

**Муниципальный контракт № 1
на оказание услуг по организации питания обучающихся**

г. Реж

«25» января 2021 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Козицкой Ольги Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «Общественное Питание», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Тихоновой Галины Владимировны, действующий на основании Устава, вместе именуемые – «Стороны», и каждый в отдельности «Сторона», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе), и на основании п. 5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий муниципальный контракт, именуемый в дальнейшем «Контракт», о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется по Заданию Заказчика (приложение № 1) оказать услуги по организации питания обучающихся с 13.01.2021 г. по 26.02.2021 г. (далее - услуги) согласно примерному меню, сборникам рецептов и картотек технологических карт на готовые блюда разработанным Исполнителем (приложение № 3), в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

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

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

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена контракта (далее - цена контракта) составляет **580895** (пятьсот восемьдесят тысяч восемьсот девяносто пять) рублей **81** копейку без НДС. Аванс не предусмотрен.

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

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

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

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

- оплата стоимости услуг Исполнителя производится в размере 100% от стоимости

оказываемых услуг за месяц с 10 по 28 число следующего месяца за расчетным с момента представления Исполнителем акта оказанных услуг, счета, табеля посещаемости и ежедневного меню.

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

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

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

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

2.7. В течение 5 (пяти) дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, оказанных в период с 13.01.2021 по 31.05.2021 года, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью (при наличии) и возвратить один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 5 (пяти) дней с даты его получения.

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

1. Сроки и место оказания услуг

3.1. Сроки оказания услуг начало: «13» января 2021 года, окончание: «26» февраля 2021 г.

3.2. Место оказания услуг: Свердловская область, г. Реж, ул. Ленина, д. 6.

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

4. Права Сторон

4.1. Заказчик по Контракту вправе:

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

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

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

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

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

4.1.6. Направить продукты питания на экспертизу, в том числе лабораторные испытания,

с целью проверки качества продуктов питания.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

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

4.2. Исполнитель по Контракту вправе:

4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

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

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

5. Обязанности Сторон

5.1. Заказчик по Контракту обязан:

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

5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов журналов, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

5.1.3. Осмотреть продукты питания и принять оказанные услуги.

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

5.1.5. Оказывать содействие в оказываемой услуге.

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

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

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

5.1.9. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

5.2. Исполнитель по Контракту обязан:

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

5.2.2. Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком дневное меню (приложение № 3), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в течение 5 дней с момента заключения Контракта в следующем порядке:

- до начала оказания услуг предоставить Заказчику согласованное с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.5.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

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

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

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

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

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

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

5.2.11. Своими силами осуществлять сервировку столов.

5.2.12. Осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиНа 2.4.5.2409-08 от 23.08.2008, а также организовать платное питание учащихся Заказчика. Предельный размер наценки на покупные товары должен быть 20% (согласно постановлению Региональной энергетической комиссии от 158-ПК от 10.12.2008 г. Надбавка на буфетную продукцию и организованное платное питание учащихся Заказчика не должна превышать 60% от цен региона на дату приобретения продуктов питания.

5.2.13. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

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

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

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

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

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

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

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

5.2.20. Вести:

- бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если

имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации.

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

5.2.22. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 2 (два) дня с момента получения запроса Заказчика.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Качество используемых продуктов питания, документы

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

6.2. Исполнитель обеспечивает соблюдение условий хранения, транспортировки пищевых продуктов по параметрам температуры, влажности и светового режима в

соответствии с требованиями, установленными изготовителем продукции и информации, нанесенной на маркировку, этикетку, листок вкладыш.

6.3. Исполнитель поставляет продукты питания с остаточным сроком годности на момент поставки:

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

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

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

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

6.5. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее (2) дней с момента подписания указанных результатов.

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

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

6.8. Документы на продукты питания:

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

7. Приемка продуктов питания

7.1. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по

контролю за условиями транспортировки, исключаящие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в выше указанной части.

7.2. *Продукты питания должны быть поставлены на склад, расположенный по адресу: Свердловская область, г. Реж, ул. Ленина, д. 6.*

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

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

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

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

7.7. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества, Исполнитель обязан в течение 1 (одного) дня с даты подписания Акта, указанного в п. 7.5. Контракта заменить продукты питания надлежащего качества.

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

В течение 1 (одного) дня после подписания Акта о выявленных нарушениях продуктов питания Исполнитель обязан заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

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

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

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

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

8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг

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

8.2. В течение 3 (трех) дней после получения от Исполнителя документов, указанных в пункте 8.1. Контракта, Заказчик обязан провести приемку оказанных услуг в части их соответствия требованиям к объему и качеству, изложенным в Контракте и Задании Заказчика (приложение № 1), и оформить ее результат в течение 2 (двух) дней либо направить Исполнителю в те же сроки мотивированный отказ от подписания указанных документов.

8.3. Заказчик для приемки оказанных услуг исполнения Контракта может создать приемочную комиссию, которая состоит из 3 человек.

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

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

- безвозмездного устранения недостатков в течение 2 (двух) дней;
- возмещения понесенных Заказчиком расходов по исправлению недостатков своими силами или силами третьих лиц.

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

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

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

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

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

9. Ответственность сторон

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

10. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)

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

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

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

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

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

11. Порядок разрешения споров

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

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

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

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

12. Условия и порядок расторжения контракта

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

12.2. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон

дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

13. Срок действия Контракта

13.1. Контракт распространяет свое действие Сторонами с 13.01.2021г. по 26.02.2021г. и действует по 31 декабря 2021 г.

14. Антикоррупционная оговорка

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

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

Каналы уведомления Исполнителя о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: galchonok2689@yandex.ru.

Каналы уведомления Заказчика о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела: 223105@mail.ru.

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

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

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

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

15. Прочие условия

15.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

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

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

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

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

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

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

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

16. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик:

МБОУ СОШ № 5

623750, Свердловская область, г. Реж,
ул. Ленина, д.6
ИНН 6628009084, КПП 667701001
Р/сч 03234643657200006200
Уральское ГУ Банка России/УФК по
Свердловской области, г. Екатеринбург
Кор/сч 40102810645370000054
БИК 016577551
ОГРН 1026601688552

Исполнитель:

**Общество с ограниченной ответственностью
«Общественное Питание»**

Адрес: 620028 г. Екатеринбург, ул. Токарей,
24, оф. 34
ИНН 6658458129
КПП 665801001
ОГРН 1146658011730
р/с 40702810862260000591
ПАО КБ «УБРИР» г. Екатеринбург
к/с 30101810900000000795
БИК 046577795

Директор МБОУ СОШ № 5

Козина О.Е./

Директор ООО «ОП»

Тихонова Г.В./

СОГЛАСОВАНО
ЮРИСКОНСУЛТ
С.С. ГЛАЗУНОВА

Приложение № 1 к муниципальному контракту № 1 от 25.01.2021 г.

Задание Заказчика

1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

1.1. Место оказания услуг:

Наименование заказчика	Место оказания услуг
МБОУ СОШ № 5	Организация питания осуществляется по адресу: г. Реж, ул. Ленина, 6

1.2. Сроки оказания услуг: Оказание услуг по организации питания обучающихся производится ежедневно с 13.01.2021 г. по 26.02.2021 г. включительно, исключая каникулярное время, выходные и праздничные дни

1.3. Объем оказываемых услуг:

Наименование школы	кол-во дней питания в январе, феврале	1-4 классы, чел	кол-во дней питания в январе, феврале	Кол-во детей с ОВЗ	кол-во дней питания в январе, феврале	5-11 классы (льготная категория)	кол-во дней питания в январе, феврале	Кол-во детей с ОВЗ	кол-во дней питания в январе, феврале
СОШ № 5	31,00	113,00	31,00			86,00	31,00	10,00	31,00

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

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

1.4. График приема пищи: начальное звено с 9.30 до 9.45, среднее звено с 10.20-10.40, старшее звено 11.20-11.35

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

- Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме.

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

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

2. Требования к оказанию услуг, их качеству

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

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

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

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

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

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

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

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

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

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

- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

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

- Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, утвержденные Приказом Министерства торговли СССР от 26.12.1985 г. № 315;

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

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

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

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

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

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

3. Требования к безопасности оказываемых услуг.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Кратность и объем проведения экспертизы и исследований, в том числе по показателям фальсификации продуктов, готовой пищи следующая: по требованию Заказчика.

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

4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с

периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

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

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

4.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

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

5. Требования к персоналу пищеблока.

5.1. Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

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

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

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

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

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

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

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

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

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

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

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

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

- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания срок годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;

- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;

- поставка мясopодуlков осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка.

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

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;

- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);

- ветеринарное свидетельство формы №2 или справка форма №4 (оригиналы) на мясо, птицу, рыбу, яйцо;

- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;

- документы по входному контролю продуктов питания.

Ассортимент продуктов питания должен соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

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

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

Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микроэлементами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с 10-ти дневным меню.

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

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

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

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

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

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

Описание порядка оказания услуг:

1. Услуги оказываются ежедневно, кроме выходных, праздничных и каникулярных дней.
 2. Организация ежедневного полноценного питания детей с учетом физиологических потребностей детского организма в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, нормативным требованиям охраны труда и другим правилам и нормативным документам, предъявляемым к организации общественного питания.
 3. Соблюдение установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательных требований к качеству питания, обеспечение безопасности предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательного учреждения.
 4. Разработка примерного меню питания детей на период не менее двух недель. В примерном меню должны быть соблюдены требования СанПиН 2.4.5.2409-08 для обучающихся различного возраста по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Исполнитель работает по меню прошедшему экспертизу в Роспотребнадзоре и получившим положительное заключение. Экспертиза производится за счет средств Исполнителя. Меню обязательно должно быть согласовано с Заказчиком (директором образовательного учреждения).
5. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства: производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.
 6. Осуществление эксплуатации торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременное обслуживание и ремонт оборудования по согласованию с Заказчиком.
 7. Обеспечение возмещения затрат по коммунальным услугам и за эксплуатационные расходы, связанные с оказанием услуг питания. Коммунальные услуги, подлежащие возмещению, определяются расчетным путем по показаниям приборов учета, а в случае их отсутствия – по мощности оборудования.
 8. Обеспечение пищеблока в полном объеме весоизмерительным оборудованием, с действующим сроком поверки и клеймения, в соответствии с действующим законодательством.
 9. Содержание оборудования в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и введение полной ответственности за несоблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

- 10.Произведение отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.
- 11.Укомплектование столовой кадрами, в том числе накрывальщицами.
- 12.Обеспечение допуска к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские обследования в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.
- 13.Обеспечение наличия в столовой следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, меню-требования, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, журнал здоровья и осмотра работников, информация об Исполнителе и оказываемых им услугах, ведомость контроля за рационом питания, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 14.Обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.
- 15.Доведение в наглядной и доступной форме до сведения детей и работников Заказчика необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком. Информация должна содержать: цены, наименование предлагаемой продукции; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.
- 16.Исполнителю предоставляется право пользования движимым и недвижимым имуществом, необходимым для организации питания детей, на срок действия Договора. Исполнитель, на время действия Договора на оказание услуг, принимает от Заказчика в пользование движимое и недвижимое имущество по акту приема – передачи: помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование), необходимые для организации питания, с оплатой арендной платы, в соответствии с заключенным договором аренды муниципального имущества, закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными учреждениями.

Расчет арендной платы движимого и недвижимого имущества производится в соответствии с отчетами об оценке за пользование имуществом, принадлежащим заказчику на праве оперативного управления.

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

Приложение № 2 к Муниципальному контракту

№ 1 от 25.01.2021 г.

Стоимость услуг по организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №5
в период с «13» января 2020г. по «26» февраля 2021г.

Наименование	Итого:	Стоимость питания на 1 учащегося в день(январь/февраль)	Кол-во детей с ОВЗ	Кол-во дней питания	Стоимость питания на 1 учащегося в день(январь/февраль)	Кол-во дней питания	Стоимость питания на 1 учащегося с ОВЗ	Кол-во дней питания	Стоимость питания на 1 учащегося с ОВЗ
1-4 классы, чел	кол-во дней питания	76,53/79,50	31,00	86,00	5-11 классы (льготная категория)	кол-во дней питания	88,00/91,38	31,00	211,20/219,30
СОШ № 5	113,00								580895,81

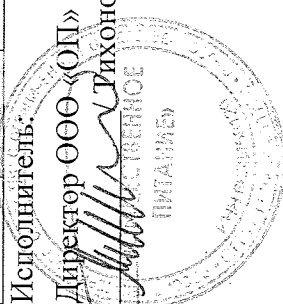
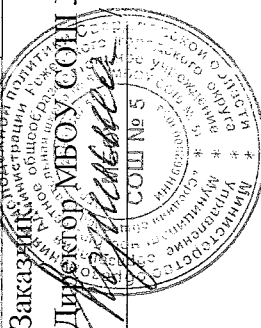
Исполнитель:

Заказчик: МБОУ СОШ №5

Козицина О.Е./

Директор ООО «ОП»

Тихонова Г.В./



Приложение № 3 к Контракту
№ 1 от 25.01.2021 г.

Примерное 10-дневное меню для организации школьного питания
Школьники 7-10 лет

День 1

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г		Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			белки	жиры		В1	С	А	Е	Са	Р	Fe
	ОБЕД											
3	Щи из свежей капусты 119	200/10	2,60	3,64	53,24	0,00	1,06	0,00	0,00	2,45	0,98	0,02
4	Курица тушеная в соусе	100	14,97	16,51	225,16	0,08	9,56	0,03	0,05	34,57	5,46	1,59
5	Макаронные изделия отварные	150	6,00	4,34	209,26	0,09	0,00	0,00	0,00	23,79	1,97	1,20
6	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	0,66	0,12	13,20	0,04	10,50	0,00	0,42	8,40	15,60	0,54
7	Компот из плодов или ягод сушеных (чернослив или изюм)	200	1,08	0,22	154,56	0,00	0,00	0,00	0,00	9,58	0,00	0,04
1	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	70,14	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	0,33
2	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	68,97	0,03	0,00	0,00	0,27	6,90	31,80	0,93
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		29,36	25,46	794,53	0,27	21,12	0,03	1,13	92,59	81,91	4,65

День 2

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г		Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			белки	жиры		В1	С	А	Е	Са	Р	Fe
	ОБЕД											
8	Борщ с капустой и картофелем	200/10	6,90	4,66	123,86	0,01	1,92	0,00	0,01	5,71	7,50	0,13
9	Шницель натуральный рубленый (говяжий)	80	16,53	14,39	226,98	0,07	0,00	0,00	0,70	39,68	29,10	2,29
10	Каша рассыпчатая	150	7,65	5,70	247,61	0,32	0,00	0,00	0,00	20,75	0,00	4,80
11	Салат из свежих огурцов	60	0,39	10,00	99,53	0,01	4,86	0,00	4,38	12,66	0,50	0,31
12	Какао с молоком	200	3,88	3,80	147,36	0,04	1,30	0,00	0,02	130,66	26,20	18,10
1	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	70,14	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	0,33
2	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	68,97	0,03	0,00	0,00	0,27	6,90	31,80	0,93
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		39,40	39,18	984,45	0,51	8,08	0,00	5,77	223,26	121,20	46,12

День 3

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг				
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
	ОБЕД															
13	Салат из моркови с орехами и медом	60	1,26	4,26	11,76	61,20	0,04	2,16	0,00	1,50	24,00	44,40	28,20	0,54		
14	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	9,35	6,30	15,90	157,92	0,15	19,18	0,00	0,10	30,23	58,75	23,70	2,00		
15	Запеканка творожная	150/20	25,16	17,49	25,53	359,01	0,00	0,06	0,00	0,02	13,36	14,17	1,58	0,04		
16	Кофейный напиток с молоком	200	2,28	2,46	22,56	117,84	0,02	0,64	0,00	0,00	71,66	11,88	12,50	0,42		
1	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	0,63	70,14	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33		
2	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,72	68,97	0,03	0,00	0,00	0,27	6,90	31,80	7,50	0,93		
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		42,10	31,14	77,10	835,08	0,28	22,03	0,00	2,28	153,04	187,10	83,38	4,26		

День 4

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг				
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
	ОБЕД															
17	Салат витаминный (2 вариант)	60	1,22	1,84	5,81	44,19	0,11	23,62	0,00	0,00	34,48	0,00	0,00	1,36		
18	Рассольник	250	2,20	4,50	12,70	100,00	0,05	6,90	0,00	0,10	17,15	38,98	13,30	0,65		
19	Шницель рыбный натуральный (из полуфабрикатов) (с маслом)	80	12,64	8,96	8,00	166,40	0,18	10,71	0,06	2,51	119,65	354,85	58,07	1,42		
20	Картофельное пюре (с маслом)	150	3,29	8,22	21,69	174,36	0,17	25,43	0,00	0,12	41,61	72,92	28,92	1,19		
21	Компот из свежих плодов (яблоки)	200	0,16	0,16	27,88	109,76	0,02	4,00	0,00	0,08	14,86	4,40	5,32	0,96		
1	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	0,63	70,14	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33		
2	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,72	68,97	0,03	0,00	0,00	0,27	6,90	31,80	7,50	0,93		
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		23,56	24,31	77,43	733,82	0,59	70,66	0,06	3,47	241,54	529,04	121,01	6,83		

День 5

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг					
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
ОБЕД																	
22	Икра свекольная или морковная	60	0,82	4,56	5,54	66,39	0,01	5,55	0,00	0,07	19,93	25,44	11,37	0,71			
23	Суп из овощей	250	2,20	4,40	12,40	99,00	0,05	8,38	0,00	0,03	18,80	16,85	7,33	0,75			
24	Кнели из кур, бройлеров-цыплят (курица)	80	14,59	19,42	4,57	251,34	0,06	1,45	0,00	0,08	36,14	20,62	3,49	1,20			
25	Каша вязкая	150	4,26	8,40	30,14	212,91	0,06	0,90	0,00	0,12	96,03	46,85	16,02	0,47			
26	Чай с сахаром	200/12	0,00	0,00	13,60	52,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00			
1	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	0,63	70,14	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33			
27	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	44,00	0,03	10,00	0,00	0,00	16,00	0,00	0,00	2,20			
2	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,72	68,97	0,03	0,00	0,00	0,27	6,90	31,80	7,50	0,93			
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			26,32	37,81	77,40	864,75	0,28	26,27	0,00	0,95	200,73	167,66	55,60	6,59			

День 6

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г		Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			белки	жиры		В1	C	A	Ca	P	Mg	Fe
	ОБЕД											
28	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,55	7,45	154,03	0,13	16,95	0,00	31,20	52,75	21,63	1,33
29	Биточки из говядины	85	9,52	7,22	130,66	0,07	0,37	0,00	42,07	0,20	0,21	1,39
30	Рагу из овощей	150	2,75	11,51	177,00	0,11	25,86	0,00	43,49	46,68	18,83	0,99
31	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	0,42	0,06	7,20	0,02	2,94	0,00	10,20	18,00	8,40	0,30
32	Напиток из кураги	200	1,66	0,08	143,46	0,04	1,62	0,00	48,30	0,00	0,00	1,10
1	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	70,14	0,03	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
2	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	68,97	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		24,95	26,95	751,46	0,42	47,74	0,00	189,05	175,53	66,46	6,37

День 7

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г		Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			белки	жиры		В1	C	A	Ca	P	Mg	Fe
	ОБЕД											
33	Суп-пюре из разных овощей	250	8,68	4,95	125,78	0,10	16,23	0,03	75,88	61,60	29,95	0,95
34	Курица отварная	100	22,26	14,21	232,47	0,12	1,34	0,00	16,90	0,00	0,00	1,24
35	Макаронные изделия отварные	160	6,40	4,62	223,22	0,10	0,00	0,00	40,50	2,11	3,97	1,28
36	Напиток "Золотой шар" витаминный	200	0,00	0,00	67,00	0,40	28,00	0,00	250,00	0,00	0,00	0,00
1	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	70,14	0,03	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
37	Икра овощная закусочная	60	0,78	3,07	48,78	0,02	4,50	0,00	17,80	16,42	6,61	0,56
2	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	68,97	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		42,17	27,48	836,36	0,80	50,07	0,03	414,87	138,03	57,93	5,29

День 8

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г		Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			белки	жиры		В1	C	A	Ca	P	Mg	Fe
	ОБЕД											
38	Салат из моркови с яблоками	60	0,55	3,70	59,47	0,03	3,39	0,00	12,66	1,65	1,35	0,60
39	Суп картофельный с бобовыми	250	14,28	9,80	225,03	0,28	12,73	0,00	48,65	84,98	33,65	3,25
40	Сосиски, сардельки отварные	80	8,07	22,62	238,54	0,13	0,00	0,03	26,91	117,82	14,54	1,31
41	Каша пшеничная вязкая	150	6,49	8,92	220,35	0,11	1,04	0,00	107,70	0,00	0,00	1,79
21	Компот из свежих плодов (яблоки)	200	0,16	0,16	109,76	0,02	4,00	0,00	14,86	4,40	5,32	0,96
1	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	70,14	0,03	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
2	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	68,97	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		33,60	45,83	992,26	0,62	21,15	0,03	224,58	266,74	72,26	9,17

День 9

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг				
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
	ОБЕД															
42	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	9,65	5,48	14,95	148,15	0,13	16,50	0,00	0,35		31,00	128,10	30,48	1,98	
	Рыба припущенная (Из полуфабрикатов с маслом)	85	17,54	5,81	0,70	125,77	0,08	4,22	0,01	1,71		37,96	220,88	24,68	0,54	
20	Картофельное пюре (с маслом)	150	3,29	8,22	21,69	174,36	0,17	25,43	0,00	0,12		41,61	72,92	28,92	1,19	
44	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,02	100,00	0,00	0,76		21,34	3,44	3,44	0,64	
1	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	0,63	70,14	0,03	0,00	0,00	0,39		6,90	26,10	9,90	0,33	
45	Салат витаминный (1 вариант)	60	0,50	3,67	3,16	47,64	0,02	5,27	0,00	1,76		11,64	18,46	10,93	0,63	
2	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,72	68,97	0,03	0,00	0,00	0,27		6,90	31,80	7,50	0,93	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			35,71	24,09	62,61	723,23	0,47	151,42	0,01	5,36		157,35	501,69	115,85	6,23	

День 10

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг				
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
	ОБЕД															
46	Шу из кашеной капусты с картофелем	200	1,60	3,44	8,00	70,40	0,02	7,02	0,00	2,14	15,62	25,50	12,48	0,34		
47	Фрикадельки в соусе	80	7,42	7,99	7,93	134,88	0,06	0,50	0,00	0,01	26,56	2,06	0,80	1,09		
48	Рис отварной	150	3,82	2,61	40,02	198,92	0,05	0,00	0,00	0,21	31,80	83,45	30,96	0,65		
49	Чай с лимоном	200	0,12	0,02	13,70	55,86	0,00	2,54	0,00	0,00	12,80	3,96	2,16	0,32		
1	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	0,63	70,14	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33		
50	Икра свекольная	60	1,32	4,02	6,18	66,00	0,02	2,51	0,00	0,00	19,42	0,00	0,00	0,87		
51	Бананы свежие	100	1,50	0,50	21,00	95,00	0,04	10,00	0,00	0,00	8,00	0,00	0,00	0,60		
2	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,68	0,33	0,72	68,97	0,03	0,00	0,00	0,27	6,90	31,80	7,50	0,93		
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		19,83	19,21	98,18	760,17	0,25	22,57	0,00	3,02	128,00	172,86	63,80	5,12		

Школьники 11-18 лет

День 1

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая я ценность, к	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
ОБЕД														
3	Шуи из свежей капусты 119	250/10	3,25	4,55	3,00	66,55	0,00	1,33	0,00	0,00	3,06	1,23	0,60	0,03
4	Курица тушенная в соусе	100	14,97	16,51	4,13	225,16	0,08	9,56	0,03	0,05	34,57	5,46	3,32	1,59
5	Макаронные изделия отварные	180	7,20	5,20	43,96	251,12	0,11	0,00	0,00	0,00	28,55	2,36	0,68	1,44
6	Овощи натуральные свежие (помидоры)	100	1,10	0,20	3,80	22,00	0,06	17,50	0,00	0,70	14,00	26,00	20,00	0,90
Компот из плодов или ягод сушеных (чернослав или изюм)														
7		200	1,08	0,22	39,40	154,56	0,00	0,00	0,00	0,00	9,58	0,00	2,02	0,04
1	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	0,84	93,52	0,04	0,00	0,00	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
2	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	0,96	91,96	0,04	0,00	0,00	0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			33,00	27,52	96,09	904,87	0,33	28,39	0,03	1,63	108,16	112,25	49,82	5,68

День 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическа я ценность,	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг						
			белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
	ОБЕД															
8	Борщ с капустой и картофелем	250/10	8,63	5,82	16,85	154,83	0,01	2,40	0,00	0,02	0,02	7,14	9,38	4,46	0,16	
9	Шницель натуральный рубленый (говяжий)	100	20,66	17,99	10,46	283,73	0,09	0,00	0,00	0,87	0,87	49,60	36,38	7,37	2,86	
10	Каша рассыпчатая	180	9,18	6,84	47,32	297,13	0,38	0,00	0,00	0,00	0,00	24,89	0,00	1,28	5,76	
11	Салат из свежих огурцов	100	0,65	16,66	3,42	165,88	0,02	8,10	0,00	7,30	7,30	21,10	0,83	0,15	0,51	
12	Какао с молоком	200	3,88	3,80	25,06	147,36	0,04	1,30	0,00	0,02	0,02	130,66	26,20	18,10	1,04	
1	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	0,84	93,52	0,04	0,00	0,00	0,52	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44	
2	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	0,96	91,96	0,04	0,00	0,00	0,36	0,36	9,20	42,40	10,00	1,24	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		48,40	51,95	104,91	1234,41	0,62	11,80	0,00	9,09	9,09	251,79	149,99	54,56	12,01	

День 3

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическа я ценность,	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				
			белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
	ОБЕД														
13	Салат из моркови с орехами и медом	100	2,10	7,10	19,60	102,00	0,07	3,60	0,00	2,50	40,00	74,00	47,00	0,90	
14	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	9,35	6,30	15,90	157,92	0,15	19,18	0,00	0,10	30,23	58,75	23,70	2,00	
15	Запеканка творожная	200/20	33,54	23,32	34,04	478,68	0,01	0,08	0,01	0,03	17,81	18,90	2,11	0,05	
16	Кофейный напиток с молоком	200	2,28	2,46	22,56	117,84	0,02	0,64	0,00	0,00	71,66	11,88	12,50	0,42	
1	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	0,84	93,52	0,04	0,00	0,00	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44	
2	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	0,96	91,96	0,04	0,00	0,00	0,36	9,20	42,40	10,00	1,24	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:						1041,92	0,33	23,49	0,01	3,51	178,10	240,73	108,51	5,05	

День 4

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г		Энергетическа я ценность, к	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг							
			белки	жиры		углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe		
	ОБЕД															
17	Салат витаминный (2 вариант)	100	2,03	3,06	9,69	73,65	0,19	39,37	0,00	0,00	0,00	57,46	0,00	0,00	2,26	
18	Рассольник	250	2,20	4,50	12,70	100,00	0,05	6,90	0,00	0,10	0,10	17,15	38,98	11,30	0,65	
19	Шницель рыбный натуральный (из полуфабрикатов) (с маслом)	100	15,80	11,20	10,00	208,00	0,23	13,39	0,07	3,14	3,14	149,56	443,56	72,59	1,77	
20	Картофельное пюре (с маслом)	180	3,94	9,86	26,03	209,23	0,20	30,51	0,00	0,14	0,14	49,93	87,50	34,70	1,42	
21	Компот из свежих плодов (яблоки)	200	0,16	0,16	27,88	109,76	0,02	4,00	0,00	0,08	0,08	14,86	4,40	5,32	0,96	
1	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	0,84	93,52	0,04	0,00	0,00	0,52	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44	
2	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	0,96	91,96	0,04	0,00	0,00	0,36	0,36	9,20	42,40	10,00	1,24	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			29,53	29,62	88,10	886,12	0,77	94,17	0,07	4,34	4,34	307,36	651,63	147,11	8,74	

День 5

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
ОБЕД														
22	Икра свекольная или морковная	100	1,37	7,60	9,23	110,65	0,02	9,25	0,00	0,11	33,21	42,40	18,95	1,19
23	Суп из овощей	250	2,20	4,40	12,40	99,00	0,05	8,38	0,00	0,03	18,80	16,85	7,33	0,75
24	Кнели из кур. бройлеров-цыплят (курица)	100	18,24	24,27	5,71	314,18	0,08	1,81	0,00	0,10	45,17	25,78	4,36	1,50
25	Каша вязкая	180	5,11	10,08	36,16	255,49	0,07	1,08	0,00	0,14	115,24	56,21	19,22	0,56
26	Чай с сахаром	200/12	0,00	0,00	13,60	52,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00
1	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	0,84	93,52	0,04	0,00	0,00	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
27	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	44,00	0,03	10,00	0,00	0,00	16,00	0,00	0,00	2,20
2	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	0,96	91,96	0,04	0,00	0,00	0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			32,72	47,59	88,70	1060,80	0,33	30,52	0,00	1,26	246,85	218,44	73,06	7,88

День 6

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическа я ценность,	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
ОБЕД														
28	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,55	7,45	15,10	154,03	0,13	16,95	0,00	0,13	31,20	52,75	21,63	1,33
29	Биточки из говядины	100	11,20	8,50	7,67	153,72	0,08	0,43	0,00	0,00	49,49	0,23	0,25	1,64
30	Рагу из овощей	180	3,29	13,81	18,36	212,40	0,13	31,03	0,00	0,13	52,18	56,02	22,59	1,19
21	Овощи натуральные свежие (отруль)	100	0,70	0,10	1,90	12,00	0,04	4,90	0,00	0,10	17,00	30,00	14,00	0,50
32	Напиток из кураги	200	1,66	0,08	32,98	143,46	0,04	1,62	0,00	0,00	48,30	0,00	0,00	1,10
1	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	0,84	93,52	0,04	0,00	0,00	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
2	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	0,96	91,96	0,04	0,00	0,00	0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			28,80	30,78	77,81	861,09	0,49	54,93	0,00	1,23	216,57	216,20	81,67	7,43

День 7

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, кДж	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
ОБЕД														
33	Суп-пюре из разных овощей	250	8,68	4,95	11,88	125,78	0,10	16,23	0,03	0,10	75,88	61,60	29,95	0,95
34	Курица отварная	120	26,71	17,05	0,00	278,96	0,14	1,61	0,00	0,00	20,28	0,00	0,00	1,49
35	Макаронные изделия отварные	180	7,20	5,20	43,96	251,12	0,11	0,00	0,00	0,00	45,56	2,38	4,46	1,44
36	Напиток "Золотой шар" витаминный	200	0,00	0,00	17,40	67,00	0,40	28,00	0,00	0,00	250,00	0,00	0,00	0,00
1	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	0,84	93,52	0,04	0,00	0,00	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
37	Икра овощная закусочная	100	1,30	5,11	7,39	81,30	0,04	7,50	0,00	0,08	29,67	27,36	11,02	0,94
2	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	0,96	91,96	0,04	0,00	0,00	0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			49,29	33,15	82,43	989,64	0,87	53,33	0,03	1,06	439,78	168,54	68,63	6,50

День 8

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическа я ценность, к	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
38	ОБЕД													
38	Салат из моркови с яблоками	100	0,92	6,16	9,79	99,11	0,05	5,65	0,00	0,05	21,10	2,75	2,25	1,00
39	Суп картофельный с бобовыми	250	14,28	9,80	19,82	225,03	0,28	12,73	0,00	0,18	48,65	84,98	33,65	3,25
40	Сосиски, сардельки отварные	100	10,09	28,27	0,45	298,18	0,16	0,00	0,04	0,45	33,64	147,27	18,18	1,64
41	Каша пшеничная вязкая	180	7,79	10,71	34,24	264,42	0,13	1,24	0,00	0,00	129,24	0,00	0,00	2,14
21	Компот из свежих плодов (яблоки)	200	0,16	0,16	27,83	109,76	0,02	4,00	0,00	0,08	14,86	4,40	5,32	0,96
1	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	0,84	93,52	0,04	0,00	0,00	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
2	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	0,96	91,96	0,04	0,00	0,00	0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			38,64	55,94	93,98	1181,98	0,71	23,62	0,04	1,64	265,89	316,60	82,60	10,67

День 9

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическа я ценность, к	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
45	ОБЕД													
45	Салат витаминный (1 вариант)	100	0,83	6,11	5,27	79,40	0,04	8,78	0,00	2,93	19,40	30,76	18,21	1,05
42	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	9,65	5,48	14,95	148,15	0,13	16,50	0,00	0,35	31,00	128,10	30,48	1,98
43	Рыба припущенная (Из полуфабрикатов с маслом)	100	20,63	6,84	0,82	147,96	0,09	4,97	0,01	2,01	44,66	259,86	29,04	0,64
20	Картофельное пюре (с маслом)	180	3,94	9,86	26,03	209,23	0,20	30,51	0,00	0,14	49,93	87,50	34,70	1,42
44	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	83,20	0,02	100,00	0,00	0,76	21,34	3,44	3,44	0,64
1	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	0,84	93,52	0,04	0,00	0,00	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
2	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	0,96	91,96	0,04	0,00	0,00	0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			41,13	29,41	69,63	858,42	0,55	160,76	0,01	7,07	184,73	586,86	139,07	7,41

День 10

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическа я ценность, к	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			белки	жиры	углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
50	ОБЕД													
50	Икра свекольная	100	2,20	6,70	10,30	110,00	0,03	4,18	0,00	0,00	32,36	0,00	0,00	1,45
46	Щи из квашеной капусты с картофелем	250	2,00	4,30	10,00	88,00	0,03	8,78	0,00	2,68	19,53	31,88	15,60	0,43
47	Фрикадельки в соусе	100	9,28	9,99	9,91	163,60	0,08	0,63	0,00	0,01	33,20	2,57	1,00	1,36
48	Рис отварной	180	4,59	3,13	48,02	238,70	0,05	0,00	0,00	0,25	38,16	100,13	37,15	0,77
49	Чай с лимоном	200	0,12	0,02	13,70	55,86	0,00	2,54	0,00	0,00	12,80	3,96	2,16	0,32
1	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	0,84	93,52	0,04	0,00	0,00	0,52	9,20	34,80	13,20	0,44
51	Бананы свежие	100	1,50	0,50	21,00	95,00	0,04	10,00	0,00	0,00	8,00	0,00	0,00	0,60
2	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	0,96	91,96	0,04	0,00	0,00	0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			25,09	25,48	114,73	941,64	0,31	26,13	0,00	3,82	162,45	215,74	79,11	6,61

Заказчик:

Директор МБОУ СОШ №5

Козицина О.Е. /

Исполнитель:

Директор ООО «ОП»

Тихонова Г.В. /

