

## КОНТРАКТ № 19

на оказание услуг по организации питания и обеспечению обучающихся по образовательным программам начального общего образования

п. Березовка

«02» декабря 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова» (МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Тимошиной Натальи Сергеевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Киреева Алена Николаевна (ИП Киреева А.Н), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Индивидуального предпринимателя Киреевой Алены Николаевны, действующей на основании ОГРНИП 318246800061115 от 22.05.2018г., с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» в соответствии с п. 5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг по организации питания и обеспечению обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда не считая горячего напитка муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова», (далее Услуги) в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), и Спецификацией (Приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Контракта.

1.3. Место оказания услуги: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова», 662521, Красноярский край, Березовский район, пгт. Березовка ул. Солнечная, 2а

1.4. Срок оказания услуг: с «02» декабря 2024 г. по «28» декабря 2024 г.

1.5. «При заключении настоящего контракта Исполнитель заверяет Заказчика в том, что он соответствует требованиям установленным частью 1 статьи 31 Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.6. Идентификационный код закупки: 243240400918624040100100020000000000

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена настоящего Контракта составляет 498166,97 рублей (четырееста девяносто восемь тысяч сто шестьдесят шесть рублей 97 копеек), из них: организация питания - 369612,57 рублей (триста шестьдесят девять тысяч двенадцать рублей 57 копеек), расходы на приготовление бесплатного горячего питания 35% - 129154,40 рублей (сто двадцать девять тысяч сто пятьдесят четыре рубля 40 копеек), без НДС в соответствии с пунктом 3 статьи 346.11 НК РФ.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом №44-ФЗ, настоящим контрактом.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом №44-ФЗ, настоящим контрактом.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена Контракта (максимальное значение цены и цена единицы услуги) включает расходы на уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей в

бюджеты всех уровней, приобретение материалов, необходимых для оказания услуг.

2.4. Оплата по контракту осуществляется в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя, указанный в Контракте в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке), предусмотренного частью 7 статьи 94 настоящего Федерального закона без замечаний Заказчика.

2.5. Источник финансирования: Средства бюджетных учреждений

### 3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

#### 3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Контракта.

3.1.2. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по Контракту.

3.1.3. При приемке оказанных услуг проводить экспертизу в части соответствия их условиям контракта. Экспертиза может проводиться своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.1.4. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

3.1.5. Осуществлять контроль за соблюдением условий контракта, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

3.1.6. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

3.1.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

1) исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона № 44-ФЗ;

2) при определении исполнителя исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте 1" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

#### 3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта.

3.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Контракту.

3.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании акта сдачи-приемки оказанных по результатам приемки услуг в порядке, установленном ч.13 ст.94 Закона № 44-ФЗ.

3.2.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустраняемых недостатков.

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе.

3.2.6. Пользоваться иными установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации правами.

3.2.7. В период срока оказания услуг по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню. В случае необходимости, предоставить специализированное меню для людей с заболеваниями ЖКТ, диабета и пр.

3.2.8. *Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта.*

3.2.9. *В соответствии с действующим законодательством РФ Заказчик предоставляет во временное безвозмездное пользование Исполнителю имущество (производственные площади и оборудование), принадлежащие Заказчику и необходимые Исполнителю для оказания услуг. Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 3-х рабочих дней с момента заключения настоящего контракта.*

3.2.10. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать необходимую информацию и документы.

### **3.3. Исполнитель обязан:**

3.3.1. Оказывать услуги по организации горячего питания (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

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

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

3.3.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню основного (организованного) питания.

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

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

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

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

3.3.10. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта и Техническим заданием (Приложение 1 к Контракту).

3.3.11. Организовать горячее питание в соответствии с утвержденным примерным циклическим меню (Приложение 3 к Контракту), согласованным с заказчиком.

При оказании услуг по организации горячего питания допускается по согласованию с заказчиком проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на

иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин<sup>1</sup>.

3.3.12. Обеспечивать соответствие оказываемых услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.

3.3.13. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно-гигиенических правил работниками.

3.3.14. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания.

3.3.15. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа).

3.3.16. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико-химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований.

3.3.17. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

3.3.18. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

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

В течение 3-х рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

3.3.20. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 №589, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежегодного производственного контроля в местах хранения.

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозиться с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 21.12.2020 № 2200 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации».

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

3.3.21. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятиями общественного питания.

3.3.22. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.3.23. В течение 3-х рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора в соответствии с пунктом 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», пунктом 1 статьи 495 Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

результаты производственного контроля;

сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

3.3.24. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.3.25. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и оказания услуг по организации горячего питания ветеринарно-санитарным требованиям (включая контроль за проведением на складах мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации) сообщать заказчику о результатах такого контроля в течение 3-х рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

3.3.26. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

3.3.27. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.28. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день в течение двух часов.

В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

3.3.29. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

3.3.30. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд<sup>2</sup>.

3.3.31. Привлекать к оказанию услуг только персонал, прошедший медицинские осмотры, имеющий соответствующую квалификацию и личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ. Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации горячего питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных требованиями законодательства РФ, а также, обеспечить прохождение работниками обследований на

кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства РФ.

3.3.32. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.3.33. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Контрактом.

3.3.34. В течение 3-х рабочих дней с момента заключения исполнителем договора с поставщиком пищевых продуктов в письменном виде представляет информацию о заключенных договорах, которая должна содержать в том числе, наименование поставщика пищевых продуктов, дату и номер договора, его цену, копии документов о приемке товаров, которые являются предметом договора, заключенного между исполнителем и поставщиком, копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств исполнителем поставщику пищевых продуктов, а также документы, подтверждающие качество пищевых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

3.3.35. В случае замены поставщика пищевых продуктов на этапе исполнения контракта на другого поставщика пищевых продуктов представлять заказчику документы, указанные в п. 3.3.34 контракта, в течение 3-х рабочих дней со дня заключения договора с новым поставщиком пищевых продуктов.

3.3.36. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 4.7 контракта.

3.3.37. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий контракта, беспрепятственный доступ представителей заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

3.3.38. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков.

3.3.39. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

3.3.40. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

3.3.41. В течение 3-х рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика в соответствии с п.3.2.2 контракта, предоставить заказчику требуемую информацию в письменном виде.

3.3.42. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением 4 к Контракту.

3.3.43. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания в соответствии с Приложением 5 к Контракту.

3.3.44. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением 6 к Контракту.

#### **3.4. Исполнитель имеет право:**

3.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

3.4.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Контракта.

3.4.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.

3.4.4. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

3.4.5. *В соответствии с действующим законодательством РФ заключить с заказчиком Договор безвозмездного пользования на предоставление во временное пользование имущества Заказчика (производственные площади, оборудование). Объем предоставляемых площадей и количество оборудования необходимого Исполнителю для оказания услуг согласовывается при заключении договора безвозмездного пользования. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта. Договор безвозмездного пользования заключается в течение 5-ти рабочих дней с момента заключения настоящего контракта.*

#### 4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

4.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утвержденном меню, ежедневной меню-раскладке, раздаточной ведомости, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, контракта и технического задания.

4.3. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объеме согласно меню.

4.5. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

4.6. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг несоответствие или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 часа с момента их обнаружения и вправе потребовать безвозмездного их устранения в течение 2 часов с момента извещения Исполнителя, а также возмещения убытков до конца расчетного периода.

4.7. Заказчик осуществляет приемку результатов оказанных услуг (этапа услуг), включая оформление результатов приемки, в течение 10-ти рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику подписанного исполнителем *акта сдачи-приемки оказанных услуг (документа о приемке)* в соответствии с ч. 13, ст. 94 Федерального закона о контрактной системе.

При обнаружении расхождений Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение двух рабочих дней представляет Заказчику исправленный акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.9. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг в порядке, предусмотренном ч.13 ст.94 Закона № 44-ФЗ, в сроки предусмотренные п. 4.7. Исполнитель за свой счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Акт сдачи-приемки оказанных услуг подписывается после устранения замечаний, в сроки и порядке, предусмотренные данным разделом.

4.10. Для проверки оказанных услуг в части соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. Срок представления Исполнителем дополнительных материалов составляет 5 рабочих дней с момента направления запроса. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего контракта.

#### 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с настоящим Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации, в размере, установленном положениями Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) о внесении изменений в Постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу Постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее – Постановление Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042).

5.2. Убытки, возникшие вследствие неисполнения либо ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Контракту, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

5.3. 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).

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

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

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

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

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

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

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

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

5.4. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (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.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

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

5.6. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.7. Заказчик вправе удержать сумму неисполненных подрядчиком требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с Законом № 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

## **6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

6.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Законом №44-ФЗ.



6.2. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом Российской Федерации, такой отказ осуществляется в соответствии со статьёй 95 Закона №44-ФЗ.

6.3. В случаях, установленных ч.15 ст.95 Закона № 44-ФЗ, Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.

## **7. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

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

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

В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи.

Вторая сторона обязана рассмотреть уведомление в течение 10 рабочих дней с даты его получения.

## **8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА**

8.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

8.2. При невыполнении или частичном невыполнении любой из Сторон обязательств по Контракту вследствие наступления обстоятельств, указанных в п.9.1. Контракта, если они непосредственно повлияли на сроки исполнения Сторонами своих обязательств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать эти обстоятельства.

8.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

8.4. Незвещение, либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.9.3. Контракта влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

## **9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по Контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке в соответствии с частью 16 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». Срок рассмотрения претензии составляет 5 рабочих дней со дня ее получения.»

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Красноярского края.

## 10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Контрактом, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

10.2. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до 31 декабря 2024 года, но в любом случае до полного исполнения сторонами своих обязательств.

10.3. Документооборот в рамках Контракта осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (Трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках Контракта не может превышать 5 (Пяти) рабочих дней со дня его получения.

10.4. Контракт составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

10.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому заказчику в соответствии с частью 6 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10.6. Все приложения к Контракту должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями Контракта, являются его неотъемлемой частью.

10.7. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Контракту Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Контракту будут считаться сведения, указанные в Контракте.

11.8. Приложения:

Приложение №1 Техническое задание

Приложение №2 Спецификация

Приложение №3 Циклическое меню

Приложение №4 Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания.

Приложение №5 Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания.

Приложение №6 Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания.

## 12. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

<b>ЗАКАЗЧИК</b>	<b>ЗАКАЗЧИК</b>
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова »	Индивидуальный предприниматель Киреева Алена Николаевна
Юридический адрес: 662521, Красноярский край, Березовский район, пгт. Березовка, ул.Солнечная, 2а Адрес электронной почты: <a href="mailto:besoh4@mail.ru">besoh4@mail.ru</a> тел.8(391)222-07-78 ИНН 2404009186, КПП240401001	Юридический адрес: 662520, Красноярский край, п.Березовка, ул.Маяковского, д.9, кв.7 Телефон: 89082228708 ИНН 240401194361 р/с 40802810323410000646 к/с 30101810600000000774

Единый казначейский счет  
40102810245370000011 ОТДЕЛЕНИЕ  
КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ/УФК по  
Красноярскому краю г.Красноярск.  
Казначейский счет 03234643046050001900  
БИК 010407105  
ОГРН: 1022400556353

Директор МБОУ «БСШ № 4  
им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»  
Н. С. Тимошина



Филиал Новосибирский АО АЛЬФА-БАНК  
г.Новосибирск  
БИК: 045004774  
ОГРНИП: 318246800061115

ИП Киреева А. Н.  
А. Н. Киреева



## Техническое задание

**Наименование и объем оказываемых услуг:** Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации и обеспечению обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка в **Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Березовской средней школы № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»**

**Сроки оказания услуг:** с 02.12.2024 г. по 28.12.2024г.

**Требования к качеству оказываемых услуг:**

Качество оказываемых услуг должно соответствовать государственным стандартам, предусмотренным для данного вида услуг, в соответствии с ГОСТ Р50763-2007, Р50764-95, Федеральным Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (от 02.01.2000 № 29-ФЗ), Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» (от 07.02.92 № 2300-1), Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036.

Исполнитель предоставляет качественное питание, предоставляет готовые блюда соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6 1079-01), СанПиН 2.4.5.2409-08 - Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, СанПиН 2.3.2.1324-03 - Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, СанПиН 2.4.2.1178-02 - Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.

С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов готовые блюда для детей не должны содержать: ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН

Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на период с 02.10.2023 по 27.10.2023, в соответствии с пунктами 9 и 10 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиеническими требованиями к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», а также количество в зависимости от возрастной категории детей, и оформляться по предложенной СанПиНом форме.

Исполнитель использует продукты и полуфабрикаты, имеющие сертификаты качества, качественные удостоверения, осуществляет доставку указанных продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в количестве, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов (в соответствии с санитарными нормами).

Остаточный срок годности на все поставляемые продукты питания - не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности на дату поставки.

Заказчик	Исполнитель
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова »	Индивидуальный предприниматель Киреева Алена Николаевна
Директор МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»  Н. С. Тимошина	  А.Н.Киреева

### Спецификация

оказание услуг по организации и обеспечению обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда не считая горячего напитка в МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»:

№ п/п	Наименование работ/услуг	Количество	Сумма на 1 ребенка в день (руб.)	Сумма всего (руб.)
1.	Горячий завтрак обучающихся с 6 до 11 лет 1-я смена	4409	61,45	270933,05
2.	Обед обучающихся с 6 до 11 лет 2-я смена	1064	92,18	98079,52
	Сумма всего			369012,57
	Расходы на приготовление бесплатного горячего питания			129154,40
	Итоговая сумма			498166,97

<b>Заказчик</b> Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Березовская средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»  Директор МБОУ «БСШ № 4 им. Героя Советского Союза П.Р. Мурашова»   М.П. 	<b>Исполнитель</b> Индивидуальный предприниматель Киреева Алена Николаевна  ИП. Киреева А. Н.   А. Н. Киреева  
---	--

### Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания

1. Предоставить заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.

2. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:

- осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

- обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ с характеристиками качественных показателей изготавливаемой пищевой продукции не ниже, чем в ГОСТ),

- обеспечение наличие складов, оборудованных соответствующим образом, для осуществления хранения с соблюдением должных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов,

- обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

- обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

- обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;

- обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных договоров на поставку пищевой продукции.

- представление результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции.

- уведомление о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,

- разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- извещение об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.

3. Обеспечить наличие складских помещений, оборудованных должным образом, позволяющим обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции;

4. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного контроля, хранение не менее трехсуточного запаса пищевой продукции, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой

продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте,

5. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики;

6. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоки пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овоци, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.

7. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов;

8. Обеспечить мойку и обработку (дезинфекцию) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;

9. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоки при наличии на каждом тарном месте маркировки с полной информацией, при наличии документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям и прослеживаемость.

10. Обеспечить хранение пищевой продукции в пищеблоках при условии сохранения качественных характеристик и безопасности в соответствии с требованиями действующих законодательных, нормативных и других документов.

11. Уведомлять в обязательном порядке заказчика в случае смены поставщиков пищевой продукции с указанием причин.

### Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания

1. Разработать и утвердить на каждый пищеблок штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора;
2. Укомплектовать в полном объеме утвержденные штатные расписания каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 3 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;
3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
5. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды.



**Требования к противозидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания**

1. Содержать помещения в должном санитарном состоянии, проводить ежедневную уборку помещений и оборудования с применением моющих и дезинфекционных средств, рабочих мест – после каждой проведенной технологической операции, не реже 1 раза в месяц проводить генеральную уборку;

2. Использовать оборудование, инвентарь, посуду, тару, соответствующих требованиям действующих санитарных правил и выполненных из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией;

3. Извещать в течение часа заказчика об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, пищеблоках, а также о регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников,

4. Обеспечить организацию и проведение санитарно-противозидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Дифференциал № 5

Дети 7-11 лет

День 1

№ ТК (ТТК)*/№реш 1 недели	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)			Энл (ккал)	В1	Витамины (мг)							
			Б	Ж	У			С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				

<b>Завтрак</b>														
9/262	Каша манная молочная жидкая	200	6.33	7.38	32.1	220	0.07	1.42	0.05	0.5	137.16	125.53	20.81	0.41
6/15)	Сыр (порцианн)	10	2.63	2.66	0.00	35.00	0.00	0.07	0.03	0.04	100.00	60.00	5.50	0.07
Т11	Банан; или груша; или яблоко; или др.	100	1.50	0.50	21.00	96.00	0.04	10.00	0.00	0.40	8.00	28.00	42.00	0.60
36/382	Какао с молоком	200	3.09	2.29	13.87	88.41	0.03	0.42	0.02	0.01	89.25	85.43	24.53	0.86
Т11	Хлеб ржаной	20	0.98	0.20	8.96	42.00	0.02	0.00	0.00	0.14	3.60	18.40	4.00	0.58
Т11	Хлеб пшеничный или батон	20	1.52	0.16	9.84	47.00	0.02	0.00	0.00	0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
Итого		550	16.05	13.19	85.77	528.41	0.18	11.91	0.10	1.31	342.01	330.36	99.64	2.74
Предель калорийности в пределах 20-25% от нормы калорийности														
<b>Обед</b>														
470-587,5														

27/115	Нера кабаркочая (промытого)	60	0.72	2.82	4.62	47.00	0.02	5.76	0.00	1.26	19.20	18.00	7.80	0.48
60/ТТК	противодействия)	250	10.84	7.89	21.92	204.00	0.16	25.60	0.07	0.38	34.20	13.90	37.96	1.93
61/364	Сыр "Вотна" с маслом сливы	240	12.92	13.76	31.14	301.02	0.19	17.84	0.04	0.66	34.91	192.27	53.64	2.99
17/349	Аы	200	0.44	0.00	18.90	80.00	0.00	0.40	0.00	0.08	44.70	15.40	6.00	1.23
Т11	Компот из смеси сухофруктов	30	1.47	0.30	13.44	63.00	0.03	0.00	0.00	0.21	5.40	27.60	6.00	0.87
Т11	Хлеб ржаной	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
Т11	Хлеб пшеничный	810	28.67	25.01	104.78	765.52	0.43	49.60	0.11	2.92	144.41	286.67	115.60	7.83
Итого														
Предель калорийности в пределах 30-35% от нормы калорийности														
705-822,5														

<b>Полдник</b>														
235-352,5														
57/375.376	Чай с сахаром	200	0.00	0.00	10.01	41.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.77	4.12	2.20	0.44
Т11	Банан; или груша; или яблоко; или др.	100	1.50	0.50	21.00	96.00	0.04	10.00	0.00	0.40	8.00	28.00	42.00	0.60
56/ТТК	Пшени школьная	60	7.10	4.79	15.44	140.40	0.05	3.46	0.01	0.52	59.03	69.05	10.68	0.61
Итого		360	8.60	5.29	46.45	277.40	0.09	13.46	0.01	0.92	69.80	101.17	54.88	1.65
Предель калорийности в пределах 10-15% от нормы калорийности														
235-352,5														

<b>Итого за день</b>											
53.32											
Суточная потребность											
77.00											
Процент удовлетворения суточной потребности											
69.25											
55.05											
70.75											
66.87											
58.33											
124.95											
31.43											
51.52											
50.57											
65.29											
108.05											
101.83											

Норма выдачи специй 1,2 гр. соли йодированной 1,8 гр.

Дети 7-11 лет

День 2

№ ТК (ТТК)*/№рек	Панменование блюда	Пищевые вещества (г)					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		Вес блюда	Б	Ж	У	Эн/д (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Ca	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
39/143,241,330	Рагу из овощей с мясом	200	8,54	15,19	14,57	234,00	0,09	11,04	0,05	2,60	41,89	126,39	33,47	1,67		
57/375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44		
ГП	Творожное печенье	60	7,37	2,83	19,14	132,30	0,35	1,75	0,05	0,43	42,17	109,97	40,77	1,09		
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58		
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22		
	Итого	500	18,41	18,38	62,52	496,30	0,48	12,79	0,10	3,39	94,43	271,88	83,24	4,00		
	Предель калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5										
59/75	Икра свекольная	60	1,32	4,54	6,69	77,00	0,02	7,60	0,00	2,23	17,06	33,69	17,06	0,98		
28/96	Рассольник денинградский со сметаной	200	1,75	5,03	15,70	106,40	0,08	5,96	0,01	1,70	16,96	59,26	20,82	0,78		
14/294	Котлеты рубленные из птицы	90	16,06	10,50	10,25	211,00	0,05	0,00	0,06	0,04	28,31	73,59	17,92	1,58		
15/331	Соус сметанный с томатом	25	0,24	2,78	0,71	29,00	0,00	0,33	0,02	0,06	5,78	5,65	1,58	0,07		
32/ГТК	Рис отварной с овощами	150	3,22	6,76	21,25	176,00	0,05	5,50	0,04	0,37	7,07	73,19	33,37	0,93		
35/519	Напиток из шиповника	200	0,68	0,28	19,64	97	0,01	2,00	0	0,76	12,3	3,4	3,4	0,63		
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58		
ГП	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22		
	Итого	765	25,77	30,25	93,04	785,40	0,25	219,39	0,13	5,52	95,08	280,18	100,95	5,77		
	Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5										
63/386	Кисломолочный продукт (в ассортименте)	200	5,6	6,4	8,2	118	0,06	1,4	0,06	0	240	190	228	0,2		
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20		
ГП	Батон (или сухих, или баранки, или булочки, или сухарик)	50	3,75	1,45	25,70	131,00	0,06	0,00	0,00	0,00	9,50	32,50	6,00	0,60		
	Итого	350	9,75	8,25	43,70	296,00	0,15	11,40	0,06	0,20	265,50	233,50	243,00	3,00		
	Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5										
	Норма выдачи смеси 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.															
	Итого за день		53,93	56,88	199,26	1577,70	0,88	243,58	0,29	9,11	455,01	785,56	427,19	12,77		
	Суточная потребность		77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00		
	Процент удовлетворения суточной потребности		70,04	72,00	59,48	67,14	73,33	405,97	41,43	91,10	41,36	71,41	170,88	106,42		





Дети 7-11 лет

День 5

№ п/п (ГТН)*/№рек 1	Наименование блюда 2	Вес блюда 3	Пищевые вещества (г)					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	ЖК	У	Эн/л (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
50/255	Каша ячневая вязкая	200	8.74	7.90	50.46	308.00	0.13	1.46	0.05	0.58	172.01	279.75	45.72	1.06			
ГТТ	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0.40	0.40	9.80	47.00	0.03	10.00	0.00	0.20	16.00	11.00	9.00	2.20			
3 (14)	Масло сливочное (нордвикан)	10	0.08	7.15	0.13	65.00	0.00	0.00	0.10	0.04	2.40	3.00	0.00	0.02			
30/375.377	Чай с лимоном	200	0.06	0.01	10.22	43.00	0.00	2.80	0.00	0.01	5.57	5.66	3.04	0.48			
ГТТ	Хлеб ржаной	20	0.98	0.20	8.96	42.00	0.02	0.00	0.00	0.14	3.60	18.40	4.00	0.58			
ГТТ	Хлеб пшеничный или батон	20	1.52	0.16	9.84	47.00	0.02	0.00	0.22	4.00	13.00	2.80	0.22				
ГТТ	Итого	550	11.78	15.82	89.41	552.00	0.20	14.26	0.15	1.19	203.58	330.81	64.56	4.56			
Предель калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности			170-587,5														
68/463	Маринад овощной томатом	60	1.18	5.32	6.98	81.35	0.02	6.24	0.03	2.80	17.62	29.61	14.87	0.78			
5/102	Суп картофельный с бобовыми	250	5.26	5.26	21.24	146.00	0.20	5.82	0.00	1.94	29.41	87.15	35.44	2.02			
66/374	Жаркое по-домашнему	240	12.13	13.65	26.75	278.84	0.17	16.32	0.04	0.56	27.81	179.96	48.56	2.75			
17/349	Компот из смеси сухофруктов	200	0.44	0.00	18.90	80.00	0.00	0.40	0.00	0.08	44.70	15.40	6.00	1.23			
ГТТ	Хлеб ржаной	30	1.47	0.30	13.44	63.00	0.03	0.00	0.00	0.21	5.40	27.60	6.00	0.87			
ГТТ	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33			
ГТТ	Итого	810	22.76	24.77	102.07	719.69	0.45	28.78	0.07	5.92	130.94	359.22	115.07	7.98			
Предель калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности			705-822,5														
54/375.376	Чай с молоком ступенным	200	2.74	3.23	24.11	138	0.02	0.38	0.02	0.08	119.22	87.34	15.12	0.5			
ГТТ	Хлеб пшеничный или батон	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33			
3 (14)	Масло сливочное (нордвикан)	10	0.08	7.15	0.13	65.00	0.00	0.00	0.10	0.04	2.40	3.00	0.00	0.02			
6(15)	Сыр (нордвикан)	10	2.63	2.66	0.00	35.00	0.00	0.07	0.03	0.04	100.00	60.00	5.50	0.07			
ГТТ	Мандарин, или груша, или батон, или др.	100	0.80	0.20	7.50	38.00	0.06	38.00	0.00	0.20	35.00	17.00	11.00	0.10			
ГТТ	Итого	350	8.53	13.48	46.50	346.50	0.11	38.45	0.15	0.69	262.62	186.84	35.82	1.02			
Предель калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности			235-352,5														
Норма выдачи спешки 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.																	
Итого за день			Б	ЖК	У	Эн/л	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
Суточная потребность			43.07	54.07	237.98	1618.19	0.76	81.49	0.37	7.80	597.14	876.87	215.45	13.56			
Процент удовлетворения суточной потребности			77.00	79.00	335.00	2350.00	1.20	60.00	0.70	10.00	1100.00	1100.00	250.00	12.00			
Итого			55.94	68.44	71.04	68.86	62.92	135.82	52.86	78.00	54.29	79.72	86.18	113.00			

Дети 7-11 лет

День 6

№ ТК (ТТК)*/№рен	Наименование блюда	Пищевые вещества (г)				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
		Вес б.п.ода	Б	Ж	У	Эн/л (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Завтрак													
ГП	Творожное печенье	20	2.46	0.94	6.38	44.10	0.12	0.58	0.02	0.14	14.06	36.66	13.59	0.36
41/304	Рис отварной	150	3.69	5.48	30.04	209.00	0.02	0.00	0.03	0.19	1.38	61.49	19.17	0.52
51/229	Рыба, тушеная в томате с овощами	90	8.67	4.47	4.67	94.00	0.06	2.80	0.01	1.92	29.87	148.76	39.96	0.76
20/375,376	Чай с молоком	200	0.92	0.69	10.41	51.49	0.01	0.21	0.04	0.00	40.78	27.61	7.15	0.46
ГП	Хлеб ржаной	20	0.98	0.20	8.96	42.00	0.02	0.00	0.00	0.14	3.60	18.40	4.00	0.58
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1.52	0.16	9.81	47.00	0.02	0.00	0.00	0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого	500	18.24	11.94	70.30	487.59	0.25	3.59	0.10	2.61	93.69	305.92	86.67	2.90

Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности

470-587.5

Обед

1/131,132,133	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	1.86	0.12	3.90	24.00	0.07	6.00	0.00	0.12	12.00	37.20	12.60	0.42
10/131	Свекольник со сметаной	250	2.22	4.83	11.84	118.00	0.06	9.51	0.03	0.23	39.89	70.63	31.10	1.53
23,479	Макаронник с мясом	240	9.58	12.59	56.03	376	0.11	1.76	0.03	4.21	26.26	95.78	17.47	1.68
35/519	Напиток из пшенички	200	0.68	0.28	19.64	97	0.01	2.00	0	0.76	12.3	3.4	3.4	0.63
ГП	Хлеб ржаной	30	1.47	0.30	13.44	63.00	0.03	0.00	0.00	0.21	5.40	27.60	6.00	0.87
ГП	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33
	Итого	810	18.09	18.36	119.61	748.50	0.31	217.30	0.06	5.86	101.85	254.11	74.77	5.46

Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности

705-822.5

Полдник

57/375,376	Чай с сахаром	200	0.00	0.00	10.01	41.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.77	4.12	2.20	0.44
ГП	Банан, или груша, или яблоко, или др.	100	1.50	0.50	21.00	96.00	0.04	10.00	0.00	0.40	8.00	28.00	42.00	0.60
44/553	Шашежка с каргофелем	50	5.02	5.41	23.00	171.00	0.07	0.04	0.04	0.63	46.88	53.49	6.37	0.40
	Итого	350	6.52	5.91	54.01	308.00	0.11	10.04	0.04	1.03	57.65	85.61	50.57	1.44

Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности

235-352.5

Норма выдачи едеций 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.

		Б	Ж	У	Эн/л	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Итого за день		42.85	36.21	243.92	1544.09	0.67	230.93	0.20	9.50	253.19	645.64	212.01	9.80
Суточная потребность		77.00	79.00	335.00	2350.00	1.20	60.00	0.70	10.00	1100.00	1100.00	250.00	12.00
Процент удов.твворения суточной потребности		55.65	45.84	72.81	65.71	55.75	384.88	28.57	95.00	23.02	58.69	84.80	81.67

Дети 7-11 лет

№ ТК (ТТК)*/Вкус	Наименование блюда	Вес блюда	День 7							Минеральные вещества (мг)													
			Пищевые вещества (г)							Вытащивы (мг)													
1	2	3	б	жк	у	Жи/л (ккал)	7	В1	8	9	С	А	10	Е	11	Са	12	Р	13	Мг	14	Fe	15

			<b>Завтрак</b>																			
26/268	Каша жидкая молочная рисовая	200	5,47	6,11	31,48	202,79	0,05	0,63	0,03	0,18	132,53	138,9	28,83	0,41								
36/382	Какао с молоком	200	3,09	2,29	13,87	88,41	0,03	0,42	0,02	0,01	89,25	85,43	24,53	0,86								
3 (14)	Маело сливочное (поршьями)	10	0,08	7,15	0,13	65,00	0,00	0,00	0,10	0,04	2,40	3,00	0,00	0,02								
6(15)	Сыр (поршьями)	10	2,63	2,66	0,00	35,00	0,00	0,07	0,03	0,04	100,00	60,00	5,50	0,07								
П11	Творожное неженье	40	4,92	1,88	12,76	88,20	0,23	1,17	0,03	0,28	28,12	73,32	27,18	0,73								
П11	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58								
П11	Хлеб пшеничный или батон	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22								
П11	Итого	500	18,69	20,45	77,04	568,40	0,35	2,29	0,21	0,91	359,90	392,05	92,84	2,89								
Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности			470-587,5																			
			<b>Обед</b>																			
1/131,132,133	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	1,86	0,12	3,90	24,00	0,07	6,00	0,00	0,12	12,00	37,20	12,60	0,42								
33/88	Шин из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	1,82	6,18	7,73	100,00	0,04	18,10	0,01	2,03	37,73	49,71	22,40	0,78								
71/279	Тфтели (из птицы)	90	11,50	13,55	10,79	211,13	0,07	1,54	0,01	3,00	16,32	109,11	18,39	1,02								
31/456	Соее красный основной	20	0,29	0,39	1,36	10,33	0,01	1,11	0,03	0,06	2,77	5,18	2,96	0,11								
16/ТТК	Макаронике из маели отварные с овощами	150	4,08	6,73	22,48	159,00	0,06	5,90	0,04	0,60	20,00	63,20	37,36	1,07								
17/349	Копчот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23								
Т11	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87								
Т11	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33								
Т11	Итого	830	23,74	27,51	93,36	717,96	0,31	33,05	0,09	6,43	144,92	326,90	109,91	5,83								
Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности			705-822,5																			
			<b>Полдник</b>																			
57/375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44								
Т11	Батон или груша, или яблоко, или др.	100	1,50	0,50	21,00	96,00	0,04	10,00	0,00	0,40	8,00	28,00	42,00	0,60								
56/ТТК	Пшита школьная	60	7,10	4,79	15,44	140,40	0,05	3,46	0,01	0,52	59,03	69,05	10,68	0,61								
Т11	Итого	360	8,60	5,29	46,45	277,40	0,09	13,46	0,01	0,92	69,80	101,17	54,88	1,65								
Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности			235-352,5																			

Норма вытаци смелитй 1,2 гр. соли йодированной 1,8 гр.																						
Итого за день																						
Суточная потребность																						
Процент удов.гтворения суточной потребности																						
	Б	Жк	У	Жи/л	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe										
	51,03	33,25	216,85	1563,76	0,75	48,80	0,31	8,26	574,62	820,12	257,63	10,37										
	77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00										
	66,27	67,41	64,73	66,54	62,08	81,33	44,29	82,62	52,24	74,56	103,05	86,42										





Дети 7-11 лет

День 9

№ ТК (ТТК)*/№ред	Панчменованне б.пола	Вес б.пола	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Б	ЖК	У	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
47/121	Суп молочный с крупой	200	4.13	4.49	19.70	136.00	0.05	0.65	0.05	9.00	119.02	115.88	22.00	0.29
38/209	Ябло вареное	40	5.08	4.60	0.28	63.00	0.03	0.00	0.10	0.24	22.00	76.80	4.80	10.00
3 (14)	Масло сливочное (порцинии)	10	0.08	7.15	0.13	65.00	0.00	0.00	0.10	0.04	2.40	3.00	0.00	0.02
6(15)	Сыр (порцинии)	10	2.63	2.66	0.00	35.00	0.00	0.07	0.03	0.04	100.00	60.00	5.50	0.07
ПП	Хлеб ржаной	20	0.98	0.20	8.96	42.00	0.02	0.00	0.00	0.14	3.60	18.40	4.00	0.58
ПП	Хлеб пшеничный или батон	20	1.52	0.16	9.84	47.00	0.02	0.00	0.00	0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
2/379	Кофейный напиток с молоком	200	3.80	3.70	15.18	104.00	0.04	1.30	0.00	0.03	120.30	90.00	14.00	0.09
	Итого	500	18.22	22.96	54.09	492.00	0.16	2.02	0.28	9.71	371.32	377.08	53.10	11.27
	Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5								

№ ТК	Панчменованне б.пола	Вес б.пола	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Б	ЖК	У	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
59/75	Икра морковная	60	1.17	5.05	5.12	69.00	0.03	5.44	0.00	2.24	16.72	37.47	21.71	0.55
28/96	Рисовый суп с овощами	200	1.75	5.03	15.70	106.40	0.08	5.96	0.01	1.70	16.96	59.26	20.82	0.78
67/372	Котлеты, биточки, шницели	90	14.88	10.43	13.7	207	0.08	0	0.02	0.64	13.23	132.67	23.85	1.31
42/442	Суп сметанный	20	0.28	2.73	0.95	29.00	0.00	0.01	0.02	0.06	8.27	6.25	0.85	0.04
11/291	Макаронные изделия отварные с мясом	150	6.63	5.67	38.78	223.00	0.06	0.00	0.03	0.71	7.56	43.03	9.37	0.92
35/519	Напиток из шиповника	200	0.68	0.28	19.64	97	0.01	200	0	0.76	12.3	3.4	3.4	0.63
ПП	Хлеб ржаной	20	0.98	0.20	8.96	42.00	0.02	0.00	0.00	0.14	3.60	18.40	4.00	0.58
ПП	Хлеб пшеничный	20	1.52	0.16	9.84	47.00	0.02	0.00	0.00	0.22	4.00	13.00	2.80	0.22
	Итого	760	27.89	29.55	112.69	820.40	0.30	211.41	0.08	6.47	82.64	313.48	86.80	5.03
	Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5								

№ ТК	Панчменованне б.пола	Вес б.пола	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Б	ЖК	У	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
57/375,376	Чай с сахаром	200	0.00	0.00	10.01	41.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.77	4.12	2.20	0.44
ПП	Батон, или гренка, или яблоко, или др.	100	1.50	0.50	21.00	96.00	0.04	10.00	0.00	0.40	8.00	28.00	42.00	0.60
62/ТТК	Лепешка с сыром	50	5.02	5.41	23.00	171.00	0.07	0.04	0.04	0.63	46.88	53.49	6.37	0.40
	Итого	350	6.52	5.91	54.01	308.00	0.11	10.04	0.04	1.03	57.65	85.61	50.57	1.44
	Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5								
	Норма выдачи смеси 1.2 гр. соли йодированной 1.8 гр.													
	Итого за день		52.63	58.42	220.79	1620.40	0.57	223.47	0.40	17.21	511.61	776.17	190.47	17.74
	Суточная потребность		77.00	79.00	335.00	2350.00	1.20	60.00	0.70	10.00	1100.00	1100.00	250.00	12.00
	Процент удовлетворения суточной потребности		68.35	73.95	65.91	68.95	47.50	372.45	57.14	172.10	46.51	70.56	76.19	147.83

Дети 7-11 лет

День 10

№ ТК (ТК)*/Дарек	Наименование б.пода	Вес б.пода	Пищевые вещества (г)					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	Эн/ц (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
14/294	Котлеты рубленные из птицы	90	16,06	10,50	10,25	211,00	0,05	0,00	0,06	0,04	28,31	73,59	17,92	1,58			
64/139	Капуста тушеная	150	3,05	5,51	11,70	118,00	0,03	25,63	0,00	2,10	82,86	59,65	30,69	1,20			
<b>Завтрак</b>																	
ГП	Кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, или зефир, или мармелад)	20	1,52	0,16	9,72	48,00	0,02	0,00	0,00	0,26	5,80	18,00	4,00	0,42			
57/375,376	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,01	41,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,77	4,12	2,20	0,44			
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58			
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22			
	Итого	500	23,13	16,53	60,48	507,00	0,14	25,63	0,06	2,76	127,34	186,76	61,61	4,44			
Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности																	
<b>Обед</b>																	
4/70,71	Овощи натуральные свежие (или соевые)	60	0,48	0,06	1,02	8,00	0,01	3,00	0,02	0,06	13,00	14,40	8,40	0,36			
33/88	Шн из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	1,82	6,18	7,73	100,00	0,04	18,10	0,01	2,03	37,73	49,71	22,40	0,78			
34/291	Плов из птицы	240	20,55	22,38	38,76	437,00	0,05	1,80	0,02	3,56	9,97	159,40	36,61	2,09			
17/349	Кремль из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23			
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87			
ГП	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33			
	Итого	810	27,04	29,16	94,61	758,50	0,16	23,30	0,05	6,27	116,80	286,01	83,61	5,66			
Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности																	
<b>Ужин</b>																	
63/386	Кисломолочный продукт (в ассортименте)	200	5,6	6,4	8,2	118	0,06	1,4	0,06	0	240	190	228	0,2			
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,05	10,00	6,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20			
ГП	Батон (или сухих, или баранки, или булочки, или сухарики)	50	3,75	1,45	25,70	131,00	0,06	0,00	0,00	0,00	9,50	32,50	6,00	0,60			
	Итого	350	9,75	8,25	43,70	296,00	0,15	11,40	6,06	0,20	265,50	233,50	243,00	3,00			
Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности																	
<b>Итого за день</b>																	
Норма выдачи спешей 1,2 гр., соевй йодированной 1,8 гр.																	
Суточная потребность																	
Процент удовлетворения суточной потребности																	
		77,82	68,28	59,54	68,45	37,50	10,55	24,29	82,50	46,33	64,21	155,20	109,17				
		59,92	53,94	198,79	1561,50	0,45	60,33	0,17	9,23	509,64	706,27	388,22	13,10				
		77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00				

Дети 7-11 лет

День 11

№ ТН (ТТК)/№реп	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энл (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Ca	Р	Мг	Fe
32.479	Макароник с мясом	200	7.99	10.49	46.69	313.33	0.09	1.47	0.03	3.51	21.88	79.81	14.56	1.4			
	Кондитерские изделия (вафли, или пряники или печенье, или зефир, или маршмэлл)	60	4.56	0.48	29.16	144.00	0.06	0.00	0.00	0.78	17.40	54.00	12.00	1.26			
111	Хлеб ржаной	20	0.98	0.20	8.96	42.00	0.02	0.00	0.00	0.14	3.60	18.40	4.00	0.58			
111	Хлеб пшеничный или батон	20	1.52	0.16	9.84	47.00	0.02	0.00	0.00	0.22	4.00	13.00	2.80	0.22			
57/375.376	Чай с сахаром	200	0.00	0.00	10.01	41.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.77	4.12	2.20	0.44			
	Итого	500	15.05	11.33	104.66	587.33	0.19	1.47	0.03	4.65	49.65	169.33	35.56	3.90			
	Предельная калорийность в пределах 20-25% от норм калорийности					470-587,5											
						Обес											

1/131.132.133	Зеленый горошек (или кукуруза) отварные	60	1.86	0.12	3.90	24.00	0.07	6.00	0.00	0.12	12.00	37.20	12.60	0.42			
49/104.105	Суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины	250	8.15	7.70	13.12	170.00	0.13	9.88	0.01	1.07	19.78	133.07	34.04	1.97			
12/279	Тертлин	90	11.45	13.49	10.79	210.47	0.05	1.08	0.00	3.06	13.81	122.99	19.88	1.71			
69/70/139.310.31	Капуста тушеная /порце картофельное (или картофель отварной) (90/90)	180	3.71	6.05	18.01	151.50	0.10	26.28	0.02	1.35	71.88	87.73	35.08	1.33			
17/349	Ковбл из смеси сухofруктов	200	0.44	0.00	18.90	80.00	0.00	0.40	0.00	0.08	44.70	15.40	6.00	1.23			
111	Хлеб ржаной	30	1.47	0.30	13.44	63.00	0.03	0.00	0.00	0.21	5.40	27.60	6.00	0.87			
111	Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33			
	Итого	840	29.36	27.90	92.92	769.47	0.41	43.64	0.03	6.22	173.57	443.49	117.80	7.86			
	Предельная калорийность в пределах 30-35% от норм калорийности					705-822,5											

54/375.376	Чай с молоком сухими	200	Подлинн			138	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	Ca	Р	Мг	Fe
111	Хлеб пшеничный или батон	30	2.28	0.24	14.76	70.50	0.03	0.00	0.00	0.33	6.00	19.50	4.20	0.33			
3 (14)	Масло сливочное (нормальн)	10	0.08	7.15	0.13	65.00	0.00	0.00	0.10	0.04	2.40	3.00	0.00	0.02			
6 (15)	Сыр (нормальн)	10	2.63	2.66	0.00	35.00	0.00	0.07	0.03	0.04	100.00	60.00	5.50	0.07			
111	Макароник или греча, или батон, или др.	100	0.80	0.20	7.50	38.00	0.06	38.00	0.00	0.20	35.00	17.00	11.00	0.10			
	Итого	350	8.53	13.48	46.50	346.50	0.11	38.45	0.15	0.69	262.62	186.84	35.82	1.02			
	Предельная калорийность в пределах 10-15% от норм калорийности					235-352,5											

Норма выданы естел 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.

Итого за день	52.94	52.71	244.08	1703.30	0.71	83.56	0.21	11.56	485.84	799.66	189.18	12.78
Суточная потребность	77.00	79.00	335.00	2350.00	1.20	60.00	0.70	10.00	1100.00	1100.00	250.00	12.00
Процент удовлетворения суточной потребности	68.75	66.72	72.86	72.48	59.17	139.27	30.00	115.60	44.17	72.70	75.67	106.50

Дети 7-11 лет

День 12

№ ТК (ТТК) №Зреп	Наименование блюда	Пищевые вещества (г)					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		Всё блюда	Б	Ж	У	Э/л (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
46/260	Каша "Дружба"	200	5,24	7,44	28,11	199	0,09	1,36	0,05	0,13	13,02	142,69	31,02	0,52		
30/375,377	Чай с лимоном	200	0,06	0,01	10,22	43,00	0,00	2,80	0,00	0,01	5,57	5,66	3,04	0,48		
3 (14)	Масло сливочное (порция)	10	0,08	7,15	0,13	65,00	0,00	0,00	0,10	0,04	2,40	3,00	0,00	0,02		
6(15)	Сыр (порция)	12	3,16	3,19	9,00	42,00	0,00	0,08	0,03	0,05	120,00	72,00	6,60	0,08		
ГП	Хлеб ржаной	20	0,98	0,20	8,96	42,00	0,02	0,00	0,00	0,14	3,60	18,40	4,00	0,58		
ГП	Хлеб пшеничный или батон	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,02	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,80	0,22		
ГП	Творожное печенье	38	4,67	1,79	12,12	83,79	0,22	1,11	0,03	0,27	26,71	69,65	25,82	0,69		
	Итого	500	15,71	19,94	69,38	521,79	0,35	5,35	0,21	0,86	175,30	324,40	73,28	2,59		

Предел калорийности в пределах 20-25% от норм калорийности

470-587,5

Обед

№ ТК	Наименование блюда	Всё блюда	Б	Ж	У	Э/л (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
27/115	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	0,72	2,82	4,62	47,00	0,02	5,76	0,00	1,26	19,20	18,00	7,80	0,18
22,82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	1,80	6,09	9,73	113,00	0,04	9,80	0,01	2,04	37,71	53,32	24,96	1,12
14/294	Колеты рубленые из птицы	90	16,06	10,50	10,25	211,00	0,05	0,00	0,06	0,04	28,31	73,59	17,92	1,58
31/456	Соус красный основной	20	0,29	0,39	1,36	10,33	0,01	1,41	0,03	0,06	2,77	5,18	2,96	0,11
24/171	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,21	5,15	35,91	222,84	0,21	0,00	0,01	0,60	18,07	180,19	121,05	4,03
17,349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,00	18,90	80,00	0,00	0,40	0,00	0,08	44,70	15,40	6,00	1,23
ГП	Хлеб ржаной	30	1,47	0,30	13,44	63,00	0,03	0,00	0,00	0,21	5,40	27,60	6,00	0,87
ГП	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33
	Итого	830	31,27	25,49	108,97	817,67	0,39	17,07	0,11	4,62	162,16	392,78	190,89	9,75

Предел калорийности в пределах 30-35% от норм калорийности

705-822,5

Полдник

№ ТК	Наименование блюда	Всё блюда	Б	Ж	У	Э/л (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
29/636	Нашпик "Витонка" с витаминами	200	0,00	0,00	19,40	78,00	0,30	0,34	0,12	2,34	0,00	0,00	0,00	0,00
ГП	Яблоко, или груша, или банан, или др.	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20
58/565	Булочка дорожная или др. выпечка	50	6,76	8,61	23,42	208,00	0,08	0,00	0,01	0,73	21,26	72,09	6,82	0,82
	Итого	350	7,16	9,01	52,62	333,00	0,41	10,34	0,13	3,27	37,26	83,09	15,82	3,02

Предел калорийности в пределах 10-15% от норм калорийности

235-352,5

Норма выдачи специй 1,2 гр., соли йодированной 1,8 гр.

Итого за день	Б	Ж	У	Э/л	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	54,14	54,44	230,97	1672,46	1,15	32,76	0,45	8,75	374,72	800,27	279,99	15,36
Суточная потребность	77,60	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	230,00	12,00
Процент удовлетворения суточной потребности	70,31	68,91	68,95	71,17	95,42	54,60	64,29	87,50	34,07	72,75	112,00	128,00

Средние показатели энергетической ценности и химического состава рациона питания детей 7-11 лет

	Пищевые вещества (г)				Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
	Б	Ж	У	Э/л (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
Итого за 12 дней	622,96	609,12	2739,34	19335,14	9,11	1445,53	3,44	115,86	5926,42	9384,93	3104,34	154,61
Итого за 1 день	51,91	50,76	228,28	1611,26	0,76	120,46	0,29	9,66	493,87	782,08	258,70	12,88
Суточная потребность	77,00	79,00	335,00	2350,00	1,20	60,00	0,70	10,00	1100,00	1100,00	250,00	12,00
Процент удовлетворения суточной потребности	67,42	64,25	68,14	68,56	63,28	200,77	40,95	96,55	44,90	71,10	103,48	107,37

Примечание: ПП - готовый продукт

	Пищевые вещества (г)			Эн/д (ккал)
	Б	Ж	У	
<b>1 неделя</b>				
завтраки				
1 день	16,05	13,19	85,77	528,41
2 день	18,41	18,38	62,52	496,30
3 день	18,48	21,14	79,27	582,79
4 день	21,10	15,72	77,99	541,33
5 день	11,78	15,82	89,41	552,00
6 день	18,24	11,94	70,30	487,59
Итого согласно меню	104,06	96,19	465,26	3188,42
Ср.знач. согласно меню	17,34	16,03	77,54	531,40
Норма по СанПиН	77,00	79,00	335,00	2350,00
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>23</b>	<b>23</b>

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

	Пищевые вещества (г)			Эн/д (ккал)
	20-25%	20-25%	20-25%	
<b>2 неделя</b>				
завтраки				
7 день	18,69	20,45	77,04	568,40
8 день	18,08	15,10	82,50	529,49
9 день	18,22	22,96	54,09	492,00
10 день	23,13	16,53	60,48	507,00
11 день	15,05	11,33	104,66	587,33
12 день	15,71	19,94	69,38	521,79
Итого согласно меню	108,88	106,31	448,15	3206,01
Ср.знач. согласно меню	18,15	17,72	74,69	534,34
Норма по СанПиН	77,00	79,00	335,00	2350,00
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>23</b>

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии

по СанПиН

	Пищевые вещества (г)			Эн/д (ккал)
	20-25%	20-25%	20-25%	
<b>1 неделя</b>				
обеды				
1 день	28,67	25,01	104,78	765,52
2 день	25,77	30,25	93,04	785,40
3 день	29,79	23,28	110,74	807,50
4 день	21,63	19,75	106,90	719,50
5 день	22,76	24,77	102,07	719,69
6 день	18,09	18,36	119,61	748,50
Итого согласно меню	146,71	141,42	657,14	4546,11
Ср.знач. согласно меню	24,45	23,57	106,19	757,69
Норма по СанПиН	77,00	79,00	335,00	2350,00
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии

по СанПиН

	Пищевые вещества (г)			Эн/д (ккал)
	30-35%	30-35%	30-35%	
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии согласно меню</b>	<b>30-35%</b>	<b>30-35%</b>	<b>30-35%</b>	<b>30-35%</b>

2 недели обеды	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)
	Б	Ж	У	
7 день	23.74	27.51	93.36	717.96
8 день	23.63	27.11	99.10	772.80
9 день	27.89	29.55	112.69	820.40
10 день	27.04	29.16	94.61	758.50
11 день	29.36	27.90	92.92	769.47
12 день	31.27	25.49	108.97	817.67
Итого согласно меню	162.93	166.72	601.65	4656.80
Ср. знач. согласно меню	27.16	27.79	100.28	776.13
Норма по СанПиН	77.00	79.00	335.00	2350.00
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>30</b>	<b>33</b>

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

1 неделя подлины	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)
	Б	Ж	У	
1 день	8.60	5.29	46.45	277.40
2 день	9.75	8.25	43.70	296.00
3 день	6.52	5.91	63.40	345.00
4 день	9.95	8.85	44.90	302.00
5 день	8.53	13.48	46.50	346.50
6 день	6.52	5.91	54.01	308.00
Итого согласно меню	49.87	47.69	298.96	1874.90
Ср. знач. согласно меню	8.31	7.95	49.83	312.48
Норма по СанПиН	77.00	79.00	335.00	2350.00
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>13</b>

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

2 недели подлины	Пищевые вещества (г)			Эн/л (ккал)
	Б	Ж	У	
7 день	8.60	5.29	46.45	277.40
8 день	9.95	8.85	44.90	302.00
9 день	6.52	5.91	54.01	308.00
10 день	9.75	8.25	43.70	296.00
11 день	8.53	13.48	46.50	346.50
12 день	7.16	9.01	52.62	333.00
Итого согласно меню	50.51	50.79	288.18	1862.90
Ср. знач. согласно меню	8.42	8.47	48.03	310.48
Норма по СанПиН	77.00	79.00	335.00	2350.00
<b>Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>13</b>

Распределение в % отношении пищевых веществ и энергии по СанПиН

10-15%	10-15%	10-15%	10-15%
10-15%	10-15%	10-15%	10-15%