

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ №5/24
оказание услуги по организации бесплатного горячего питания
обучающихся, получающих начальное общее образование
1-4 классов (сентябрь-октябрь 2024)

с. Донское

«29» июля 2024 года

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №6 (МКОУ ООШ №6), именуемое в дальнейшем «заказчик», в лице директора **Синицина Андрея Михайловича**, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Индивидуальный предприниматель Петросян Артем Мнацаканович**, именуемый в дальнейшем «исполнитель», действующий на основании свидетельства ОГРНИП № 30526453400043 от 06.12.2005 г., с другой стороны, именуемые в дальнейшем «стороны», в соответствии с требованиями Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту - Федеральный закон № 44-ФЗ), согласно протоколу подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) №0121600018724000049 от 17.07.2024 года, заключили настоящий муниципальный контракт (далее - контракт) о нижеследующем: **ИКЗ: 24 32621006111262101001 0010 001 5629 244**

ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Заказчик поручает, а исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование 1-4 классов (сентябрь-октябрь 2024) (далее - услуга) в соответствии с условиями настоящего контракта, спецификацией (приложение № 1 к контракту) и примерным десятидневным меню (приложение № 2 к контракту), являющихся неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услугу по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся

общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – меню).

1.3. Приготовление пищи исполнителем осуществляется из продуктов, приобретенных Исполнителем, ежедневно (за исключением субботы, воскресенья, каникулярных, праздничных дней).

1.4. Заказчик обязуется принять и оплатить услугу в установленном настоящим контрактом порядке.

Начальная цена контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет **1 091 102 (Один миллион девяносто одна тысяча сто два) рубля 40 копеек**, указанная сумма не облагается НДС в соответствии с пунктом 1 статьи 145 Налогового кодекса Российской Федерации (письмо (уведомление), каким налоговым органом выдано, когда, № ___)¹.

Начальная (максимальная) цена контракта составляет 1 091 102 (Один миллион девяносто одна тысяча сто два) рубля 40 копеек. Цена Контракта включает все расходы Исполнителя, связанные с оказанием услуги, в том числе налоги, сборы и иные обязательные платежи.

2.2. Оплата оказания Услуг осуществляется по цене единицы Услуги исходя из объема фактически оказанных Услуг, в размере, не превышающем максимального значения цены Контракта, указанного в п. 2.1.

Цена единицы Услуги указана в Спецификации (Приложение № 1 к настоящему контракту).

2.3. 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.

2.4. Цена за единицу услуги устанавливается в российских рублях и остается неизменной на весь срок исполнения настоящего контракта. Цена контракта включает стоимость оказанных услуг и иных расходов, связанных с оказанием услуги, транспортные расходы, страхование, все

виды налогов, отчислений, сборов и других обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

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

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

2.6. Цена контракта может быть изменена, если по предложению заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

2.7. Оплата за оказанную услугу осуществляется заказчиком ежемесячно **в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком в единой информационной системе документа о приемке** за отчетный месяц на основании выставленного счета или счета-фактуры.

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

Источник финансирования закупки: **Федеральный бюджет, бюджет Ставропольского края и бюджет Труновского муниципального округа Ставропольского края на 2023г.**

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

В случае изменения своего расчетного счета исполнитель обязан заблаговременно в письменной форме сообщить об этом заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета.

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

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

2.9. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, заказчик вправе произвести

оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате исполнителю по контракту.

СРОК И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

3.1. Срок оказания услуг: с **01.09.2024г. по 31.10.2024г.** ежедневно, кроме субботы, воскресенья, праздничных и каникулярных дней.

3.2. Место оказания услуг: **Ставропольский край, село Донское, ул. Пролетарская, д. 93 а/1, столовая МКОУ ООШ №6.**

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

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

Сведения должны предоставляться исполнителю не позднее 16 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен в период с 16.00 до 08.00 и передан исполнителю не позднее 08 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

4.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать исполнителю документы, указанные в п. 4.1.1 настоящего контракта.

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

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

4.1.5. В случае надлежащего оказания услуг исполнителем по настоящему

контракту подписать предоставленный исполнителем Акт приема-передачи оказанных услуг.

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

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

4.1.8. В день вступления в силу настоящего контракта:

- подписать с исполнителем договор на временное безвозмездное пользование нежилым помещением (пищеблоком Заказчика) и оборудованием (установленным на пищеблоке Заказчика) согласно перечню помещений и оборудования, подлежащих передаче Исполнителю на срок действия настоящего Контракта в целях беспрепятственного оказания услуг по организации питания учащихся Заказчика.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Требовать надлежащего и полного оказания услуг, а в случае, если услуги не оказаны или оказаны ненадлежащим образом, требовать от исполнителя устранения выявленных нарушений в установленный заказчиком срок.

4.2.2. В случае неоказания или ненадлежащего оказания услуг отказаться от подписания Акта приема-передачи оказанных услуг и от оплаты услуг до устранения исполнителем выявленных нарушений.

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

4.2.4. Запрашивать у исполнителя сведения, информацию по вопросам исполнения настоящего контракта.

4.2.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

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

4.2.7. Контролировать своевременность проведения профилактических

медицинских осмотров персонала пищеблока исполнителя.

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

4.2.9. Требовать от исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему контракту.

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

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

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

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

4.3. Исполнитель имеет право:

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

4.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по контракту.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Обеспечить своевременное выполнение обязательств по настоящему контракту в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом.

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

4.4.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

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

4.4.5. Исполнитель обязуется вести и предоставлять по требованию

заказчика следующий пакет документов в соответствии с правилами и требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Гигиенический журнал (сотрудники)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

калькуляцию цен на блюда по меню;

ежедневное меню, меню-требования;

технологические карты;

приходные документы на приобретение продуктов;

документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

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

журнал учета мероприятий по контролю;

сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений;

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

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

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

4.4.8. Ежедневно, в обеденном зале вывешивать согласованное директором образовательного учреждения меню и утвержденное исполнителем, содержащее информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с ссылками на рецептуры используемых блюд и

кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептов.

4.4.9. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации, а также справку об отсутствии коронавируса COVID-2019 или сертификат о вакцинации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации. Требование распространяется до полной отмены ограничений, установленных в связи с распространением коронавируса COVID-2019.

4.4.10. 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 катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

4.4.11. В целях профилактики и предотвращения возникновения вспышек инфекционных заболеваний при получении особого распоряжения Заказчика, обязать работников пищеблока использовать средства индивидуальной защиты, приобретаемые за счет Исполнителя.

4.4.12. Обеспечить пищеблок общеобразовательного учреждения аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

4.4.13. Ежедневно перед началом работы персонала медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья», в соответствии с утвержденной формой СанПиН.

4.4.14. Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы, стаканы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали

или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

4.4.15. Обеспечить содержание обеденного зала, в том числе мебели (столов, стульев, табуретов и т.д.), оборудования, с соблюдением установленных правил санитарной, технической, пожарной безопасности, с соблюдением правил эксплуатации оборудования и содержания его в постоянной исправности.

4.4.16. Строго соблюдать требования СанПиН в части использования оборудования пищеблока, инвентаря и посуды, условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению примерного и меню - раскладке, к приему пищевых продуктов и готовых блюд в общеобразовательные учреждения.

4.4.17. Регулярно проводить анализ комплектации пищеблока для дальнейшего доукомплектования недостающим для оказания услуг оборудованием.

4.4.18. Использовать переданное Заказчиком имущество и оборудование исключительно для оказания услуг Заказчику.

4.4.19. За свой счет устранять аварии на инженерных коммуникациях пищеблока, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работника Исполнителя.

4.4.20. Осуществлять мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, рабочих столов на пищеблоке Заказчика, сбор пищевых отходов в соответствии с СанПиН.

4.4.21. В помещении пищеблока Заказчика ежедневно проводить уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Еженедельно с применением моющих средств проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. один раз в месяц проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.4.22. Обеспечить оказание услуги в режиме пятидневной рабочей недели.

4.4.23. Обеспечить сохранность и исправности передаваемого школой для организации питания обучающихся оборудования, мебели, инвентаря, посуды.

4.4.24. По мере необходимости проводить текущий ремонт пищеблока (побелка, покраска), складских и производственных помещений, водопроводных и канализационных систем на пищеблоке. Объем и стоимость ремонтных работ согласовать с Заказчиком.

4.4.25. Проводить текущий ремонт оборудования, в том числе с заменой расходных материалов (при необходимости). При этом замена вышедших из строя не по вине Исполнителя узлов и агрегатов оборудования

производится за счет Заказчика.

4.4.26. Выполнять требования нормативных документов по безопасности услуг.

4.4.27. За свой счет устранять замечания надзорных органов по качеству и соответствию нормам питания, производить оплату штрафных санкций в случаях, если нарушение допущено по вине Исполнителя.

4.4.28. Соблюдать требования субъекта РФ в части установления наценки, утверждённой Постановлением РЭК Ставропольского края.

4.4.29. Исполнитель при расторжении контракта обязан вернуть образовательному учреждению все переданное имущество в полном объеме в исправном состоянии и в установленном количестве.

4.4.30. В целях выполнения обязательств по настоящему контракту, Исполнитель обязан заключить с Заказчиком договор на право пользования нежилым помещением (пищеблоком Заказчика) и оборудованием (установленным на пищеблоке Заказчика) согласно перечню помещений и оборудования, подлежащих передаче Исполнителю, утвержденного Приложением № 7 к настоящему контракту, на срок действия настоящего Контракта в целях беспрепятственного оказания услуг по организации питания учащихся Заказчика.

4.4.33. Своевременно снабжать столовые необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанным меню для столовых с установленной согласно Постановлению РЭК Ставропольского края от 02.03.2021 г. № 12 «Об установлении предельных максимальных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Ставропольского края» с наценкой 60 % на продукцию собственного производства и 30 % на покупные товары, реализуемым в потребительской упаковке или порционно. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего на предприятия общественного питания сырья и пищевых продуктов их обработке, а также условий хранения и реализации.

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

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

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

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

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

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

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

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

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

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

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

4.4.38. Предоставить Заказчику заключенный договор и в дальнейшем результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

4.4.40. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования

техники безопасности и охраны труда.

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

4.5. Стороны обязуются:

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 5 (пятого) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 3 (трех) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой стороне по факсу или по электронной почте с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГИ

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

5.2. Ответственное лицо ежедневно обязано осмотреть и принять услугу (занести соответствующую запись в бракеражный журнал), а при обнаружении отступлений от условий контракта (меню), ухудшающих качество услуги или иных недостатков отражает в акте перечень выявленных недостатков. Претензии об исправлении недостатков должны быть предъявлены заказчиком исполнителю услуги немедленно. Исполнитель услуги незамедлительно обязан произвести необходимые исправления без дополнительной оплаты в пределах цены контракта.

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

5.3.1. Исполнитель в течение 5 календарных дней месяца, следующего за месяцем оказания услуг, формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя и размещает в единой информационной системе документ о приемке.

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

Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа

с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с пунктом 1 части 13 ст. 94 44-ФЗ автоматически с использованием единой информационной системы направляется заказчику.

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

5.3.2. Не позднее 15 (пятнадцати) рабочих дней, со дня представления Исполнителем документа о приемке, уполномоченное лицо Заказчика осуществляет одно из следующих действий:

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

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

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

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

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

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

о приемке.

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

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

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

УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ

6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

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

6.2. Требования к помещению:

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

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

6.2.3. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуги производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря

требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

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

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

6.2.6. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке.

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

6.3. Технология приготовления пищи:

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

6.4. Требования к результатам оказанных услуг:

6.4.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным заказчиком меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

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

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

морозильных и холодильных камерах.

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

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

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

Для членов бракеражной комиссии исполнителем выделяются отдельные халаты.

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

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

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

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

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере 5% цены контракта, что составляет 54 555 (Пятьдесят четыре тысячи пятьсот пятьдесят пять) рублей 12 копеек.

В случае если обеспечение исполнения Контракта обеспечивается внесением денежных средств, то денежные средства, вносимые в качестве обеспечения исполнения Контракта, должны быть зачислены на лицевой счет Заказчика по следующим реквизитам:

Получатель:

УФК по Ставропольскому краю МКОУ ООШ № 6

ИНН 2621006111 КПП 262101001

ОКТМО 07554000

Л/сч. 05213D16020 Отделение Ставрополь Банка России//УФК по Ставропольскому краю г. Ставрополь

БИК 010702101

ЕКС 40102810345370000013

Номер казначейского счета 03232643075540002100

В платежном поручении в графе «назначение платежа» необходимо указать «обеспечение исполнения контракта (номер аукциона, МКОУ ООШ № 6, а также «НДС не облагается»).

В случае снижения цены Контракта на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены Контракта обеспечение исполнения Контракта предоставляется в соответствии с требованиями статьи 37 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ "О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федерального закона № 44-ФЗ).

7.2. Обеспечение исполнения настоящего Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя, предусмотренные настоящим Контрактом, включая:

- исполнение основного обязательства по оказанию услуги;
- предоставление Исполнителем Заказчику предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему результатов, включая отчетные документы;
- соблюдение срока оказания услуги;
- возмещение убытков, причиненных Заказчику Исполнителем в результате ненадлежащего исполнения, неисполнения предусмотренного настоящим Контрактом и приложениями к нему обязательства последнего, а также обязанность выплаты неустойки (пени, штрафа), предусмотренной настоящим Контрактом.

7.3. Исполнение настоящего Контракта может обеспечиваться

предоставлением независимой гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона N 44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Заказчика. Способ и срок действия обеспечения исполнения настоящего Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

7.4. В случае, если исполнение контракта обеспечивается предоставлением безотзывной независимой гарантии, независимая гарантия должна быть включена в реестр независимых гарантий, и должна быть оформлена с учетом требований установленных постановлением Правительства Российской Федерации от 08.11.2013 № 1005 «О независимых гарантиях, используемых для целей Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и соответствовать статье 45 Федерального закона № 44-ФЗ.

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

7.5. В ходе исполнения настоящего Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения настоящего Контракта новое обеспечение исполнения настоящего Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона N 44-ФЗ. В случае если настоящим Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения настоящего Контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона N 44-ФЗ.

7.6. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется), в том числе части этих денежных средств, в случае уменьшения размера обеспечения исполнения настоящего Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона N

44-ФЗ возвращаются Исполнителю в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Контракту.

7.7. 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.

7.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется исполнителем), лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения настоящего Контракта в срок не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона N 44-ФЗ.

7.9. В случае заключения настоящего Контракта с Исполнителем по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона N 44-ФЗ Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения настоящего Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Закона N 44-ФЗ, в случае предоставления Исполнителем информации согласно части 8.1 статьи 96 Закона N 44-ФЗ.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. Стороны несут ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение условий настоящего контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Контракта.

8.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий настоящего Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

8.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства и устанавливается Контрактом в размере одной

трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

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

8.6. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 "Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения Заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), о внесении изменений в Постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу Постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее - Правила).

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

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
 - б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100
-

млн. рублей (включительно);

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

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

8.8. 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).

8.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем (подрядчиком, поставщиком) обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения исполнителя (подрядчика, поставщика) в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа.

8.10. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем (подрядчиком, поставщиком) обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену контракта.

8.11. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном 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).

8.12. 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);

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

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

8.13. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

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

8.15. Заказчик имеет право в соответствии со ст. 410 ГК РФ уменьшить подлежащую выплате Исполнителю сумму за выполненные работы на размер требования об уплате неустойки, в сумме начисленной неустойки, за просрочку выполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом. При этом обязанность по перечислению неустойки в бюджет ложится на Заказчика.

8.16. В случае расторжения настоящего Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта.

АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

9.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

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

9.3. В случае возникновения у сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

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

9.4. В случае нарушения одной стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе контракта действий и/или неполучения другой стороной в установленный настоящим контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая

сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы в соответствии с применимым законодательством.

ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

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

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

10.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

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

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

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

ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

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

11.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно

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

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены стороной для устранения нарушений.

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

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

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

ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

12.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента заключения контракта и действует по 28.12.2024г. (включительно). Срок исполнения контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств исполнителем по контракту, оплаты за оказанные услуги до 06.12.2024г. Окончание срока исполнения контракта не влечет прекращение

обязательств сторон по контракту.

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

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

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

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

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

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

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

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

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

12.10. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа,

подписанного усиленными электронными подписями Сторон.

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

Приложение № 1 - Спецификация на 1 листе.

Приложение № 2 - Примерное десятидневное меню _____ листах.

Приложение № 3 - Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением 7 к Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", на 2 листах.

Приложение № 4: Справочная информация о пищевых продуктах, на 4 листах.

Приложение № 5 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (внетто г, мл, на 1 ребенка в сутки), на 2 листах.

Приложение № 6- Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных учреждениях Заказчиков в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на 2 листах

Приложение № 7 - Перечень помещений и оборудования, подлежащих передаче Исполнителю, на 3 листах.

МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

<p>ЗАКАЗЧИК Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №6 (МКОУ ООШ № 6) Юридический адрес: 356180, Ставропольский край, Труновский район, село Донское, ул. Пролетарская, 93 а/1 Телефон: 8(86546) 33-5-51 ИНН 2621006111 КПП 262101001 ОКПО 51975683 ОКТМО 07554000 Номер казначейского счета 03231643075540002100 Единый казначейский счет 40102810345370000013 БИК 010702101 л/с 03213D16020 ОТДЕЛЕНИЕ СТАВРОПОЛЬ БАНКА РОССИИ//УФК по Ставропольскому краю г. Ставрополь</p>	<p>ИСПОЛНИТЕЛЬ Индивидуальный предприниматель Петросян Артем Мнацаканович (ИП Петросян А. М.) Юридический адрес: 356170, Ставропольский край, Труновский р-он, с. Донское, ул. Московская, д. 145 ИНН 262100222445 ОГРН 305264534000043 Р/с 40802810460180108207 Ставропольское отделение №5230 ПАО Сбербанк к/сч 30101810907020000615 БИК 040702615 Тел.: +7 928 321-44-61 79283214461@yandex.ru</p>
<p>Директор МКОУ ООШ №6 А. М. Синицин</p>	<p>Индивидуальный Предприниматель А. М. Петросян</p>

Приложение № 1
к муниципальному контракту
от «29» июля 2024 года №5/24

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерен.	Кол-во	Цена за единицу с учетом НДС ¹ , руб.	Сумма с учетом НДС ² , руб.
1.	Бесплатное горячее питания обучающихся, получающих начальное общее образование 1 классов (завтрак)	Дето-день	3 000	84,19	252 570,00
2	Бесплатное горячее питания обучающихся, получающих начальное общее образование 2-4 классов (завтрак)	Дето-день	9 960	84,19	838 532,40
Итого:		1 091 102 (Один миллион девяноста одна тысяча сто два) рубля 40 копеек.			

Заказчик Директор МКОУ ООШ №6 _____ А. М. Синицин	Исполнитель Индивидуальный Предприниматель _____ А. М. Петросян
--	--

Приложение № 2
к муниципальному контракту
от «__» июля 2024 года №5/24

Примерное десятидневное меню

Прилагается отдельным файлом

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации
питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
 2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
 3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
 4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
 5. Непотрошенная птица.
 6. Мясо диких животных.
 7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
 8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
 9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
 10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
 11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
 12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
 13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
-

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
 15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
 16. Простокваша - "самоквас".
 17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
 18. Квас.
 19. Соки концентрированные диффузионные.
 20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
 21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
 22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
 23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
 24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
 25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
 26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
 27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
 28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
 29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
 30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
 31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
 32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
 33. Жевательная резинка.
 34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
 35. Карамель, в том числе леденцовая.
 36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
 37. Окрошки и холодные супы.
 38. Яичница-глазунья.
 39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
 40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
 41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
-

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Заказчик Директор МКОУ ООШ №6 _____ А. М. Синицин	Исполнитель Индивидуальный Предприниматель _____ А. М. Петросян
--	--

Приложение № 4
к муниципальному контракту
от «29» июля 2024 года №5/24

Справочная информация о пищевых продуктах.

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке(белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011

27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013

67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	ПОВИДЛО	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша горбуша)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89

101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012

108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019
------	--------------	---

Примечание: по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ

Заказчик Директор МКОУ ООШ №6 _____ А. М. Синицин	Исполнитель Индивидуальный Предприниматель _____ А. М. Петросян
--	--

Приложение № 5
к муниципальному контракту
от «29» июля 2024 года №5/24

**Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе,
используемые для приготовления блюд и напитков, для
обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на
1 ребенка в сутки).**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35

21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Примечание:

*Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

**Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

*** При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Заказчик Директор МКОУ ООШ №6 А. М. Синицин	Исполнитель Индивидуальный Предприниматель А. М. Петросян
--	--

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для
использования в питании детей в дошкольных учреждениях Заказчиков в
соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйцо куриное отварное или блюда из яиц, омлеты.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (полутвёрдый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты;

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки, и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые (без уксуса)

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах

Заказчик Директор МКОУ ООШ №6 А. М. Синицин	Исполнитель Индивидуальный Предприниматель А. М. Петросян
--	--

Приложение № 7
к муниципальному контракту
от «29» июля 2024 года №5/24

**Перечень помещений и оборудования, подлежащих передаче
Исполнителю**

Столовая	135,8
Пищеблок	78,2
Подсобное помещение	5,2
Подсобное помещение	3,0
Подсобное помещение	16,2
Подсобное помещение	16,1
Итого:	254,5

№ п/п	Наименование	Кол-во	Цена, руб.	Сумма, руб.	Инвентарный номер	Дата постановки на учет
	Плита электрическая 4-х конфор. ЭП-4П	1	43700,00	43700,00	110134000376	01.10.2012
	Плита электрическая ПЭП-0, 48/-4М (без дух.шкафа)	1	18554,00	18554,00	110134000072	14.10.2008
	Универсальная кухонная машина УКМ-06 с насадками	1	99425,00	99425,00	110134000372	09.07.2012
	Холодильник	1	23000,00	23000,00	110134000365	12.10.2013
	Холодильник "Норд"	1	14614,05	14614,05	110134000253	01.12.2002
	Холодильник Pozic (2008 г.	1	10400	10400,00	110134004172	18.12.2018
	Холодильник Атлант 2835	1	18900,00	18900,00	110136000302	25.07.2016
	Шкаф жарочный ШЖЭ-3 стандартная духовка	1	72540,00	72540,00	110134000370	17.05.2012
	Пароконвектомат PIRON SRL	1	226952,00	226952,00	Ш61101340001	29.12.2021
	Аста Мармит 1-х блюд ПМЭС -70 км	1	39 910,00	39 910,00	110134000373	16.05.2012

Аста Мармит 1-х блюд ПМЭС -70км-60	1	54210,00	54210,00	110134000374	16.05.2012
Ванна моечная ВМО-1/430 глуб. 300 мм	1	4150,00	4150,00	110136000056	01.09.2010
Ванна моечная ВМО-2/430	1	4400,00	4400,00	110136000167	05.10.2010
Ванна моечная	4	2650,00	10400,00	нет	31.12.2014
Ванна моечная	2	1625,00	3250,00	нет	31.12.2014
Ванна моечная металлическая	2	627,00	1254,00	нет	31.12.2014
Весы настольные	1	4021,00	4021,00	110134000375	16.05.2012
Весы электронные фасовочные	1	3255,00	3255,00	110134000265	11.10.2010
Подставка для столовых приборов	2	1842,00	3684,00	нет	31.12.2014
Стол раздел. СРО-1200	1	2770,00	2770,00	нет	31.12.2014
Стол раздел. СРО-600 без борта	1	1705,00	1705,00	нет	31.12.2014
Стол раздел. СРО-800 без борта	1	2160,00	2160,00	нет	31.12.2014
Столешницы разделочные	4	1,00	4,00	нет	31.12.2014
Подставка под пароконвектомат ПКМ	1	12403,00	12403,00	Ш61101360047	29.12.2021
Стеллаж для тарелок и стаканов	1	7410,00	7410,00	110136000238	24.12.2010
Стеллаж для тарелок напольный	1	4962,66	4962,66	110136000258	30.05.2005
Табурет к столу обеденному	72	240,34	17304,48	б/н	31.12.2014
Таз	1	238,00	238,00	б/н	31.12.2014
Таз	2	235,00	470,00	б/н	31.12.2014
Кастрюля алюм. 40 л	1	1397,00	1397,00	б/н	31.12.2014

Заказчик Директор МКОУ ООШ №6 А. М. Синицин	Исполнитель Индивидуальный Предприниматель А. М. Петросян
--	--

Для исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае если исполнитель не является плательщиком НДС, указать «НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской

Федерации».

Для исполнителя с общим режимом налогообложения. В случае если исполнитель не является плательщиком НДС, указать «НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ...
Синицын Андрей Михайлович
91e0396dd49f2d8684d6f716ed97246a
01.04.2024 — 25.06.2025
29 июля 2024 г. 09:35:56 UTC+03
Казначейство России

Организация
Владелец сертификата
Номер сертификата
Срок действия сертификата
Дата подписания
Издатель сертификата

Петросян Артем Мнацаканович
Петросян Артем Мнацаканович
1494873007db064af46dbec91804ffe63
14.09.2023 — 14.12.2024
21 июля 2024 г. 16:30:51 UTC+03
Федеральная налоговая служба

Примерное 10-ти дневное меню для питания обучающихся общеобразовательных учреждений Труновского
муниципального округа для учащихся от 7 до 11 лет (завтраки)

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
Завтрак																					
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И САХАРОМ	180/5/5	5,1	6,8	36,6	228,3	0,45	0,05	0,11	0,04	0,08	95,88	115,03	27,42	0,43	166,05	8,35	0,01	0,02	117	2022	
БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	40/5/10	5,4	7,3	20,1	168,5	0,07	0,07	0,06	0,07	0,08	97,80	84,55	16,70	0,91	61,15	0,00	0,00	0,01	3	2022	
ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0,2	0,0	10,1	41,1	0,04	0,00	0,01	0,00	0,00	12,74	7,42	5,76	0,74	25,70	0,00	0,00	0,00	261	2022	
ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47,0	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01	231	2022	
Итого за прием пищи:	555	11,1	14,5	76,6	484,9	10,56	0,15	0,20	0,12	0,16	222,42	218,00	57,88	4,28	530,90	10,35	0,01	0,04			
Всего за день:		11,1	14,5	76,6	484,9	10,56	0,15	0,20	0,12	0,16	222,42	218,00	57,88	4,28	530,90	10,35	0,01	0,04			

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
Завтрак																					
КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100/30	16,1	20,0	16,6	309,5	0,62	0,08	0,09	0,09	0,00	16,80	159,28	30,19	2,70	290,03	5,19	0,00	0,04	182	2022	
КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	8,5	6,2	38,6	244,5	0,00	0,22	0,12	0,02	0,08	18,65	187,97	126,49	4,41	265,96	2,30	0,00	0,01	114	2022	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0,00	0,06	0,02	0,00	0,00	9,20	33,60	13,20	0,80	51,60	0,00	0,00	0,01		2022	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,9	115,0	2,00	0,01	0,00	0,00	0,00	7,00	4,00	4,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	236	2022	
Итого за прием пищи:	525	27,9	26,6	103,2	763,7	2,62	0,37	0,23	0,11	0,08	51,65	384,85	173,88	8,91	607,59	7,49	0,00	0,06			
Всего за день:		27,9	26,6	103,2	763,7	2,62	0,37	0,23	0,11	0,08	51,65	384,85	173,88	8,91	607,59	7,49	0,00	0,06			

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
Завтрак																					
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1,0	7,8	3,00	0,01	0,01	0,00	0,00	13,80	14,40	8,40	0,36	84,60	0,00	0,00	0,00	53	2022	
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100/30	13,3	9,8	17,0	209,2	1,17	0,10	0,07	0,07	0,03	28,55	176,19	35,88	1,48	327,89	89,84	0,00	0,00	239	2008	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	3,2	5,1	21,5	145,0	10,44	0,12	0,11	0,03	0,08	45,01	86,19	30,48	1,23	788,06	8,59	0,00	0,03	210	2022	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0,00	0,06	0,02	0,00	0,00	9,20	33,60	13,20	0,80	51,60	0,00	0,00	0,01		2022	
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2	0,0	14,9	61,6	1,14	0,00	0,01	0,00	0,00	13,29	5,10	4,58	0,43	24,87	0,00	0,00	0,00	262	2022	

Итого за прием пищи:	607	20,3	15,2	74,5	518,3	15,75	0,29	0,22	0,10	0,11	109,85	315,48	92,52	4,30	1 257,02	98,23	0,00	0,04
Всего за день:		20,3	15,2	74,5	518,3	15,75	0,29	0,22	0,10	0,11	109,85	315,48	92,52	4,30	1 257,02	98,23	0,00	0,04

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
Завтрак																				
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	180/30	32,7	23,8	39,1	507,3	0,44	0,09	0,44	0,14	0,27	321,36	385,07	47,81	1,37	341,96	4,13	0,04	0,06	154	2022
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	40/10	3,1	8,5	20,2	169,5	0,00	0,06	0,03	0,07	0,15	10,40	35,50	13,20	0,82	53,10	0,00	0,00	0,01	1	2022
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,0	0,0	19,4	77,4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,46	0,00	1,80	0,00	1,20	0,00	0,00	0,00	241	2022
ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47,0	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01	231	2022
Итого за прием пищи:	560	36,2	32,7	88,5	801,2	10,44	0,18	0,49	0,22	0,42	356,22	431,57	70,81	4,39	674,26	6,13	0,04	0,08		
Всего за день:		36,2	32,7	88,5	801,2	10,44	0,18	0,49	0,22	0,42	356,22	431,57	70,81	4,39	674,26	6,13	0,04	0,08		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
Завтрак																				
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100/30	16,2	19,0	17,1	304,8	1,55	0,11	0,14	0,09	0,03	45,38	167,78	31,83	1,99	300,04	5,50	0,00	0,09	295	2011
КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	6,5	4,3	38,2	217,8	0,00	0,13	0,05	0,02	0,07	26,89	137,20	32,35	2,32	134,43	0,00	0,04	0,00	114	2022
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0,00	0,06	0,02	0,00	0,00	9,20	33,60	13,20	0,80	51,60	0,00	0,00	0,01		2022
КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,2	3,3	14,9	107,9	0,52	0,03	0,12	0,02	0,00	113,14	107,37	35,05	1,27	237,14	9,00	0,00	0,00	266	2022
Итого за прием пищи:	525	30,0	26,8	90,3	725,2	2,07	0,33	0,33	0,13	0,10	194,61	445,95	112,43	6,38	723,21	14,50	0,04	0,10		
Всего за день:		30,0	26,8	90,3	725,2	2,07	0,33	0,33	0,13	0,10	194,61	445,95	112,43	6,38	723,21	14,50	0,04	0,10		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
Завтрак																				
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180/5/10	4,8	6,8	24,2	177,1	0,47	0,04	0,13	0,05	0,17	105,06	85,16	13,69	0,35	156,85	9,12	0,00	0,00	86	2022
БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	40/5/10	5,4	7,3	20,1	168,5	0,07	0,07	0,06	0,07	0,08	97,80	84,55	18,70	0,91	61,15	0,00	0,00	0,01	3	2022
ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0,2	0,0	10,1	41,1	0,04	0,00	0,01	0,00	0,00	12,74	7,42	5,76	0,74	25,70	0,00	0,00	0,00	261	2022
ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47,0	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01	231	2022
Итого за прием пищи:	560	10,6	14,5	64,2	433,7	10,58	0,14	0,22	0,13	0,25	231,60	188,13	44,15	4,20	521,70	11,12	0,00	0,02		
Всего за день:		10,6	14,5	64,2	433,7	10,58	0,14	0,22	0,13	0,25	231,60	188,13	44,15	4,20	521,70	11,12	0,00	0,02		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
Завтрак																				
ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100/30	16,4	19,0	17,0	304,1	0,91	0,08	0,11	0,06	0,03	19,28	162,71	31,07	2,78	344,72	5,87	0,00	0,04	182	2022
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	3,2	5,1	21,5	145,0	10,44	0,12	0,11	0,03	0,08	45,01	88,19	30,46	1,23	788,06	8,59	0,00	0,03	210	2022
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0,00	0,06	0,02	0,00	0,00	9,20	33,60	13,20	0,80	51,60	0,00	0,00	0,01		2022
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2	0,0	14,9	61,6	1,14	0,00	0,01	0,00	0,00	13,29	5,10	4,58	0,43	24,87	0,00	0,00	0,00	262	2022
Итого за прием пищи:	547	22,9	24,3	73,5	605,4	12,49	0,26	0,25	0,09	0,11	86,78	287,60	79,31	5,24	1 189,25	14,46	0,00	0,08		
Всего за день:		22,9	24,3	73,5	605,4	12,49	0,26	0,25	0,09	0,11	86,78	287,60	79,31	5,24	1 189,25	14,46	0,00	0,08		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества								№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
Завтрак																				

КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180/5/5	5,2	6,5	27,1	187,0	0,47	0,05	0,11	0,04	0,08	102,16	86,52	15,06	0,33	167,60	8,15	0,00	0,00	125	2022
БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	40/5/10	5,4	7,3	20,1	168,5	0,07	0,07	0,06	0,07	0,08	97,80	84,55	16,70	0,91	61,15	0,00	0,00	0,01	3	2022
КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,2	3,3	14,9	107,9	0,52	0,03	0,12	0,02	0,00	113,14	107,37	35,05	1,27	237,14	9,00	0,00	0,00	266	2022
ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47,0	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01	231	2022
Итого за прием пищи:	545	15,2	17,5	71,9	510,4	11,06	0,18	0,31	0,14	0,16	329,10	289,44	74,81	4,71	743,89	19,15	0,00	0,02		
Всего за день:		15,2	17,5	71,9	510,4	11,06	0,18	0,31	0,14	0,16	329,10	289,44	74,81	4,71	743,89	19,15	0,00	0,02		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
Завтрак																					
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	60	1,8	0,1	3,8	23,3	2,40	0,05	0,03	0,00	0,00	10,80	33,48	11,34	0,38	59,40	0,00	0,00	0,00	к/к	к/к	
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180/5	18,0	20,2	3,3	267,7	0,26	0,08	0,56	0,38	3,03	123,44	270,63	20,48	3,11	263,20	31,46	0,04	0,07	144	2022	
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	40/10	2,9	10,5	18,9	182,3	0,00	0,06	0,03	0,09	0,19	10,13	33,88	12,38	0,78	50,25	0,00	0,00	0,01	1	2022	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,3	2,4	26,6	142,2	0,52	0,04	0,11	0,02	0,00	111,41	87,89	19,03	0,40	169,61	9,00	0,00	0,00	264	2022	
ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47,0	10,00	0,03	0,02	0,01	0,00	16,00	11,00	8,00	2,20	278,00	2,00	0,00	0,01	231	2022	
Итого за прием пищи:	595	26,4	33,6	62,4	662,5	13,18	0,26	0,75	0,50	3,22	271,78	436,88	71,23	6,87	820,46	42,46	0,04	0,09			
Всего за день:		26,4	33,6	62,4	662,5	13,18	0,26	0,75	0,50	3,22	271,78	436,88	71,23	6,87	820,46	42,46	0,04	0,09			

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							№ рецептуры	Сборник рецептур		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг			F, мг	
Завтрак																					
КАПУСТА СОЛЕНАЯ	60	1,1	0,1	1,8	13,8	18,00	0,01	0,01	0,00	0,00	28,80	18,60	9,60	0,36	180,00	1,80	0,00	0,01	53	2022	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100/30	22,5	24,1	1,9	315,6	0,98	0,09	0,16	0,06	0,00	22,56	182,34	22,06	1,47	287,92	4,88	0,00	0,14	198	2022	
РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	3,7	4,5	39,0	211,7	0,00	0,03	0,02	0,02	0,08	28,54	78,29	28,02	0,58	56,32	0,76	0,01	0,02	203	2022	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0,00	0,06	0,02	0,00	0,00	9,20	33,60	13,20	0,80	51,60	0,00	0,00	0,01		2022	
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2	0,0	14,9	61,6	1,14	0,00	0,01	0,00	0,00	13,29	5,10	4,58	0,43	24,87	0,00	0,00	0,00	262	2022	
Итого за прием пищи:	607	30,6	28,9	77,7	697,4	20,12	0,19	0,22	0,08	0,08	102,39	315,93	77,46	3,64	600,71	7,44	0,01	0,18			
Всего за день:		30,6	28,9	77,7	697,4	20,12	0,19	0,22	0,08	0,08	102,39	315,93	77,46	3,64	600,71	7,44	0,01	0,18			

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества									
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	К, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг		
Итого за весь период	231,2	234,6	837,5	6 202,7	151,17	2,95	3,58	1,62	4,69	1 956,40	3 313,83	854,48	52,92	7 668,99	231,33	0,14	0,71		
Среднее значение за период	23,1	23,5	83,8	620,3	15,1	0,30	0,36	0,16	0,50	195,64	331,40	85,45	5,29	766,90	23,13	0,01	0,07		

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак
7-11 лет	563