302	2004
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2 (БАТОН)	30/20	3,30	0,20	27,20	117,40	2	2004
ЧАЙ С САХАРОМ №685	200	0,20	0,00	15,00	58,00	685	2011
ФРУКТЫ СВЕЖЕЕ (ЯБЛОКО)	150	0,60	0,60	14,30	68,40	ТТК №338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>14,60</b>	<b>20,20</b>	<b>114,50</b>	<b>616,80</b>		
<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	160	8,79	8,49	85,95	456,90		
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>8,89</b>	<b>8,49</b>	<b>114,15</b>	<b>567,20</b>		
<b>Всего:</b>	<b>1010</b>	<b>23,49</b>	<b>28,69</b>	<b>228,65</b>	<b>1 184,00</b>		

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

Согласовано:

Директор

\_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2023 года

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			

<b>Завтрак</b>							
РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ № 229	100	9,75	4,95	3,80	105,00	229	2017
РИС ОТВАРНОЙ № 304	180	4,56	6,50	46,70	263,16	304	2011
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ)	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК№4	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №686	200	0,30	0,00	15,20	60,00	686	2011
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	50	3,30	0,60	17,10	90,50	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>18,81</b>	<b>12,15</b>	<b>88,10</b>	<b>544,36</b>		

<b>ЗАВТРАК II</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ	80	7,11	5,50	47,30	267,60		
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №348	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>7,61</b>	<b>5,60</b>	<b>74,70</b>	<b>380,20</b>		
<b>Всего:</b>	<b>920</b>	<b>26,42</b>	<b>17,75</b>	<b>162,80</b>	<b>924,56</b>		

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ  
МЕНЮ**

<b>Итого</b>	<b>б</b>	<b>ж</b>	<b>уг</b>	<b>ккал</b>
<b>Итого за период</b>	<b>293,63</b>	<b>303,14</b>	<b>1 712,53</b>	<b>10 569,96</b>
<b>Среднее значение за период</b>	<b>29,36</b>	<b>30,31</b>	<b>171,25</b>	<b>1 057,00</b>
<b>Соотношение пищевых веществ</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /  
Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 544с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГФУ НЦЗД Минздрава России, НИИ ГиОЗДиП / под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. - 560 с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2017. - 544с.



Перечень продуктов питания  
из которого формируется набор продуктов питания детям с ОВЗ получающих образование на дому.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
1	Кондитерское изделие (печенье, вафли, коржик)
2	Консервы рыбные
3	Крупа гречневая
4	Крупа пшеничная
5	Крупа рис
6	Крупа хлопья овсяные геркулес
7	Кукурузные хлопья (готовые завтраки)
8	Макаронные изделия
9	Масло растительное
10	Молоко (ультрапастеризованное, стерилизованное)
11	Молочный коктейль
12	Сахар
13	Сок 0,2л
14	Сок 1л
15	Мясо тушеное (говядина)
16	Чай в ассортименте
17	Фрукты

Форма заявки на питание \_\_\_\_\_  
(дата)

Исполнитель: \_\_\_\_\_

Заказчик: \_\_\_\_\_

Номер	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах (только пятидневка)	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классов из семей граждан принимающих участие в специальной военной операции	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах с ограниченными возможностями здоровья	оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями здоровья на дому(наборы продуктов питания)

Заявку принял представитель Исполнителя:

Заявку составил представитель Заказчика:

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
(расшифровка подписи)

М.П.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

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

(подпись)  
(расшифровка подписи)

М.П.

Заказчик: \_\_\_\_\_ /Аникеева Н.Г./  
М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ / Г.А. Киселев /  
М.П.

**Форма Абонементной книжки**

<p>Абонементная книжка</p> <p>Корешок</p> <p>Дата оказания услуг "___" _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью _____</p> <p>Представитель Исполнителя _____ подпись</p> <p>М.П. (Штамп)</p>	<p>Абонементная книжка</p> <p>Талон</p> <p>Дата оказания услуг "___" _____ 20__ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____ Услуги оказаны полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик (имеет/не имеет - нужное указать)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во сумма</p> <p>Итого оказано услуг на сумму: _____ цифрами _____ прописью _____</p> <p>Представитель Заказчика _____ подпись</p> <p>М.П.</p>
---	---

Заказчик: \_\_\_\_\_ /Аникеева Н.Г./  
М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ / Г.А. Киселев /  
М.П.

**Расчет объема заказа и цены услуг на оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в МКОУ «Лобакинская СОШ»**

Наименование услуги	Стоимость услуги в день (руб.)	Количество дето-дней	Объем услуги (руб.)
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-4 классах (только пятидневка)	90,27	5016	452 794,32
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра	90,27	4400	397 188,00
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся 5-11 классов из семей граждан принимающих участие в специальной военной операции	90,27	88	7 943,76
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 5-11 классах с ограниченными возможностями здоровья	103,00	176	18 128,00
оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся в 1-11 классах с ограниченными возможностями здоровья на дому(наборы продуктов питания)	103,00	176	18 128,00
ИТОГО в МКОУ «Лобакинская СОШ»:			894 182,08

Заказчик:  
\_\_\_\_\_/Аникеева Н.Г./  
М.П.

Исполнитель:  
\_\_\_\_\_/Г.А. Киселев /  
М.П.

**Информация о наличии (отсутствии) обязательных производственных и складских помещений с технологическим оборудованием в пищеблоке Заказчика, необходимых для оказания услуг в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами**

Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Лобакинская средняя общеобразовательная школа (МКОУ «Лобакинская СОШ»)

№ п/п		Требования санитарных норм и правил к организации питания учащихся в школах.	МКОУ «Лобакинская СОШ»	
		<b>Площадь, в т.ч.:</b>	<b>152,7</b>	
		непроизводственная	67,5	
		производственная	51,6	
		подсобное помещение	33,6	
<b><u>1</u></b>	<b>наличие помещений</b>	<b><u>Столовая-догоготовочная</u></b>		
<b>1.1.</b>	- <b>догоготовочный цех (холодный), оснащение:</b>	<b>Производственные помещения:</b>		
		производственные столы	да	
		весы электронные настольные до 10кг	да	
		машины для нарезки овощей различной формы		
		холодильники среднетемпературные	да	
		слайсер для нарезки гастрономии		
		ванна производственная 2-х секционная для вторичной обработки овощей и фруктов		
		необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой		
		раковина для мытья рук	да	
		бактерицидная лампа		
	вентиляционная система (вытяжка)			
	кондиционер			
		<b>наличие помещений</b>		
	- <b>догоготовочный цех (горячий), оснащение:</b>	котел электрический		
пароконвектомат (для приготовления вторых блюд и кулинарных изделий промышленного производства)				
плиты электрические		да		
духовой(жарочный) шкаф		да		

	электрическая сковорода	
	термошуп	
	протирочная машина или блендер	
	мясорубка для готовой продукции	
	электрический кипятильник	
	шкаф тепловой (для поддержания температуры разогретых готовых блюд и кулинарных изделий)	
	холодильник производственный	да
	холодильник для хранения суточных проб	да
	холодильник низкотемпературный	да
	контрольные термометры для холодильного оборудования)	
	производственные столы (не менее двух) для сырой и готовой продукции	да
	ванна производственная	да
	подставка под пароконвектомат	
	тележка для пароконвектомата	
	весы электронные настольные до 10кг	
	набор необходимого кухонного инвентаря с соответствующей маркировкой	да
	раковина для мытья рук	да
<b>наличие помещения</b>		
- мясорыбный цех с местом для обработки яиц, оснащение:	мясорубка электрическая	да
	среднетемпературные и,принебходимости,низкотемпературные холодильные шкафы(в количестве,обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)	да
	фаршемешалка	
	котлетоформовочного автомата	
	производственные столы не менее 3-х	
	ванны производственные для мяса, птицы, рыбы	
	емкости для обработки яиц	
	необходимый кухонный инвентарь с соответствующей маркировкой	
	весы электронные настольные до 10кг	
	раковина для мытья рук	да
<b>наличие помещения</b>		

-овощной цех (первичной обработки овощей).	производственные (столы не менее 2-х)	
	картофелеочистительная и овощерезательная машина	
	холодильник	
	раковина для мытья рук	да
<b>наличие помещения</b>		
-овощной цех (вторичной обработки овощей).	производственные (столы не менее 2-х)	
	моечные ванны не менее 2-х	
	универсальный механический привод или(и) овощерезательная машина,холодильник ,раковина для мытья рук.	
<b>наличие помещения</b>		
-мучной цех оснащение:	производственные (столы не менее 2-х)	
	тестомесильная машина	
	контрольные весы	
	пекарский шкаф	
	стеллажи	
	моечная ванна	
	раковина для мытья рук	
	просеиватель муки	
<b>наличие помещения</b>		
- помещение для нарезки хлеба	производственный стол	
	хлеборезательная машина	
	шкафы для хранения хлеба	
	раковина для мытья рук	
<b>наличие помещения</b>		
- моечная столовой посуды	посудомоечная машина панельного или купольного типа	
	ванна производственная 3-х секционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	да

		ванна производственная 2-х секционная для мытья чашек, бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и пробками	
		металлические сетки с ручками	
		стеллажи для хранения чистой посуды	да
		перевдвижные тележки для посуды	
		транспортёр	
		производственный стол	
		кассеты для хранения столовых приборов	да
		контрольный термометр	
		раковина для мытья рук	да
		мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
	<b>наличие помещения</b>		
	- моечная кухонной посуды	производственный стол	
		ванна производственная 2-х секционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой	
		стеллажи для хранения чистой посуды	да
		контрольный термометр	
		раковина для мытья рук	
		мерные емкости для дозирования моющих и дезинфицирующих средств	
1.2.		<b>Складские помещения:</b>	
	<b>наличие помещения</b>		
	- охлаждаемые камеры, оснащение	среднетемпературные холодильники	да
		низкотемпературные холодильники	да
		стеллажи	
		подтоварники	
		контрольные термометры	
	<b>наличие помещения</b>		
	- кладовая для сыпучих продуктов, оснащение	стеллажи	да
		подтоварники	
емкости для продукции			
товарные весы		да	

1.3.		психометры	
	наличие помещений	<b>Вспомогательные помещения:</b>	
	для посуды и инвентаря. Оснащение:	шкаф для посуды и инвентаря	
		стеллажи	
	наличие помещений		
	загрузочная, оснащение:	весы напольные	
		производственный стол	
		подтоварники	
	наличие помещений	<b>-моечная тары</b>	
		двухсекционная моечная ванна	
	наличие помещений		
	-бытовые помещения для персонала, оснащение:	душевая	
		шкаф для раздельного хранения верхней одежды и специальной санитарной одежды	
		стулья или скамейки	
зеркало		да	
унитаз			
	раковина для мытья рук		
наличие помещений			
- кабинет заведующего производством, оснащение:	офисная мебель		
	оргтехника		
	укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	да	

	<b>наличие помещения</b>		
	<b>технические помещения:</b>	- помещение или место для хранения уборочного инвентаря. (Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!)	да
		-помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств	да
		- вентиляционная камера	
		- электро-щитовая	
		-место для хранения отходов	
	<b>е по ме</b>		
	<b>обеденный зал:</b>	- зал для приема пищи	да
1.4.	<b>линия раздачи, оснащение:</b>	мармит для первых, вторых, третьих блюд	
		холодильная витрина или охлаждаемый прилавок	
		весы электронные настольные до 10кг	
		стол производственный	да
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	
2	<b>наличие помещения</b>	<b><u>Буфет-раздаточная</u></b>	
2.1.		<b>Производственные помещения</b>	
		- производственное помещение для порционирования и раздачи блюд и кулинарных изделий, а также для приготовления горячих напитков и проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд;	
		производственные столы не менее 2-х	
		электроплита	
		холодильные шкафы не менее 2-х	
		- моечная столовой и кухонной посуды	
2.2.	<b>наличие помещения</b>	<b>Складские помещения:</b>	
		- кладовая для сухих продуктов	да

2.3.	наличие помещения	<b>Вспомогательные помещения:</b>	
		- выделенное место для хранения личной и санитарной одежды оборудованное двустворчатым шкафом	
2.4.	наличие помещения	<b>Технические помещения:</b>	
		- электро-щитовая -вентиляционная камера	
2.5.	наличие помещения	<b>Обеденный зал:</b>	
		- зал для приема пищи	да
		- линия раздачи	да
		- буфет	
		- конвейер (при наличии) или универсальные тележки и стол для сбора грязной посуды	

Заказчик: \_\_\_\_\_ /Аникеева Н.Г. /  
М.П.

Исполнитель: \_\_\_\_\_ / Г.А. Киселев /  
М.П.

**График оказания услуг**

Наименование организации	Место оказания услуг	Срок оказания услуг	Вид услуг
<b>МКОУ «Лобакинская СОШ»</b>	404432, Россия, Волгоградская область, Суровикинский район, х.Лобакин, ул.Березовая, 6	с даты заключения контракта, но не ранее 09.01.2023 по 26.05.2023	Оказание услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих образование в МКОУ «Лобакинская СОШ»

Заказчик:  
\_\_\_\_\_/ Аникеева Н.Г./  
М.П.

Исполнитель:  
\_\_\_\_\_/ Г.А. Киселев /  
М.П.