

**Контракт № 0813500000122002628**

г. Ижевск

\_\_\_\_\_ 2022 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 93", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Зубко Татьяны Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Вента», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Шамшурина Андрея Олеговича, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем «сторона», заключили Контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

**1. Объект закупки. Предмет контракта**

1.1. Объект закупки: Услуги по организации питания обучающихся. Предметом контракта является оказание услуг: Услуги по организации питания обучающихся (далее – услуги, оказание услуг).

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, на основании заявки Заказчика об оказании услуг по форме, установленной Заказчиком (далее – заявка), в соответствии с условиями контракта, Техническим заданием (Приложение № 2 к контракту), по цене, указанной в Спецификации (Приложение № 1 к контракту), а Заказчик – принять и оплатить оказанные услуги в соответствии с условиями контракта.

Не допускается оказание услуг сверх объема, указанного в заявке. Услуги, оказанные сверх объема, указанного в заявке, Заказчиком не принимаются и не оплачиваются.

1.2.1. Стороны определили, что подача заявок и оказание услуг должны осуществляться с таким расчетом, чтобы обязательства сторон по оказанию услуг и их приемке были завершены в пределах срока действия контракта.

1.2.2. Заявка формируется Заказчиком по форме, установленной Заказчиком, исходя из потребностей, имеющихся у Заказчика, с указанием объема услуг, а также сроков их оказания.

Заявка направляется Исполнителю любым из способов связи, указанных в контракте, - почтовый адрес, адрес электронной почты, телефон (далее – средства связи), по выбору Заказчика. В случае наличия у Исполнителя электронного сервиса формирования заявок на оказание услуг в рамках конкретного контракта в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», Заказчик вправе направлять заявку посредством такого сервиса.

При направлении заявки посредством электронной почты, датой получения Исполнителем заявки считается дата поступления на адрес электронной почты Заказчика уведомления о прочтении сообщения с заявкой. В случае непоступления указанного уведомления в течение 2 (двух) рабочих дней с даты направления Исполнителю заявки, заявка считается полученной Исполнителем с даты ее направления.

Исполнитель самостоятельно предпринимает меры по получению заявки с использованием средств связи. Правила пункта 1 статьи 165.1 Гражданского кодекса Российской Федерации к правоотношениям по получению заявки в рамках контракта не применяются. Исполнитель несет риск наступления неблагоприятных последствий в результате непринятия мер по получению направленной ему заявки.

В случае изменения контактной информации средства связи Исполнитель обязуется в течение 2 (двух) рабочих дней известить об этом Заказчика и предоставить ему обновленную информацию средства связи. Все риски, связанные с неуведомлением об указанных изменениях, несет Исполнитель.

1.3. Место оказания услуг: 426061, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. ВОРОШИЛОВА, 66.

1.4. Срок исполнения контракта: с момента заключения контракта по 31.05.2022 года (включительно).

1.5. Услуги должны быть оказаны в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.6. Идентификационный код закупки: 223183430004218400100100080015629244.

**2. Права и обязанности сторон****2.1 Заказчик вправе:**

2.1.1. Проверять ход и качество оказываемых Исполнителем Услуг, не вмешиваясь в его оперативно-хозяйственную деятельность.

2.1.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

2.1.3. Требовать от Исполнителя своевременного предоставления надлежащим образом оформленного комплекта отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего контракта.

2.1.4. Назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков в оказанной услуге.

2.1.5. Привлекать независимых экспертов при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в настоящем контракте.

2.1.6. Привлекать для проведения обследования, соответствие качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания детей, а также за качеством и ценообразованием оказания услуг по организации питания в общеобразовательной организации, специалистов, осуществляющих контроль в сфере питания.

2.1.7. Проверять целевое использование и техническое состояние предоставленного Исполнителю помещения и оборудования.

2.1.8. Предъявлять претензии по качеству продукции Исполнителю.

2.1.9. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания, без вмешательства в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

## **2.2. Заказчик обязан:**

2.2.1. Организовать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения в начале учебного года, перед началом каникулярного периода, в случае необходимости.

2.2.2. Предоставлять в установленном порядке Исполнителю производственные помещения, горячую, холодную воду, электроэнергию для производственных целей, освещение, отопление. Предоставляемые помещения по составу и площади должны соответствовать действующим нормативам, а также санитарно-технологическим требованиям.

2.2.3. Устанавливать режим питания обучающихся и график работы столовой общеобразовательной организации и согласовывать их с Исполнителем.

2.2.4. Организовать отпуск горячего питания обучающимся по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, санитарно-эпидемиологического законодательства.

2.2.5. Определять в установленном порядке контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное питание, на основании действующего законодательства.

2.2.6. Осуществлять систематический контроль:

-за качеством и полновесностью порций готовой продукции;

-за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличия для того необходимых условий.

-за техническим состоянием холодильного, торгово-технологического и санитарно-технического оборудования, предоставленного в пользование исполнителю, включая инструментальный контроль за соответствием его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов;

-за состоянием здоровья детей и обеспеченности пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами).

2.2.7. Ежедневно проводить бракераж пищи, в соответствии с Приказом образовательного учреждения о бракеражной комиссии.

2.2.8. Вести установленную документацию по организации питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил в части своих полномочий.

2.2.9. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышения культуры питания.

2.2.10. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, в том числе вкусовых качеств блюд, качество используемых продуктов, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

2.2.11. Своевременно оплатить надлежащим образом оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

2.2.12. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленных настоящим Контрактом, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

2.2.13. Передать помещения для оказания услуг в безвозмездное пользование.

### **2.3. Исполнитель вправе:**

2.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком документа о приемке по настоящему Контракту.

2.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

2.3.3. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы образовательных учреждений и Заказчика.

2.3.4. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания.

### **2.4. Исполнитель обязан:**

2.4.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта.

2.4.2. Разработать примерное меню, с учетом продолжительности пребывания обучающихся в общеобразовательной организации, возрастной категории и физической потребности в пищевых веществах.

2.4.3. Оказывать услуги на основании разработанного примерного меню, согласованного с руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.4.4. Обеспечить предоставление информации (меню) в пункте приема пищи и вне обеденного зала, в соответствии с действующим законодательством.

2.4.5. Установить наценки, не превышающие предусмотренные действующим законодательством по ценообразованию для предприятий общественного питания, обслуживающих школьные столовые.

2.4.6. Осуществлять приготовление горячих блюд и кулинарных изделий из продуктов питания и продовольственного сырья, на которые имеются документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (декларации о соответствии, свидетельство о государственной регистрации на специализированную продукцию для детского питания, ветеринарные документы на продукцию животного происхождения не переработанную и иные документы), и срок годности которых не заканчивается на момент приготовления из них блюд.

2.4.7. Проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения. Вести журнал температурного режима.

2.4.8. Обеспечивать столовую производственным оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, спецодеждой, моющими средствами и нормами оснащения и учитывать их на своем балансе, в соответствии с санитарным законодательством.

2.4.9. Производить текущий ремонт технологического оборудования школьной столовой, за свой счет.

2.4.10. Производить косметический ремонт производственных помещений столовой, за свой счет.

2.2.11. Осуществлять охрану объекта общественного питания (имущества Заказчика, переданного под охрану), и обеспечивать пропускной режим сотрудников Исполнителя силами специализированных охранных предприятий

2.4.11. Обеспечивать предприятие питания квалифицированными кадрами для организации питания, обеспечивать повышение их квалификации, обучение и аттестацию и обязательные медицинские и профилактические осмотры, вакцинирование.

2.4.12. Обеспечить пищеблок необходимыми нормативно-техническими документами (технологическими инструкциями, стандартами организации, сборники рецептов, технико-технологическими картами, санитарными правилами, национальными стандартами, техническими регламентами) и справочными документами.

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

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве готовых блюд и кулинарных изделий, реализации (раздаче) пищевых продуктов.
- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания в образовательном учреждении.

2.4.14. Ежедневно проводить бракераж пищи, в соответствии с Приказом образовательного учреждения о бракеражной комиссии.

2.4.15. Представлять заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах) в соответствии с действующим законодательством.

2.4.16. Обеспечить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

2.4.17. Осуществлять сбор, хранение и вывоз пищевых отходов в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.4.18. Организовать горячее питание работников и обучающихся Заказчика за наличный расчет, в соответствии с требованиями, определяемыми санитарно-эпидемиологическим законодательством в общеобразовательных учреждениях.

2.4.19. Своевременно организовывать на территории дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

2.4.20. Принять помещения для оказания услуг в безвозмездное пользование.

2.5. Исполнитель гарантирует качество оказываемых услуг в соответствии с техническими регламентами, санитарными нормами, действующим законодательством Российской Федерации и другими нормативно-правовыми актами в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и безопасности пищевой продукции.

### **3. Цена контракта и порядок расчетов**

3.1. Максимальное значение цены контракта (далее – цена контракта) составляет 4 451 649,84 (Четыре миллиона четыреста пятьдесят одна тысяча шестьсот сорок девять) руб. 84 коп., НДС не облагается. Цены единиц услуги определены в Спецификации (Приложение № 1 к контракту).

В случае, если сумма цен единиц услуги на двадцать пять и более процентов ниже начальной суммы цен указанных единиц, выплата аванса при исполнении контракта не допускается.

3.2. Цена контракта включает в себя все возможные расходы, связанные с исполнением контракта, в том числе: стоимость услуг; уплату налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей.

3.3. Оплата производится в размере 100 % от стоимости оказанных за календарный месяц услуг на основании документа о приемке в течение 10 рабочих дней со дня подписания документа о приемке Заказчиком, за исключением случаев, если иные сроки оплаты установлены законодательством Российской Федерации.

3.3.1. Предварительная оплата (авансирование) не производится.

3.3.2. Оплата оказания услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанной услуги, но в размере, не превышающем максимального значения цены контракта. Цена единицы услуги включает в себя все возможные расходы Исполнителя, связанные с исполнением контракта, в том числе: стоимость товара, отпускаемого в ходе оказания услуг, уплату налогов, сборов, пошлин и других обязательных платежей.

3.4. Оплата услуг по контракту осуществляется за счет средств: средства бюджетного учреждения.

3.5. 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.

3.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе произвести оплату услуг по контракту с удержанием суммы неустойки (штрафа, пени), рассчитанной(ых) в соответствии с условиями контракта.

Удержание неустойки (штрафа, пени), подлежащей(их) взысканию, осуществляется на основании Требования об уплате неустойки (штрафа, пени), направляемого Заказчиком Исполнителю в соответствии с частью 6 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Удержание неустойки (штрафа, пени) может быть осуществлено на основании иного документа, составленного Заказчиком с соблюдением требований части 6 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

### **3.1. Плата за заключение контракта**

3.1.1. В случае, если процедура электронного аукциона проводилась на право заключения контракта Исполнитель вносит плату за заключение контракта в размере и порядке, установленным настоящим разделом контракта и статьей 51 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». При этом положения раздела 3 контракта сторонами не применяются.

3.1.2. Плата, подлежащая внесению Исполнителем за заключение контракта, составляет \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) рублей \_\_ копеек, (далее – цена контракта) включая НДС/НДС не облагается.

3.1.3. Цена контракта вносится Исполнителем на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

### **4. Порядок приемки оказанных услуг. Гарантии**

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется в соответствии с условиями контракта, не противоречащими Гражданскому кодексу Российской Федерации, Федеральному закону от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Для осуществления приемки результатов оказанных услуг Заказчик вправе создать приемочную комиссию.

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

4.2.1. Ежемесячно, не позднее 10 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг, Исполнитель формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать обязательную информацию, предусмотренную частью 13 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Документ о приемке, подписанный Исполнителем автоматически с использованием единой информационной системы, направляется Заказчику.

4.2.2. В срок, указанный в пункте 4.2 контракта, Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке либо формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

4.2.3. В случае создания Заказчиком приемочной комиссии – члены приемочной комиссии в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы.

4.2.4. После подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик в срок, указанный в пункте 4.2 контракта, подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

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

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

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

4.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. При этом Исполнитель обязан предоставить указанные дополнительные материалы в течение 3 рабочих дней со дня получения соответствующего запроса.

4.4. не предусмотрены

## **5. Ответственность сторон**

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

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

5.3. Размер штрафа устанавливается в порядке, установленном пунктами 5.4 – 5.10 настоящего раздела, в том числе рассчитываемой как процент цены контракта, или в случае, если контрактом предусмотрены этапы исполнения контракта, как процент этапа исполнения контракта (далее – цена контракта (этапа)).

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает штраф в размере (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 5.5 – 5.9 настоящего раздела):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не

превышает 3 млн. рублей;

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «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, Исполнитель уплачивает штраф в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

5.6. 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 от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном настоящим разделом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и подлежит оплате Исполнителем в размере:

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).

5.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает штраф (при наличии в контракте таких обязательств) в размере:

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.

5.8. За ненадлежащее исполнение Подрядчиком обязательств по выполнению видов и объемов работ по строительству, реконструкции объектов капитального строительства, которые Подрядчик обязан выполнить самостоятельно без привлечения других лиц к исполнению своих обязательств по контракту, размер штрафа устанавливается в размере 5 процентов стоимости указанных работ.

5.9. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителей за неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного контрактом.

5.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает штраф в размере:

- 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.

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

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

5.13. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.14. Размеры штрафов, предусмотренные пунктами 5.4 – 5.9 настоящего раздела подлежат применению, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

## **6. Порядок расторжения контракта**

6.1. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством и в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

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

## **7. Обстоятельства непреодолимой силы**

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по контракту, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

7.2. Под обстоятельствами непреодолимой силы понимают такие обстоятельства, которые возникли после заключения контракта в результате непредвиденных и непредотвратимых событий, неподвластных сторонам, включая, но не ограничиваясь: пожар, наводнение, землетрясение, другие стихийные бедствия, запрещение властей, террористический акт при условии, что эти обстоятельства оказывают воздействие на выполнение обязательств по контракту и подтверждены соответствующими уполномоченными органами.

7.3. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 14 календарных дней письменно информировать другую сторону о случившемся и его причинах.

7.4. Если, по мнению сторон, исполнение контракта может быть продолжено в порядке, действовавшем до возникновения обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по контракту продлевается соразмерно времени, которое необходимо для учета действия этих обстоятельств и их последствий.

### **8. Порядок урегулирования споров**

8.1. В случае возникновения между сторонами споров и разногласий в ходе исполнения контракта, до обращения с иском в арбитражный суд заинтересованная сторона направляет претензию. В отношении всех претензий, направляемых по контракту, сторона к которой адресована данная претензия, должна направить письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 рабочих дней со дня ее получения.

8.2. При невозможности разрешения разногласий между сторонами путем переговоров, разногласия решаются в Арбитражном суде Удмуртской Республики в соответствии с законодательством Российской Федерации.

### **9. Обеспечение исполнения контракта**

9.1. Для заключения контракта Исполнитель представляет Заказчику обеспечение исполнения контракта в размере, указанном в извещении об осуществлении закупки.

9.2. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

Срок действия независимой гарантии, обеспечивающей исполнение контракта, 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 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.3. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта, могут быть обращены к взысканию во внесудебном порядке.

9.4. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе часть такого обеспечения в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в ходе исполнения контракта, по заявлению (письменному требованию) Исполнителя возвращаются ему Заказчиком в течение 30 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а в случае установления Заказчиком ограничения в отношении участников закупок, которыми могут быть только субъекты малого предпринимательства, социально ориентированные некоммерческие организации, – в течение 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом. Денежные средства возвращаются на счет, указанный Исполнителем в его письменном требовании.

9.5. Обеспечение исполнения контракта распространяется на обязательства по возврату аванса (при наличии), уплате неустоек в виде штрафов, пени, предусмотренных контрактом, убытков, понесенных Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по контракту.

9.6. В ходе исполнения контракта размер обеспечения исполнения контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в целях обеспечения обороноспособности и безопасности государства, защиты здоровья, прав и законных интересов граждан Российской Федерации.

В ходе исполнения контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены Федеральным законом от

05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9.7. Независимая гарантия должна содержать условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта при отсутствии оснований для отказа в удовлетворении требования бенефициара, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации, если гарантом в срок не более чем 10 рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по независимой гарантии, направленное до окончания срока действия независимой гарантии.

Независимая гарантия не должна содержать условие о том, что ответственность гаранта перед бенефициаром за невыполнение или ненадлежащее выполнение гарантом обязательства по гарантии ограничивается суммой, на которую выдана гарантия.

9.8. Исполнитель в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с пунктом 5.11 контракта.

9.9. В случае неисполнения Исполнителем обязательств по оказанию услуг надлежащего качества и в установленные контрактом сроки, повлекшее односторонний отказ Заказчика от исполнения контракта или расторжение контракта по решению суда, Заказчик вправе удержать (потребовать уплаты) обеспечение исполнения контракта в полном размере.

В случае если исполнение контракта обеспечено внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, то удержание осуществляется из указанных средств. В случае если исполнение контракта обеспечено предоставлением независимой гарантии, то Заказчик направляет гаранту, выдавшему ее, требование об осуществлении уплаты денежной суммы по независимой гарантии в форме и порядке, 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».

## **10. Заключительные положения**

10.1. Контракт вступает в силу с момента его заключения в соответствии с законодательством Российской Федерации и действует по 31.12.2022 (включительно).

10.2. Окончание срока действия контракта не влечет прекращение обязательств, принятых сторонами во исполнение контракта.

10.3. Адреса сторон, указанные в контракте, являются надлежащими для любых уведомлений и сообщений. Стороны обязуются письменно извещать друг друга об изменениях реквизитов, указанных в контракте, в течение 5 рабочих дней с момента изменения данных реквизитов. Такие изменения считаются вступившими в силу с даты получения другой стороной уведомления об этом изменении. Все риски, связанные с неуведомлением или возникшие в результате неуведомления, несет сторона, не исполнившая свои обязательства в соответствии с настоящим пунктом.

10.4. Изменение существенных условий контракта допускается в случаях и порядке, предусмотренных законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд. Изменения существенных условий контракта, предусмотренные частью 1 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», осуществляются при условии предоставления Исполнителем обеспечения исполнения контракта, если такие изменения влекут возникновение новых обязательств Исполнителя, не обеспеченных ранее предоставленным обеспечением исполнения контракта, и если при определении Исполнителя требование обеспечения исполнения контракта установлено в соответствии со статьей 96 указанного закона.

10.5. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением

случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.6. Все изменения и дополнения к контракту имеют силу, если они подписаны обеими сторонами, в случаях, если такие изменения и дополнения допускаются законодательством Российской Федерации.

10.7. По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по контракту в течение 5 рабочих дней со дня получения такого требования.

10.8. В случае возникновения сложностей при исполнении контракта Исполнитель обязан незамедлительно уведомить об этом Заказчика в письменной форме с указанием характера сложностей и причин их возникновения.

10.9. Во всем остальном, не предусмотренном контрактом, стороны будут руководствоваться законодательством Российской Федерации.

10.10. Спецификация (Приложение № 1 к контракту), Техническое задание (Приложение № 2 к контракту), Проект договора на передачу МБОУ СОШ №93 в безвозмездное пользование имущества, являющегося муниципальной собственностью (Приложение № 3 к контракту), являются неотъемлемыми частями контракта.

### 11. Юридические адреса и реквизиты сторон

<b>Заказчик МБОУ «СОШ № 93»</b>	<b>Исполнитель ООО «Вента»</b>
Юр. адрес: 426061, УР, г. Ижевск, ул. Ворошилова, 66 ИНН 1834300042 КПП 184001001 ОГРН 1021801583517 Л/с 20790650069 Р/с 03234643947010001300 К/с 40102810545370000081 в ОТДЕЛЕНИИ-НБ УДМУРТСКАЯ РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ/УФК по Удмуртской Республике г. Ижевск БИК 019401100 Тел. 46-80-82, факс – 46-80-82 Эл. почта: school93udm@mail.ru	Юр. адрес: 426061, УР, г. Ижевск, ул. Ворошилова, 66 ИНН 1834015366, КПП 184001001 р/с 40702810068040100442 в УДМУРТСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N 8618 ПАО Сбербанк г.Ижевск БИК 049401601, к/с 30101810400000000601
Директор _____ Т. В. Зубко	Директор _____ А.О. Шамшурин

### Спецификация

**Таблица 1**

№ п/п	Наименование услуг	Вид услуг	Код по позиции КТРУ ЕИС (Код ОКПД 2 (ОК 034-2014 (КПЕС 2008)))	Номер позиции Регионального каталога ТРУ	Единица измерения	Цена за ед. изм. «с учетом НДС» либо «НДС не облагается», руб.
1	2	3	4	5	6	7
1	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение питанием учащихся 5-11х классов из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации	56.29.20.120	у034685	ЧЕЛ.ДН	60,0
2	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья (1-4 класс)	56.29.20.120	у034685	ЧЕЛ.ДН	119,40
3	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья (5-11 класс)	56.29.20.120	у034685	ЧЕЛ.ДН	130,64
4	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение питанием учащихся 1-11 классов из малообеспеченных семей	56.29.20.120	у034685	ЧЕЛ.ДН	63,16
5	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение питанием учащихся 1-11 классов из многодетных семей	56.29.20.120	у034685	ЧЕЛ.ДН	60,00
6	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение кулинарными изделиями учащихся 1-4 классов	56.29.20.120	у034685	ЧЕЛ.ДН	2,96
7	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (завтрак)	56.29.20.120	у034685	ЧЕЛ.ДН	60,00
8	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (обед)	56.29.20.120	у034685	ЧЕЛ.ДН	90,00

**Техническое задание**

Исполнитель обязан оказать услуги с соблюдением требований контракта, а также следующих требований:

**Таблица 1**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование услуг</b>	<b>Характеристики услуг</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
1	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение питанием учащихся 5-11х классов из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации
2	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья (1-4 класс)
3	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья (5-11 класс)
4	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение питанием учащихся 1-11 классов из малообеспеченных семей
5	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение питанием учащихся 1-11 классов из многодетных семей
6	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Обеспечение кулинарными изделиями учащихся 1-4 классов
7	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (завтрак)
8	Услуги по организации питания обучающихся и воспитанников	Организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (обед)

**Требования к качеству оказываемых услуг:**

- поставлять качественные пищевые продукты, соответствующие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, при наличии соответствующих документов (ветеринарно-санитарной экспертизы, сертификата соответствия, декларации о соответствии, документов изготовителя и поставщика пищевых продуктов).
- проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника и представителя школы в соответствии с действующим положением «О создании бракеражной комиссии»;
- обеспечить выполнение требований, предусмотренных Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечивать соблюдение установленных санитарными правилами условий и сроков хранения продуктов;
- при использовании продуктов для организации питания необходимо соблюдать требования к пищевой ценности, калорийности;
- используемые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель оказывает услуги по питанию, организует закупку продуктов питания и приготовление блюд в столовой Заказчика, расположенной по адресу: Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Ворошилова, д. 66.

**Общие сведения:**

Оказание услуги по организации питания обучающихся должно осуществлять Исполнителем в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Качество Товара должно соответствовать требованиям решения Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», решения Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации №213н и Министерства образования и науки Российской Федерации №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006г. № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 декабря 1999 года № 17 «О преодолении дефицита микронутриентов»;
- Постановление Региональной энергетической комиссии Удмуртской Республики от 09.11.2012. № 14/11 «О предельных максимальных размерах наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных учебных заведениях в Удмуртской Республике»;
- Постановление Правительства Удмуртской Республики от 20.11.2006г. № 127 «О реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года N 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. №36;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», введенные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года №18;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 г.;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

#### Требования к оказываемым услугам:

- обеспечение горячим питанием обучающихся по разработанному меню на период не менее двух недель (10-14 дней);
- меню разрабатывается Исполнителем, согласовывается и утверждается Заказчиком;
- меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде;
- не допускать в меню повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2-3 дня;
- при оказании услуги по организации питания обучающимся рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе: (мясо и мясопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия);
- меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по основным возрастным группам обучающихся
- в примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35% (для обучающихся во вторую смену - до 30-35%), полдник – 10-15 %. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.
- в суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5;
- для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным лечащим врачом набором продуктов для данной патологии;
- при составлении меню (завтраков, обедов, полдников) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов;
- ежедневно Исполнитель обязан размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции и названия кулинарных изделий);
- организация обслуживания обучающихся горячим питанием в обеденном зале.

#### Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (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,	280	320

	консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г		
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

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может	130-150	150-200	150-200	200-250

быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)				
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

### Режим питания

Ежедневное горячее питание предоставляется обучающимся (в учебные дни, кроме каникулярных и праздничных дней) в соответствии с Графиком питания обучающихся:

Оказание услуг осуществляется по заявке Заказчика, которая подается:

- до 14.00 часов, за один день до оказания услуг, о количестве обучающихся, которых необходимо обеспечить завтраком на следующий день;
- ежедневно, до 9.45 часов, о количестве обучающихся, которых необходимо обеспечить обедом на текущий день.

Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с графиком питания:

### График питания (Утверждается в учебном учреждении)

время	классы

**Примерное меню для обучающихся  
МБОУ СОШ № 93**

**Весна – лето**

7-11 лет

1 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины					
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	В2	С,мг	
<b>Завтрак</b>																	
Запеканка морковная	100	2,71	0,10	4,39	0,27	17,62	119,72	37,8	42,25	73,72	1,02	2220,54	0,77	0,07	0,08	2,18	
Каша манная молочная	200	6,07	3,04	7,66	0,29	29,80	212,32	155,05	36,52	132,85	0,76	67,87	0,71	0,09	0,18	4,75	
масло сливочное	10	0,05	0,05	8,09	0,00	0,08	73,26	1,18	0	1,86	0,02	65,3	0,1	0	0,01	0	
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0	
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0	
Какао с молоком	200	3,64	2,90	3,34	0,60	4,65	62,41	145,92	41,33	129,8	1,24	40,82	0,34	0,06	0,15	0,52	
Итого за прием		19,41	6,09	24,43	2,24	90,68	661,50	364,41	153,69	438,62	5,44	2394,93	3,26	0,34	0,48	7,45	
<b>Обед</b>																	
Салат "Летний"	70	1,82	1,24	3,27	0,11	2,99	48,48	26,08	9,83	36,19	0,53	84,42	0,29	0,03	0,06	3,96	
Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	6,34	4,56	5,20	0,39	15,23	133,79	70,12	49,04	132,64	1,99	240,74	0,81	0,13	0,12	8,13	
Фрикадельки из говядины, тушенные в соусе.	90	9,12	8,46	10,31	0,12	5,73	152,24	41,16	18,72	118,13	1,55	38,12	0,46	0,03	0,08	0,01	
Рис отварной	150	3,55	0,04	7,56	0,50	35,00	225,59	15,27	24,39	74,96	0,57	58,77	0,3	0,03	0,02	0	
Компот из яблок.	200	0,23	0,00	0,21	0,24	32,60	126,80	9,32	4,74	6,03	1,23	3,04	0,12	0,01	0,01	2,4	
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0	
Итого за прием		23,54	14,30	26,97	1,84	103,71	750,34	174,27	123,08	422,93	7,23	425,49	2,54	0,28	0,32	14,50	
<b>Полдник</b>																	
груша	200	0,78	0,00	0,59	0,59	20,19	85,44	37,24	23,52	31,36	4,51	4	0,8	0,04	0,06	9,8	
Чай с сахаром	200	0,18	0,00	0,04	0,05	13,66	52,95	64,82	30,35	52,62	0,78	35,08	0,62	0,04	0,05	1,3	
Пудинг из творога	70	8,79	10,79	3,16	0,07	12,21	119,05	58,7	12,42	92,75	0,41	31,74	0,16	0,02	0,12	0,1	
Итого за прием		9,75	10,79	3,79	0,71	46,06	257,44	160,76	66,29	176,73	5,70	70,82	1,58	0,10	0,23	11,20	
Итого за день		52,70	31,18	55,19	4,79	240,45	1669,28	699,44	343,06	1038,28	18,37	2891,24	7,38	0,72	1,03	33,15	

## 2 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины					
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	В2	С,мг	
<b>Завтрак</b>																	
Омлет натуральный	70	5,96	6,34	8,98	0,00	1,44	110,13	49,45	7,76	94,5	0,98	153,81	0,32	0,03		0,19	0,14
Каша овсяная "Геркулес"	200	6,59	3,06	9,44	1,78	27,26	219,96	188,54	76,62	217,64	1,75	81,41	0,93	0,18		0,21	4,63
Сыр	15	3,87	3,87	3,91	0,00	0,00	50,66	147	8,09	88,2	0,1	35,7	0,06	0		0,06	0,1
Хлеб пшеничный	40	2,97	0,00	0,35	0,40	17,58	86,90	8,1	11,48	30,28	0,7	0	0,52	0,05		0,02	0
Чай с молоком	200	1,54	1,45	1,45	0,05	15,79	79,20	101,34	29,91	78,72	0,64	37,58	0,47	0,04		0,1	1,56
Итого за прием		20,93	14,72	24,13	2,23	62,07	546,85	494,43	133,86	509,34	4,17	308,50	2,30	0,30		0,58	6,43
<b>Обед</b>																	
Помидор свежий.	70	0,75	0,00	0,14	0,14	2,61	14,22	9,6	13,72	17,84	0,62	93,1	0,49	0,04		0,03	17,15
Борщ с капустой и картофелем	250	1,82	0,03	3,82	0,22	12,13	89,04	101,87	50,31	103,32	1,71	301	0,89	0,09		0,1	9,55
Тефтели из говядины с рисом	90	6,26	5,78	6,42	2,40	6,54	108,98	8,43	11,96	68,99	0,95	85,09	1,24	0,03		0,04	0,7
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	0,03	4,22	0,68	33,02	194,71	9,22	7,24	40,19	0,73	32,65	0,83	0,06		0,02	0
Компот из кураги.	200	0,98	0,00	0,05	0,06	27,45	108,84	93,89	44,41	77,89	1,31	150,64	1,7	0,06		0,08	0,32
Хлеб пшеничный	80	5,94	0,00	0,70	0,80	35,16	173,81	16,19	22,97	60,55	1,39	0	1,04	0,09		0,04	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05		0,03	0
Итого за прием		23,63	5,84	15,77	4,78	129,07	753,04	251,52	166,97	423,76	8,07	662,88	6,75	0,42		0,34	27,72
<b>Полдник</b>																	
Яблоко	200	0,78	0,00	0,78	0,78	19,21	83,65	31,36	17,64	21,56	4,31	10	0,4	0,06		0,04	19,6
Запеканка капустная	100	3,55	0,10	4,42	0,30	14,71	112,80	53,37	19,78	49,02	0,89	40,81	0,44	0,04		0,05	19,98
Кисель плодово- ягодный.	200	0,10	0,00	0,04	0,04	25,24	98,54	66,72	26,88	56,49	0,8	31,62	0,76	0,04		0,05	1,2
Итого за прием		4,43	0,10	5,24	1,12	59,16	294,99	151,45	64,30	127,07	6,00	82,43	1,60	0,14		0,14	40,78
Итого за день		48,99	20,66	45,14	8,13	250,30	1594,88	897,40	365,13	1060,17	18,24	1053,81	10,65	0,86		1,06	74,93



Сырники из творога с морковью	70	10,02	9,62	2,84	0,11	17,94	135,24	76,05	15,96	92,32	0,32	256,31	0,22	0,03	0,12	0,22
Каша ячневая молочная	200	6,58	2,78	7,71	0,49	37,76	246,12	160,38	39,78	223,75	1,03	68,39	0,86	0,12	0,17	0,26
Хлеб пшеничный	40	2,97	0,00	0,35	0,40	17,58	86,90	8,1	11,48	30,28	0,7	0	0,52	0,05	0,02	0
Какао с молоком	200	3,64	2,90	3,61	0,60	22,81	133,81	146,45	41,33	129,8	1,29	51,82	0,44	0,06	0,15	0,52
Итого за прием		23,21	15,30	14,51	1,60	96,09	602,07	390,98	108,55	476,15	3,34	376,52	2,04	0,26	0,46	1,00
<b>Обед</b>																
Салат из свеклы с сыром	70	3,80	3,05	4,88	0,05	3,99	74,22	126,41	16,7	86,47	0,75	44,51	0,14	0,01	0,06	1,07
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,73	0,03	3,82	0,22	8,27	74,04	96,02	44,16	93,39	1,35	269,11	0,79	0,09	0,09	12,42
Суфле из курицы с рисом	110	14,87	34,40	24,76	0,06	5,49	384,79	57,27	27,95	206,93	2,09	164,54	0,81	0,07	0,16	0,39
Рис отварной	150	3,55	0,04	7,56	0,50	35,00	225,59	15,27	24,39	74,96	0,57	58,77	0,3	0,03	0,02	0
Компот из кураги и чернослива	200	0,83	0,00	0,12	0,14	31,18	123,04	89,44	48,83	75,44	1,43	93,09	1,42	0,05	0,08	0,35
Хлеб пшеничный	40	2,97	0,00	0,35	0,40	17,58	86,90	8,1	11,48	30,28	0,7	0	0,52	0,05	0,02	0
Итого за прием		27,75	37,52	41,49	1,37	101,51	968,58	392,51	173,51	567,47	6,89	630,02	3,98	0,30	0,43	14,23
<b>Полдник</b>																
Молоко кипяченое 2,5	200	5,75	6,12	4,64	0,00	9,22	99,81	222,82	25,7	165,21	0,18	46,42	0	0,06	0,25	1,1
Ватрушки с творогом	75	7,76	4,43	6,31	0,77	27,53	199,23	42,08	13,01	81,79	0,68	62,5	0,9	0,05	0,08	0,38
груша	200	0,78	0,00	0,59	0,59	20,19	85,44	37,24	23,52	31,36	4,51	4	0,8	0,04	0,06	9,8
Итого за прием		14,29	10,55	11,54	1,36	56,94	384,48	302,14	62,23	278,36	5,37	112,92	1,70	0,15	0,39	11,28
Итого за день		65,25	63,37	67,54	4,33	254,54	1955,13	1085,63	344,29	1321,98	15,60	1119,46	7,72	0,71	1,28	26,51

## 5 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево-ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	В2	С,мг
<b>Завтрак</b>																
Пудинг из творога	70	10,79	10,79	3,16	0,07	12,21	119,05	58,7	12,42	92,75	0,41	31,74	0,16	0,02	0,12	0,1
Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,48	3,64	5,20	0,26	19,86	147,92	169,8	31,71	140,75	0,76	58,41	0,64	0,08	0,18	0,65



Помидор свежий.	70	0,75	0,00	0,14	0,14	2,61	14,22	9,6	13,72	17,84	0,62	93,1	0,49	0,04	0,03	17,15
Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	6,34	4,56	5,20	0,39	15,23	133,79	70,12	49,04	132,64	1,99	240,74	0,81	0,13	0,12	8,13
Фрикадельки из говядины, тушенные в соусе.	90	9,12	8,46	10,31	0,12	5,73	152,24	41,16	18,72	118,13	1,55	38,11	0,46	0,03	0,08	0,01
Каша гречневая рассыпчатая	150	6,31	0,04	8,81	1,75	26,61	213,43	45,96	103,27	159,22	3,45	79,06	0,86	0,16	0,11	0
Компот из яблок.	200	0,23	0,00	0,21	0,24	32,60	126,80	9,32	4,74	6,03	1,23	3,04	0,12	0,01	0,01	2,4
Хлеб пшеничный	40	2,97	0,00	0,35	0,40	17,58	86,90	8,1	11,48	30,28	0,7	0	0,52	0,05	0,02	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		28,20	13,06	25,44	3,52	112,52	790,82	196,58	217,33	519,12	10,90	454,45	3,82	0,47	0,40	27,69
<b>Полдник</b>																
Кисель плодово-ягодный.	200	0,10	0,00	0,04	0,04	25,24	98,54	66,72	26,88	56,49	0,8	31,62	0,76	0,04	0,05	1,2
Ватрушки с картошкой	75	5,04	0,88	2,59	0,89	28,74	160,50	26,97	16,41	61,58	0,8	28,03	0,8	0,07	0,06	1,66
Яблоко	200	0,78	0,00	0,78	0,78	19,21	83,65	31,36	17,64	21,56	4,31	10	0,4	0,06	0,04	19,6
Итого за прием		5,92	0,88	3,41	1,71	73,19	342,69	125,05	60,93	139,63	5,91	69,65	1,96	0,17	0,15	22,46
Итого за день		54,50	28,25	55,44	6,16	254,91	1731,80	730,01	365,46	1094,49	19,65	810,13	7,30	0,87	1,16	51,80

## 7 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево-ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	В2	С,мг
<b>Завтрак</b>																
Запеканка морковная	70	1,90	0,07	3,08	0,19	12,33	83,81	26,46	29,57	51,6	0,71	1554,38	0,54	0,05	0,05	1,53
Каша пшеничная молочная	200	7,38	2,87	9,28	1,29	34,76	252,49	151,05	54,1	189,57	1,42	73,43	0,38	0,19	0,17	0,52
масло сливочное	10	0,05	0,05	8,09	0,00	0,08	73,26	1,18	0	1,86	0,02	65,3	0,1	0	0,01	0
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0
Какао с молоком	200	3,64	2,90	3,61	0,60	22,81	133,81	146,45	41,33	129,8	1,29	51,82	0,44	0,06	0,15	0,52
Итого за прием		17,43	5,89	24,59	2,68	96,35	673,72	337,28	142,23	418,24	4,48	1744,93	2,24	0,37	0,41	2,57
<b>Обед</b>																
Огурец свежий	70	0,63	0,00	0,08	0,08	1,96	10,66	15,78	9,6	28,81	0,41	7	0,07	0,02	0,03	7,820

Суп картофельный с фасолью	250	5,27	0,03	4,19	0,64	17,59	130,13	101,51	58,16	168,87	2,23	293,25	0,87	0,16	0,11	6,4
Рыба тушенная в томате с овощами	60\50	13,39	14,28	8,08	5,91	3,23	138,59	26,02	30,51	131,06	0,74	574,29	3,88	0,09	0,09	0,92
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	0,03	4,22	0,68	33,02	194,71	9,22	7,24	40,19	0,73	32,65	0,83	0,06	0,02	0
Компот из груш	200	0,23	0,00	0,16	0,18	32,87	127,31	10,9	6,31	8,64	1,28	1,24	0,24	0,01	0,01	1,2
Хлеб пшеничный	40	2,97	0,00	0,35	0,40	17,58	86,90	8,1	11,48	30,28	0,7	0	0,52	0,05	0,02	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		30,37	14,34	17,50	8,37	118,41	751,74	183,85	139,66	462,83	7,45	908,83	6,97	0,44	0,31	16,34
<b>Полдник</b>																
груша	200	0,78	0,00	0,59	0,59	20,19	85,44	37,24	23,52	31,36	4,51	4	0,8	0,04	0,06	9,8
Компот из сухофруктов	200	0,68	0,00	0,08	0,09	30,85	120,73	82,54	41,13	68,03	1,27	75	1,15	0,05	0,07	0,23
Запеканка капустная	100	3,55	0,10	4,42	0,30	14,71	112,80	53,37	19,78	49,02	0,89	40,81	0,44	0,04	0,05	19,98
Итого за прием		5,01	0,10	5,09	0,98	65,75	318,97	173,15	84,43	148,41	6,67	119,81	2,39	0,13	0,18	30,01
Итого за день		52,81	20,33	47,18	12,03	280,51	1744,43	694,28	366,32	1029,48	18,60	2773,57	11,60	0,94	0,90	48,92

## 8 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	В2	С,мг
<b>Завтрак</b>																
Пудинг из творога	70	10,79	10,79	3,16	0,07	12,21	119,05	58,7	12,42	92,75	0,41	31,74	0,16	0,02	0,12	0,1
Каша манная с изюмом	200	5,51	2,96	7,43	0,24	28,98	203,77	151,51	27,93	126,3	0,69	66,21	0,62	0,08	0,17	0,54
Сыр	15	3,87	3,87	3,91	0,00	0,00	50,66	147	8,09	88,2	0,1	35,7	0,06	0	0,06	0,1
Чай с молоком	200	1,54	1,45	1,45	0,05	15,79	79,20	101,34	29,91	78,72	0,64	37,58	0,47	0,04	0,1	1,56
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0
Итого за прием		26,17	19,07	16,48	0,96	83,35	583,03	470,69	95,58	431,38	2,88	171,23	2,09	0,21	0,48	2,30
<b>Обед</b>																
Салат из картофеля с морской	70	1,03	0,12	4,82	4,80	5,71	70,52	20,97	33,58	32	2,49	121,39	2,3	0,03	0,03	2,46

капустой и свеклой																
Борщ с капустой и картофелем	250	1,82	0,03	3,82	0,22	12,13	89,04	101,87	50,31	103,32	1,71	301	0,89	0,09	0,1	9,55
сосиска отварная	90	8,80	9,36	15,92	0,00	0,66	181,10	19,8	11,75	108,84	1,41	0	0,45	0,02	0,06	0
Картофельное пюре	150	2,99	0,63	5,06	0,47	18,89	134,27	35,46	28,44	83,4	1,03	41,21	0,17	0,11	0,1	5,02
Компот из кураги.	200	0,98	0,00	0,05	0,06	27,45	108,84	93,89	44,41	77,89	1,31	150,64	1,7	0,06	0,08	0,32
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		22,56	10,14	30,62	6,63	103,37	777,56	296,45	202,08	505,84	10,35	614,64	6,85	0,43	0,43	17,35
<b>Полдник</b>																
Отвар шиповника	200	0,64	0,00	0,25	0,28	8,79	38,52	75,68	48,2	55,16	1,39	197,4	1,36	0,05	0,1	92
коржик молочный	75	4,87	0,63	7,87	0,55	46,05	273,13	17,51	7,08	43,93	0,59	71,71	0,75	0,06	0,04	0,05
апельсин	200	1,76	0,00	0,39	0,39	15,88	70,91	66,64	25,48	45,08	0,59	16	0,4	0,08	0,06	117,6
Итого за прием		7,27	0,63	8,51	1,22	70,72	382,56	159,83	80,76	144,17	2,57	285,11	2,51	0,19	0,20	209,65
Итого за день		56,00	29,84	55,61	8,81	257,44	1743,15	926,97	378,42	1081,39	15,80	1070,98	11,45	0,83	1,11	229,30

## 9 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево-ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	PЭ,мкг	TЭ,мг	B1,мг	B2	C,мг
<b>Завтрак</b>																
Омлет натуральный	70	5,96	6,34	8,98	0,00	1,44	110,13	49,45	7,76	94,5	0,98	153,81	0,32	0,03	0,19	0,14
Каша овсяная "Геркулес"	200	6,59	3,06	9,44	1,78	27,26	219,96	188,54	76,62	217,64	1,75	81,41	0,93	0,18	0,21	4,63
Хлеб пшеничный	40	2,97	0,00	0,35	0,40	17,58	86,90	8,1	11,48	30,28	0,7	0	0,52	0,05	0,02	0
Какао с молоком	200	3,64	2,90	3,61	0,60	22,81	133,81	146,45	41,33	129,8	1,29	51,82	0,44	0,06	0,15	0,52
Итого за прием		19,16	12,30	22,38	2,78	69,09	550,80	392,54	137,19	472,22	4,72	287,04	2,21	0,32	0,57	5,29
<b>Обед</b>																
Салат из свеклы с сыром	70	3,80	3,05	4,88	0,05	3,99	74,22	126,41	16,7	86,47	0,75	44,51	0,14	0,01	0,06	1,07
Рассольник ленинградский	250	2,52	0,40	6,61	0,39	15,89	133,97	88,79	48,33	120,58	1,54	291,95	0,88	0,12	0,12	6,72
Котлеты рыбные любительские	110	12,15	11,19	5,56	2,18	7,11	126,89	32,22	19,06	107,95	0,75	596,78	3,25	0,06	0,08	1,36

Рагу из овощей	150	5,80	2,49	6,48	0,32	15,71	144,00	46,45	42,84	113,69	1,49	652,4	0,55	0,15	0,11	10,73
Компот из яблок.	200	0,23	0,00	0,21	0,24	32,60	126,80	9,32	4,74	6,03	1,23	3,04	0,12	0,01	0,01	2,4
Хлеб пшеничный	40	2,97	0,00	0,35	0,40	17,58	86,90	8,1	11,48	30,28	0,7	0	0,52	0,05	0,02	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		29,95	17,13	24,51	4,06	105,04	756,22	323,61	159,51	519,98	7,82	1589,08	6,02	0,45	0,43	22,28
<b>Полдник</b>																
Яблоко	200	0,78	0,00	0,78	0,78	19,21	83,65	31,36	17,64	21,56	4,31	10	0,4	0,06	0,04	19,6
Запеканка капустная	100	3,55	0,10	4,42	0,30	14,71	112,80	53,37	19,78	49,02	0,89	40,81	0,44	0,04	0,05	19,98
Кисель плодово-ягодный.	200	0,10	0,00	0,04	0,04	25,24	98,54	66,72	26,88	56,49	0,8	31,62	0,76	0,04	0,05	1,2
Итого за прием		4,43	0,10	5,24	1,12	59,16	294,99	151,45	64,30	127,07	6,00	82,43	1,60	0,14	0,14	40,78
Итого за день		53,54	29,53	52,13	7,96	233,29	1602,01	867,60	361,00	1119,27	18,54	1958,55	9,83	0,91	1,14	68,35

## 10 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	В2	С,мг
<b>Завтрак</b>																
Запеканка капустная	70	2,48	0,07	3,10	0,21	10,30	78,96	37,36	13,85	34,31	0,62	28,57	0,31	0,03	0,03	13,99
Каша ячневая молочная	200	6,58	2,78	7,71	0,49	37,76	246,12	160,38	39,78	223,75	1,03	68,39	0,86	0,12	0,17	0,26
Сыр	15	3,87	3,87	3,91	0,00	0,00	50,66	147	8,09	88,2	0,1	35,7	0,06	0	0,06	0,1
Хлеб пшеничный	40	2,97	0,00	0,35	0,40	17,58	86,90	8,1	11,48	30,28	0,7	0	0,52	0,05	0,02	0
Какао с молоком	200	3,64	2,90	3,61	0,60	22,81	133,81	146,45	41,33	129,8	1,29	51,82	0,44	0,06	0,15	0,52
Итого за прием		19,54	9,62	18,68	1,70	88,45	596,45	499,29	114,53	506,34	3,74	184,48	2,19	0,26	0,43	14,87
<b>Обед</b>																
Огурец свежий	70	0,55	0,00	0,07	0,07	1,72	9,35	15,78	9,6	28,81	0,41	7	0,07	0,02	0,03	6,86
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,73	0,03	3,82	0,22	8,27	74,04	96,02	44,16	93,39	1,35	269,11	0,79	0,09	0,09	12,42
Курица отварная с маслом	110	15,47	25,41	21,46	0,01	0,39	296,50	18,44	21,94	171,36	1,6	94,55	0,51	0,08	0,14	1,03
Рис отварной	150	3,55	0,04	7,56	0,50	35,00	225,59	15,27	24,39	74,96	0,57	58,77	0,3	0,03	0,02	0

Компот из апельсин.	200	0,51	0,00	0,11	0,12	31,67	123,32	51,3	19,84	38,11	0,58	21,8	0,42	0,04	0,04	14,4
Хлеб пшеничный	40	2,97	0,00	0,35	0,40	17,58	86,90	8,1	11,48	30,28	0,7	0	0,52	0,05	0,02	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		27,26	25,48	33,79	1,80	106,79	879,14	217,23	147,77	491,89	6,57	451,63	3,17	0,36	0,37	34,71
<b>Полдник</b>																
сок яблочный	200	0,94	0,00	0,18	0,00	18,38	75,30	12,32	6,96	12,18	2,44	0	0,2	0,01	0,02	1,6
Ватрушки с картошкой	75	5,04	0,88	2,59	0,89	28,74	160,50	26,97	16,41	61,58	0,8	28,03	0,8	0,07	0,06	1,66
груша	200	0,78	0,00	0,59	0,59	20,19	85,44	37,24	23,52	31,36	4,51	4	0,8	0,04	0,06	9,8
Итого за прием		6,76	0,88	3,36	1,48	67,31	321,24	76,53	46,89	105,12	7,75	32,03	1,80	0,12	0,14	13,06
Итого за день		53,56	35,98	55,83	4,98	262,55	1796,83	793,05	309,19	1103,35	18,06	668,14	7,16	0,74	0,94	62,64

12-18 лет

1 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево-ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	В2	С,мг
<b>Завтрак</b>																
Запеканка морковная	100	118,64	0,10	4,39	0,27	17,62	119,72	37,8	42,25	73,72	1,02	2220,54	0,77	0,07	0,08	2,18
Каша манная молочная	250	7,59	3,80	7,66	0,36	37,25	265,40	155,05	36,52	132,85	0,76	67,87	0,71	0,09	0,18	5,94
масло сливочное	10	0,05	0,05	8,09	0,00	0,08	73,26	1,18	0	1,86	0,02	65,3	0,1	0	0,01	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0
Какао с молоком	200	3,64	2,90	3,34	0,60	4,65	62,41	145,92	41,33	129,8	1,24	40,82	0,34	0,06	0,15	0,52
Итого за прием		136,86	6,85	24,43	2,31	98,13	714,58	364,41	153,69	438,62	5,44	2394,93	3,26	0,34	0,48	8,64
<b>Обед</b>																
Салат "Летний"	80	2,07	1,41	3,73	0,13	3,41	55,27	26,08	9,83	36,19	0,53	84,42	0,29	0,03	0,06	4,5144
Суп картофельный с мясными	300	8,88	6,38	7,28	0,55	21,32	187,31	70,12	49,04	132,64	1,99	240,74	0,81	0,13	0,12	11,382

фрикадельками																
Фрикадельки из говядины, тушенные в соусе.	100	10,13	9,40	11,45	0,13	6,37	169,14	41,16	18,72	118,13	1,55	38,12	0,46	0,03	0,08	0,011
Рис отварной	200	4,72	0,05	10,05	0,67	46,55	300,03	15,27	24,39	74,96	0,57	58,77	0,3	0,03	0,02	0
Компот из яблок.	200	0,23	0,00	0,21	0,24	32,60	126,80	9,32	4,74	6,03	1,23	3,04	0,12	0,01	0,01	2,4
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		32,97	17,25	33,68	2,79	148,78	1032,34	186,41	140,31	468,34	8,27	425,49	3,32	0,35	0,35	18,31
<b>Полдник</b>																
груша	250	0,98	0,00	0,74	0,74	25,24	106,80	37,24	23,52	31,36	4,51	4	0,8	0,04	0,06	12,25
Чай с сахаром	200	0,18	0,00	0,04	0,05	13,66	52,95	64,82	30,35	52,62	0,78	35,08	0,62	0,04	0,05	1,3
Пудинг из творога	80	12,30	12,30	3,53	0,08	13,92	135,72	58,7	12,42	92,75	0,41	31,74	0,16	0,02	0,12	0,11
Итого за прием		13,46	12,30	4,31	0,87	52,82	295,47	160,76	66,29	176,73	5,70	70,82	1,58	0,10	0,23	13,66
Итого за день		183,29	36,40	62,41	5,97	299,72	2042,39	711,58	360,29	1083,69	19,41	2891,24	8,16	0,79	1,06	40,61

## 2 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево-ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	PЭ,мкг	TЭ,мг	B1,мг	B2	C,мг
<b>Завтрак</b>																
Омлет натуральный	80	6,79	7,23	10,24	0,00	1,64	125,55	49,45	7,76	94,5	0,98	153,81	0,32	0,03	0,19	0,160
Каша овсяная "Геркулес"	250	8,24	3,83	11,80	2,23	34,08	274,95	188,54	76,62	217,64	1,75	81,41	0,93	0,18	0,21	5,788
Сыр	20	5,15	5,15	5,20	0,00	0,00	67,38	147	8,09	88,2	0,1	35,7	0,06	0	0,06	0,133
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0
Чай с молоком	200	1,54	1,45	1,45	0,05	15,79	79,20	101,34	29,91	78,72	0,64	37,58	0,47	0,04	0,1	1,56
Итого за прием		28,66	17,65	29,64	3,36	90,04	740,87	510,79	155,97	579,45	5,87	308,90	3,12	0,37	0,62	7,64
<b>Обед</b>																
Помидор свежий.	80	0,86	0,00	0,16	0,16	2,98	16,21	9,6	13,72	17,84	0,62	93,1	0,49	0,04	0,03	19,551
Борщ с капустой	300	2,55	0,04	5,35	0,31	16,98	124,66	101,87	50,31	103,32	1,71	301	0,89	0,09	0,1	13,37

и картофелем																
Тефтели из говядины с рисом	100	6,95	6,42	7,13	2,67	7,27	121,08	8,43	11,96	68,99	0,95	85,09	1,24	0,03	0,04	0,778
Макаронные изделия отварные с маслом	200	7,20	0,04	5,63	0,91	44,02	259,55	9,22	7,24	40,19	0,73	32,65	0,83	0,06	0,02	0
Компот из кураги.	200	0,98	0,00	0,05	0,06	27,45	108,84	93,89	44,41	77,89	1,31	150,64	1,7	0,06	0,08	0,32
Хлеб пшеничный	80	5,94	0,00	0,70	0,80	35,16	173,81	16,19	22,97	60,55	1,39	0	1,04	0,09	0,04	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		26,96	6,50	19,44	5,38	146,01	867,58	251,52	166,97	423,76	8,07	662,88	6,75	0,42	0,34	34,02
<b>Полдник</b>																
Яблоко	250	0,98	0,00	0,98	0,98	24,01	104,56	31,36	17,64	21,56	4,31	10	0,4	0,06	0,04	24,5
Запеканка капустная	100	3,55	0,10	4,42	0,30	14,71	112,80	53,37	19,78	49,02	0,89	40,81	0,44	0,04	0,05	19,98
Кисель плодово-ягодный.	200	0,10	0,00	0,04	0,04	25,24	98,54	66,72	26,88	56,49	0,8	31,62	0,76	0,04	0,05	1,2
Итого за прием		4,63	0,10	5,44	1,32	63,96	315,90	151,45	64,30	127,07	6,00	82,43	1,60	0,14	0,14	45,68
Итого за день		60,24	24,25	54,51	10,05	300,01	1924,35	913,76	387,24	1130,28	19,94	1054,21	11,47	0,93	1,10	87,34

## 3 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево-ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	PЭ,мкг	TЭ,мг	B1,мг	B2	C,мг
<b>Завтрак</b>																
сосиска отварная	80	7,80	8,30	14,11	0,00	0,58	160,58	15,4	9,14	84,65	1,1	0	0,35	0,02	0,05	0
Картофель в молоке	250	5,41	1,99	7,26	0,69	28,89	204,03	75,01	36,99	122,11	1,23	46,25	0,19	0,14	0,15	7,388
масло сливочное	10	0,05	0,05	8,09	0,00	0,08	73,26	1,18	0	1,86	0,02	65,3	0,1	0	0,01	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0
Молоко кипяченое	200	5,75	6,12	5,94	0,00	9,02	110,78	222,82	25,7	165,21	0,18	46,42	0	0,06	0,25	1,1
Итого за прием		25,95	16,46	36,36	1,77	77,10	742,44	338,87	105,42	474,22	4,93	158,37	1,98	0,34	0,52	8,49
<b>Обед</b>																
Огурец свежий	70	0,55	0,00	0,07	0,07	1,72	9,35	15,78	9,6	28,81	0,41	7	0,07	0,02	0,03	6,86
Рассольник ленинградский	300	3,53	0,56	9,25	0,55	22,25	187,56	88,79	48,33	120,58	1,54	291,95	0,88	0,12	0,12	9,408

Котлеты рыбные любительские	130	14,34	13,20	6,56	2,57	8,39	149,73	32,22	19,06	107,95	0,75	596,78	3,25	0,06	0,08	1,605
Картофель, тушенный с луком	200	4,55	0,00	13,86	15,76	22,53	233,10	32,79	32,51	94,18	1,39	5,93	5,24	0,12	0,08	15,516
Компот из груш	200	0,23	0,00	0,16	0,18	32,87	127,31	10,9	6,31	8,64	1,28	1,24	0,24	0,01	0,01	1,2
Хлеб пшеничный	80	5,94	0,00	0,70	0,80	35,16	173,81	16,19	22,97	60,55	1,39	0	1,04	0,09	0,04	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		31,61	13,76	31,03	20,40	135,07	944,30	208,99	155,14	475,69	8,12	903,30	11,28	0,47	0,39	34,59
<b>Полдник</b>																
сок виноградный	200	0,60	0,00	0,40	0,00	32,60	129,88	40	18	24	0,8	0	0,4	0,04	0,02	4
коржик молочный	90	5,84	0,76	9,44	0,66	55,26	327,76	17,51	7,08	43,93	0,59	71,71	0,75	0,06	0,04	0,06
апельсин	250	2,20	0,00	0,49	0,49	19,85	88,64	66,64	25,48	45,08	0,59	16	0,4	0,08	0,06	147
Итого за прием		8,64	0,76	10,33	1,15	107,71	546,27	124,15	50,56	113,01	1,98	87,71	1,55	0,18	0,12	151,06
Итого за день		66,20	30,98	77,72	23,32	319,88	2233,01	672,01	311,12	1062,92	15,03	1149,38	14,81	0,99	1,03	194,14

## 4 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины					
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	A,мг	PЭ,мкг	TЭ,мг	B1,мг	B2	C,мг
<b>Завтрак</b>																	
Сырники из творога с морковью	80	11,42	10,97	3,24	0,13	20,45	154,17	76,05	15,96	92,32	0,32	17,79	256,31	0,22	0,03	0,12	0,251
Каша ячневая молочная	250	8,23	3,48	9,64	0,61	47,20	307,65	160,38	39,78	223,75	1,03	51,47	68,39	0,86	0,12	0,17	0,325
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0	0,78	0,07	0,03	0
Какао с молоком	200	3,64	2,90	3,61	0,60	22,81	133,81	146,45	41,33	129,8	1,29	18	51,82	0,44	0,06	0,15	0,52
Итого за прием		30,23	17,34	17,44	2,42	128,99	789,42	407,34	130,66	546,26	5,04	87,26	376,92	2,86	0,33	0,50	1,10
<b>Обед</b>																	
Салат из свеклы с сыром	80	4,33	3,48	5,56	0,06	4,55	84,61	126,41	16,7	86,47	0,75	39,27	44,51	0,14	0,01	0,06	1,220
Щи из свежей капусты с картофелем	300	2,42	0,04	5,35	0,31	11,58	103,66	96,02	44,16	93,39	1,35	17,7	269,11	0,79	0,09	0,09	17,388
Суфле из курицы с рисом	130	17,55	40,59	29,22	0,07	6,48	454,05	57,27	27,95	206,93	2,09	58,06	164,54	0,81	0,07	0,16	0,460
Рис отварной	200	4,73	0,05	10,08	0,67	46,66	300,71	15,27	24,39	74,96	0,57	53,1	58,77	0,3	0,03	0,02	0

Компот из кураги и чернослива	200	0,83	0,00	0,12	0,14	31,18	123,04	89,44	48,83	75,44	1,43	0,02	93,09	1,42	0,05	0,08	0,35
Хлеб пшеничный	80	5,94	0,00	0,70	0,80	35,16	173,81	16,19	22,97	60,55	1,39	0	0	1,04	0,09	0,04	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		38,28	44,16	51,45	2,52	147,76	1303,32	412,92	201,36	652,72	8,94	168,15	630,42	5,06	0,39	0,48	19,42
<b>Полдник</b>																	
Молоко кипяченое 2,5	200	5,75	6,12	4,64	0,00	9,22	99,81	222,82	25,7	165,21	0,18	25,32	46,42	0	0,06	0,25	1,1
Ватрушки с творогом	90	9,31	5,32	7,57	0,92	33,04	239,08	42,08	13,01	81,79	0,68	20,77	62,5	0,9	0,05	0,08	0,456
груша	250	0,98	0,00	0,74	0,74	25,24	106,80	37,24	23,52	31,36	4,51	0	4	0,8	0,04	0,06	12,25
Итого за прием		16,04	11,44	12,95	1,66	67,49	445,69	302,14	62,23	278,36	5,37	46,09	112,92	1,70	0,15	0,39	13,81
Итого за день		84,55	72,94	81,83	6,60	344,24	2538,43	1122,40	394,25	1477,34	19,35	301,50	1120,26	9,62	0,87	1,37	34,32

## 5 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево-ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины					
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	PЭ,мкг	TЭ,мг	B1,мг	B2	C,мг	
<b>Завтрак</b>																	
Пудинг из творога	80	12,30	12,30	3,60	0,08	13,92	135,72	58,7	12,42	92,75	0,41	31,74	0,16	0,02	0,12	0,114	
Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,48	3,64	5,20	0,26	19,86	147,92	169,8	31,71	140,75	0,76	58,41	0,64	0,08	0,18	0,65	
масло сливочное	10	0,05	0,05	8,09	0,00	0,08	73,26	1,18	0	1,86	0,02	65,3	0,1	0	0,01	0	
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0	
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0	
Чай с молоком	200	1,54	1,45	1,45	0,05	15,79	79,20	101,34	29,91	78,72	0,64	37,58	0,47	0,04	0,1	1,56	
Итого за прием		26,31	17,44	19,29	1,47	88,18	629,89	355,48	107,63	414,47	4,23	193,43	2,71	0,26	0,47	2,32	
<b>Обед</b>																	
Салат "Летний"	80	2,07	1,41	3,73	0,13	3,41	55,27	26,08	9,83	36,19	0,53	84,42	0,29	0,03	0,06	4,514	
Суп картофельный с горохом	300	7,25	0,04	5,87	0,90	25,26	184,16	95,35	58,86	142,59	2,39	293,65	0,89	0,21	0,11	8,96	
Биточки паровые	100	13,21	12,98	10,60	0,17	6,44	174,26	25,24	16,34	103,11	1,71	28,03	0,53	0,03	0,07	0,033	
Рагу из овощей	200	7,73	3,32	8,64	0,43	20,94	191,95	46,45	42,84	113,69	1,49	652,4	0,55	0,15	0,11	14,303	
Компот из апельсин.	200	0,51	0,00	0,11	0,12	31,67	123,32	51,3	19,84	38,11	0,58	21,8	0,42	0,04	0,04	14,4	
Хлеб пшеничный	80	5,94	0,00	0,70	0,80	35,16	173,81	16,19	22,97	60,55	1,39	0	1,04	0,09	0,04	0	

хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		39,20	17,75	30,06	3,01	135,04	966,21	272,93	187,04	549,22	9,45	1080,70	4,28	0,60	0,46	42,21
<b>Полдник</b>																
сок яблочный	200	0,94	0,00	0,18	0,00	18,38	75,30	12,32	6,96	12,18	2,44	0	0,2	0,01	0,02	1,6
Запеканка морковная	100	2,71	0,10	4,39	0,27	17,62	119,72	37,8	42,25	73,72	1,02	2220,54	0,77	0,07	0,08	2,18
банан	250	3,68	0,00	1,23	1,23	51,45	222,70	15,68	82,32	54,88	1,18	40	0,8	0,08	0,1	24,5
Итого за прием		7,33	0,10	5,80	1,50	87,45	417,72	65,80	131,53	140,78	4,64	2260,54	1,77	0,16	0,20	28,28
Итого за день		72,83	35,29	55,15	5,98	310,67	2013,81	694,21	426,20	1104,47	18,32	3534,67	8,76	1,02	1,13	72,81

## 6 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	В2	С,мг
<b>Завтрак</b>																
Яйцо вареное	80	9,56	10,16	8,10	0,00	0,50	113,00	19,36	4,18	66,82	0,87	104	0,24	0,02	0,14	0
Каша рисовая молочная	250	5,93	3,40	8,87	0,37	37,20	252,64	152,88	40,09	156,44	0,73	70,31	0,4	0,08	0,18	0,611
масло сливочное	10	0,05	0,05	8,09	0,00	0,08	73,26	1,18	0	1,86	0,02	65,3	0,1	0	0,01	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0
Молоко кипяченое	200	5,75	6,12	5,94	0,00	9,02	110,78	222,82	25,7	165,21	0,18	46,42	0	0,06	0,25	1,1
Итого за прием		28,23	19,73	31,95	1,45	85,33	743,47	420,70	103,56	490,72	4,20	286,43	2,08	0,28	0,64	1,71
<b>Обед</b>																
Помидор свежий.	70	0,75	0,00	0,14	0,14	2,61	14,22	9,6	13,72	17,84	0,62	93,1	0,49	0,04	0,03	17,15
Суп картофельный с мясными фрикадельками	300	8,88	6,38	7,28	0,55	21,32	187,31	70,12	49,04	132,64	1,99	240,74	0,81	0,13	0,12	11,382
Фрикадельки из говядины, тушенные в соусе.	100	10,13	9,40	11,45	0,13	6,37	169,14	41,16	18,72	118,13	1,55	38,11	0,46	0,03	0,08	0,011
Каша гречневая рассыпчатая	200	8,41	0,05	11,74	2,33	35,47	284,50	45,96	103,27	159,22	3,45	79,06	0,86	0,16	0,11	0
Компот из ябл.к.	200	0,23	0,00	0,21	0,24	32,60	126,80	9,32	4,74	6,03	1,23	3,04	0,12	0,01	0,01	2,4
Хлеб пшеничный	80	5,94	0,00	0,70	0,80	35,16	173,81	16,19	22,97	60,55	1,39	0	1,04	0,09	0,04	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0

Итого за прием		36,82	15,84	31,95	4,67	145,69	1019,22	204,67	228,82	549,39	11,59	454,45	4,34	0,51	0,42	30,94
<b>Полдник</b>																
Кисель плодово-ягодный.	200	0,10	0,00	0,04	0,04	25,24	98,54	66,72	26,88	56,49	0,8	31,62	0,76	0,04	0,05	1,2
Ватрушки с картошкой	75	5,04	0,88	2,59	0,89	28,74	160,50	26,97	16,41	61,58	0,8	28,03	0,8	0,07	0,06	1,66
груша	200	0,78	0,00	0,59	0,59	20,19	85,44	37,24	23,52	31,36	4,51	4	0,8	0,04	0,06	9,8
Итого за прием		5,92	0,88	3,22	1,52	74,17	344,48	130,93	66,81	149,43	6,11	63,65	2,36	0,15	0,17	12,66
Итого за день		70,97	36,45	67,11	7,64	305,19	2107,17	756,30	399,19	1189,54	21,90	804,53	8,78	0,94	1,23	45,31

## 7 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	PЭ,мкг	TЭ,мг	B1,мг	B2	C,мг
<b>Завтрак</b>																
Запеканка морковная	80	2,17	0,08	3,51	0,22	14,06	95,54	26,46	29,57	51,6	0,71	1554,38	0,54	0,05	0,05	1,744
Каша пшеничная молочная	250	9,23	3,59	11,60	1,61	43,45	315,61	151,05	54,1	189,57	1,42	73,43	0,38	0,19	0,17	0,65
масло сливочное	10	0,05	0,05	8,09	0,00	0,08	73,26	1,18	0	1,86	0,02	65,3	0,1	0	0,01	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0
Какао с молоком	200	3,64	2,90	3,61	0,60	22,81	133,81	146,45	41,33	129,8	1,29	51,82	0,44	0,06	0,15	0,52
Итого за прием		22,02	6,62	27,76	3,51	118,93	812,02	349,60	158,59	473,22	5,84	1745,33	2,80	0,42	0,44	2,91
<b>Обед</b>																
Огурец свежий	80	0,63	0,00	0,08	0,08	1,96	10,66	15,78	9,6	28,81	0,41	7	0,07	0,02	0,03	7,820
Суп картофельный с фасолью	300	7,38	0,04	5,87	0,90	24,63	182,18	101,51	58,16	168,87	2,23	293,25	0,87	0,16	0,11	8,96
Рыба тушеная в томате с овощами	70\60	15,80	16,85	9,53	6,97	3,81	163,54	26,02	30,51	131,06	0,74	574,29	3,88	0,09	0,09	1,086
Макаронные изделия отварные с маслом	200	7,20	0,04	5,63	0,91	44,02	259,55	9,22	7,24	40,19	0,73	32,65	0,83	0,06	0,02	0
Компот из груш	200	0,23	0,00	0,16	0,18	32,87	127,31	10,9	6,31	8,64	1,28	1,24	0,24	0,01	0,01	1,2
Хлеб пшеничный	80	5,94	0,00	0,70	0,80	35,16	173,81	16,19	22,97	60,55	1,39	0	1,04	0,09	0,04	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		39,65	16,93	22,39	10,32	154,60	980,49	191,94	151,15	493,10	8,14	908,83	7,49	0,48	0,33	19,07



Отвар шиповника	200	0,64	0,00	0,25	0,28	8,79	38,52	75,68	48,2	55,16	1,39	197,4	1,36	0,05	0,1	92
коржик молочный	90	5,84	0,76	9,44	0,66	55,26	327,76	17,51	7,08	43,93	0,59	71,71	0,75	0,06	0,04	0,06
апельсин	200	1,76	0,00	0,39	0,39	15,88	70,91	66,64	25,48	45,08	0,59	16	0,4	0,08	0,06	117,6
Итого за прием		8,24	0,76	10,08	1,33	79,93	437,19	159,83	80,76	144,17	2,57	285,11	2,51	0,19	0,20	209,66
Итого за день		66,96	34,57	65,35	10,43	302,28	2054,75	943,34	400,52	1151,51	17,51	1071,38	12,27	0,90	1,15	233,66

## 9 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углево-ды, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины				
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	В2	С,мг
<b>Завтрак</b>																
Омлет натуральный	80	6,79	7,23	10,24	0,00	1,64	125,55	49,45	7,76	94,5	0,98	153,81	0,32	0,03	0,19	0,160
Каша овсяная "Геркулес"	250	8,24	3,83	11,80	2,23	34,08	274,95	188,54	76,62	217,64	1,75	81,41	0,93	0,18	0,21	5,788
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03	0
Какао с молоком	200	3,64	2,90	3,61	0,60	22,81	133,81	146,45	41,33	129,8	1,29	51,82	0,44	0,06	0,15	0,52
Итого за прием		25,61	13,95	26,60	3,91	97,06	728,10	408,90	159,30	542,33	6,42	287,44	3,03	0,39	0,61	6,47
<b>Обед</b>																
Салат из свеклы с сыром	80	4,33	3,48	5,56	0,06	4,55	84,61	126,41	16,7	86,47	0,75	44,51	0,14	0,01	0,06	1,220
Рассольник ленинградский	300	3,53	0,56	9,25	0,55	22,25	187,56	88,79	48,33	120,58	1,54	291,95	0,88	0,12	0,12	9,408
Котлеты рыбные любительские	130	14,34	13,20	6,56	2,57	8,39	149,73	32,22	19,06	107,95	0,75	596,78	3,25	0,06	0,08	1,605
Рагу из овощей	200	7,73	3,32	8,64	0,43	20,94	191,95	46,45	42,84	113,69	1,49	652,4	0,55	0,15	0,11	14,303
Компот из яблок.	200	0,23	0,00	0,21	0,24	32,60	126,80	9,32	4,74	6,03	1,23	3,04	0,12	0,01	0,01	2,4
Хлеб пшеничный	80	5,94	0,00	0,70	0,80	35,16	173,81	16,19	22,97	60,55	1,39	0	1,04	0,09	0,04	0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03	0
Итого за прием		38,58	20,56	31,35	5,12	136,05	977,90	331,70	171,00	550,25	8,51	1589,08	6,54	0,49	0,45	28,94
<b>Полдник</b>																
Яблоко	200	0,78	0,00	0,78	0,78	19,21	83,65	31,36	17,64	21,56	4,31	10	0,4	0,06	0,04	19,6
Запеканка капустная	100	3,55	0,10	4,42	0,30	14,71	112,80	53,37	19,78	49,02	0,89	40,81	0,44	0,04	0,05	19,98
Кисель плодово-ягодный.	200	0,10	0,00	0,04	0,04	25,24	98,54	66,72	26,88	56,49	0,8	31,62	0,76	0,04	0,05	1,2
Итого за прием		4,44	0,10	5,24	1,13	59,16	295,00	151,45	64,31	127,06	6	82,43	1,6	0,15	0,14	40,78

Итого за день		68,63	34,61	63,18	10,16	292,26	2001,00	892,05	394,61	1219,64	20,93	1958,95	11,17	1,03	1,20	76,18
---------------	--	-------	-------	-------	-------	--------	---------	--------	--------	---------	-------	---------	-------	------	------	-------

## 10 день

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	ЭЦ, ккал	Минеральные элементы (мг)				Витамины					
		всего	в т.ч. жив.	всего	в т.ч. раст.			Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	В2	С,мг	
<b>Завтрак</b>																	
Запеканка капустная	80	2,83	0,08	3,53	0,24	11,74	90,01	37,36	13,85	34,31	0,62	28,57	0,31	0,03	0,03		15,949
Каша ячневая молочная	250	8,23	3,48	9,64	0,61	47,20	307,65	160,38	39,78	223,75	1,03	68,39	0,86	0,12	0,17		0,325
Сыр	20	5,16	5,16	5,21	0,00	0,00	67,53	147	8,09	88,2	0,1	35,7	0,06	0	0,06		0,133
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03		0
Хлеб пшеничный	60	4,46	0,00	0,53	0,60	26,37	130,35	12,14	17,23	45,41	1,04	0	0,78	0,07	0,03		0
Какао с молоком	200	3,64	2,90	3,61	0,60	22,81	133,81	146,45	41,33	129,8	1,29	51,82	0,44	0,06	0,15		0,52
Итого за прием		26,79	11,61	22,94	2,53	120,28	792,79	515,65	136,64	576,45	5,44	184,88	3,01	0,33	0,47		16,93
<b>Обед</b>																	
Огурец свежий	80	0,63	0,00	0,08	0,08	1,96	10,66	15,78	9,6	28,81	0,41	7	0,07	0,02	0,03		7,820
Щи из свежей капусты с картофелем	300	2,42	0,04	5,35	0,31	11,58	103,66	96,02	44,16	93,39	1,35	269,11	0,79	0,09	0,09		17,388
Курица отварная с маслом	130	18,25	29,98	25,32	0,01	0,46	349,87	18,44	21,94	171,36	1,6	94,55	0,51	0,08	0,14		1,215
Рис отварной	200	4,73	0,05	10,08	0,67	46,66	300,71	15,27	24,39	74,96	0,57	58,77	0,3	0,03	0,02		0
Компот из апельсин.	200	0,51	0,00	0,11	0,12	31,67	123,32	51,3	19,84	38,11	0,58	21,8	0,42	0,04	0,04		14,4
Хлеб пшеничный	80	5,94	0,00	0,70	0,80	35,16	173,81	16,19	22,97	60,55	1,39	0	1,04	0,09	0,04		0
хлеб славянский	40	2,48	0,00	0,42	0,48	12,16	63,44	12,32	16,36	54,98	1,36	0,4	0,56	0,05	0,03		0
Итого за прием		34,97	30,08	42,06	2,47	139,64	1125,47	225,32	159,26	522,16	7,26	451,63	3,69	0,40	0,39		40,82
<b>Полдник</b>																	
Кисель плодово-ягодный.	200	0,10	0,00	0,04	0,04	25,24	98,54	66,72	26,88	56,49	0,8	31,62	0,76	0,04	0,05		1,2
Ватрушки с картошкой	75	5,04	0,88	2,59	0,89	28,74	160,50	26,97	16,41	61,58	0,8	28,03	0,8	0,07	0,06		1,66
груша	250	0,98	0,00	0,74	0,74	25,24	106,80	37,24	23,52	31,36	4,51	4	0,8	0,04	0,06		12,25
Итого за прием		6,12	0,88	3,37	1,67	79,22	365,84	130,93	66,81	149,43	6,11	63,65	2,36	0,15	0,17		15,11
Итого за день		67,87	42,57	68,37	6,67	339,14	2284,10	871,90	362,71	1248,04	18,81	700,16	9,06	0,88	1,03		72,86

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню; в исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов;

- ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения о наименовании приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости каждого блюда;
- проводить лабораторный контроль на полноту вложения сырья, калорийность;
- проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, установленными предприятием общественного питания;
- содержать штат работников столовой учреждения, отвечающий требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- соблюдать рекомендуемые массы порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста;
- отпуск готовой продукции должен сопровождаться документами: меню, где указана информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в каждом блюде.
- порядок ценообразования на горячее питание должен определяться в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами РФ, УР по ценообразованию для предприятий общественного питания.

### Требования к Товарам, используемым при оказании услуг:

№ 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,	ГОСТ 32366-2013

	горбуша, кета, нерка, семга, форель)	
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.	сиропа 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.

**Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений  
столовых образовательных учреждений**

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубания мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого

	объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Проект

**ДОГОВОР № \_\_\_\_\_**  
**на передачу МБОУ СОШ №93 в безвозмездное пользование имущества,**  
**являющегося муниципальной собственностью**

г. Ижевск

\_\_\_\_\_ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №93, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель» в лице директора Т.В. Зубко, действующего на основании Устава, с одной стороны, \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Ссудополучатель», в лице директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор (далее по тексту - Договор) о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Ссудодатель передает, а Ссудополучатель принимает в безвозмездное пользование без постановки на баланс (с учетом на забалансовом счете) недвижимое имущество: нежилые помещения общей площадью \_\_\_\_\_ кв. м, расположенное по адресу: Удмуртская Республика, город Ижевск, ул. \_\_\_\_\_, д. \_\_\_\_\_, этаж «\_\_», Литер «\_\_», номера помещений по экспликации к поэтажному плану строения: \_\_\_\_\_, этаж «\_\_\_\_\_», Литер «\_\_\_\_\_», номер помещения по экспликации к поэтажному плану строения: \_\_\_\_\_ (далее по тексту – Помещение).

Целевое назначение использования Помещений – создание необходимых условий для организации питания обучающихся и работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.2. Помещение передается в соответствии с:

п. 2. ч. 3.2. ст. 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ "О защите конкуренции";

Положением о порядке управления муниципальным помещением города Ижевска, утв. решением Городской думы г. Ижевска от 28.01.2004г. № 180;

Приказом начальника Управления имущественных отношений и земельных ресурсов Администрации города Ижевска \_\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_.

1.3. Помещение является муниципальной собственностью и находится на праве оперативного управления Ссудодателя.

1.4. Договор вступает в силу с момента подписания его Сторонами и действует с \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ г.

Время использования Помещений: круглосуточно.

### 2. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН

2.1. Ссудодатель обязуется:

2.1.1. Передать в безвозмездное пользование Помещение Ссудополучателю по акту приема-передачи (Приложение к договору № 1).

2.1.2. После подписания настоящего договора предоставить Помещение Ссудополучателю в соответствии с актами приема-передачи;

2.1.3. Не вмешиваться в текущую хозяйственную деятельность Ссудополучателя, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством и настоящим договором.

2.1.4. Осуществлять контроль за использованием Ссудополучателем Помещений;

2.1.5. В случае аварий, происшедших не по вине Ссудополучателя, принимать необходимые меры к их устранению.

2.1.6. В случае прекращения Договора по любым законным основаниям, принять помещение от Ссудополучателя по актам приема – передачи.

2.1.7. Своевременно производить капитальный ремонт Помещений.

2.1.8. Соблюдать правила пожарной безопасности, выполнять действующие правила и предписания государственного пожарного надзора.

2.1.9. Ссудодатель гарантирует Ссудополучателю, что на момент заключения Договора Помещение в споре или под арестом не состоит, не является предметом залога и не обременено другими правами третьих лиц.

2.1.10. Ссудодатель гарантирует Ссудополучателю, что на момент передачи Помещения по акту приема передачи оно соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям, требованиям нормативно-правовых актов в области пожарной безопасности. В случае выявления нарушений правил пожарной безопасности Ссудодатель несет юридическую ответственность, если выявленные нарушения возникли до передачи Помещений Ссудополучателю или после передачи, но не по вине Ссудополучателя.

2.1.11. Обеспечить доступ горячего и холодного водоснабжения тепловой и электроэнергии в Помещение для использования его в соответствии с п. 1.1. Договора, без возмещения коммунальных услуг и эксплуатационных затрат Ссудополучателем.

2.1.12. Нести бремя содержания Помещения, в том числе, уплату земельного налога, налога на помещения и другие обязательные платежи.

## **2.2. Ссудополучатель обязуется:**

2.2.1. Использовать Помещение в целях, предусмотренных п. 1.1. договора.

2.2.2. Принять Помещение в безвозмездное пользование по акту приема-передачи (Приложение к договору № 1). Обеспечить сохранность имущества, переданного в безвозмездное пользование.

2.2.3. Своевременно, согласно утвержденным нормативам и за свой счет, производить текущий ремонт Помещения.

2.2.4. Не допускать ухудшения технического состояния имущества, переданного в безвозмездное пользование.

2.2.5. Содержать Помещение в надлежащем техническом и санитарном состоянии с момента приема до сдачи Ссудодателю.

2.2.6. Предоставлять Ссудодателю сведения по использованию переданного имущества.

2.2.7. Сдать Помещение по актам Ссудодателю в исправном состоянии с учетом износа при прекращении действия договора;

2.2.8. При прекращении действия договора передать Ссудодателю все произведенные улучшения Помещения, неотделимые без вреда для имущества, не требуя возмещения затрат, если дополнительным соглашением Сторон не предусмотрено иное. Произведенные Ссудополучателем отделимые улучшения Имущества являются собственностью Ссудополучателя.

2.2.9. Соблюдать правила пожарной безопасности, выполнять действующие правила и предписания служб государственного надзора (Управления Роспотребнадзора по УР, ОВД) в части, касающейся Помещения, в случае если выявленные правонарушения возникли по вине Ссудополучателя и в результате осуществления им своей деятельности на территории Помещения.



Приложение № 1 к договору № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АКТ**  
**приема-передачи в безвозмездное временное пользование имущества, являющегося муниципальной собственностью, без постановки на баланс Ссудополучателя.**

№	Наименование, адрес	Дата ввода в эксплуатацию	Шифр основных средств	Общая площадь	Балансовая стоимость, руб.	Износ		Остаточная стоимость, руб.
						%	По нормативу в сумме, руб.	
1								

Техническое состояние объекта: удовлетворительное.

На момент подписания акта Ссудополучатель претензий к Ссудодателю относительно предоставленного в безвозмездное пользование имущества не имеет.

**СДАЛ (Ссудодатель):**  
МБОУ «\_\_\_\_\_»  
Директор:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
МП

**ПРИНЯЛ (Ссудополучатель):**  
ООО «\_\_\_\_\_»  
Генеральный директор:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
МП

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:  
668C73041BD547AB07E4133FC0A3581B5C5FE8B9  
Отпечаток сертификата:  
D2415FF49C43B0A3D17528F2B685195AD4279AD2  
Владелец: Зубко Татьяна Владимировна  
Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 93"  
Действителен с 07.07.2021 по 07.10.2022  
Дата подписания: 01.04.2022 08:55 (+03:00)  
Номер извещения: 0813500000122002628

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:  
0364E55C00C5ADA7B249D4856B3E5442BF  
Отпечаток сертификата:  
5B0F0C0DBE06FE1413068DDED4F80766DFCF5610  
Владелец: ООО "ВЕНТА"  
Организация: ООО "ВЕНТА"  
Действителен с 18.10.2021 по 20.10.2022  
Дата подписания: 24.03.2022 11:59 (+03:00)  
Номер извещения: 0813500000122002628