

## ДОГОВОР № 2024.1553442

на оказание услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях

г. Георгиевск

«25» декабря 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Многопрофильный лицей № 4 города Георгиевска» (далее по тексту — МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Мартынки Юлии Петровны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Открытое акционерное общество «Исток» (далее по тексту — ОАО «Исток»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Сербич Александра Михайловича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «стороны», в соответствии с 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» (далее по тексту – Федеральный закон № 44-ФЗ) (ИКЗ\_243262501191626250100100150000000244), заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.

1.1. Заказчик поручает, а исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях (далее – услуга) в соответствии с условиями настоящего Договора, спецификацией (приложение № 1 к Договору) и техническим заданием (приложение № 2 к Договору), являющихся неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услугу по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню).

1.3. Приготовление пищи исполнителем осуществляется ежедневно (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

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

1.5. Перечень, объем услуги, описание и технические характеристики, а также иная необходимая информация определены в техническом задании.

### 2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена настоящего Договора составляет 271 248 (Двести семьдесят одна тысяча двести сорок восемь) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

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

2.3. Цена за единицу услуги устанавливается в российских рублях и остается неизменной

на весь срок исполнения настоящего Договора. Цена Договора включает стоимость оказанных услуг и иных расходов, связанных с оказанием услуги, транспортные расходы, страхование, все виды налогов, отчислений, сборов и других обязательных платежей, установленных действующим законодательством Российской Федерации.

2.4. Цена настоящего Договора является твердой и определяется на весь срок исполнения Договора. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случае Если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные Договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные Договором объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному у объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренных Договором объема услуги стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы услуги. Цена единицы дополнительно оказанной услуги или цена единицы услуги при уменьшении предусмотренного Договором количества оказываемой услуги должна определяться как частное.

2.5. Расчет с исполнителем за оказанную услугу осуществляется заказчиком в российских рублях. Если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные Договором объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные Договором объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному у объему услуги исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренных Договором объема услуги стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы услуги. Цена единицы дополнительно оказанной услуги или цена единицы услуги при уменьшении предусмотренного Договором количества оказываемой услуги должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество такой услуги;

2.6. Оплата за оказанную услугу осуществляется заказчиком в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг (по форме приложения № 3 к Договору), на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, счета и (или) счета-фактуры.

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

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

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

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

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

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Договором, заказчик вправе произвести оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

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

### **3. СРОК И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ**

3.1. Срок оказания услуг: с 09.01.2025 года по 31.01.2025 года.

3.2. Место оказания услуг: Ставропольский край, г. Георгиевск, ул. Калинина, 138 стр 2

По согласованию с учредителем, в целях выполнения обязательств по Договору, на основании ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» Заказчик предоставляет Исполнителю недвижимое имущество (помещение) отвечающее санитарно-техническим требованиям, и оборудование в безвозмездное пользование.

#### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

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

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

Указанный документ может быть уточнен и дополнен в период с 16.00 до 9.00 и передан исполнителю не позднее 9 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

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

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

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

4.1.5. В случае надлежащего оказания услуг исполнителем по настоящему Договору подписать предоставленный исполнителем Акт приема-передачи оказанных услуг.

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

4.2. Заказчик имеет право:

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

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

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

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

4.2.5. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания исполнителем.

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

4.2.7. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока исполнителя.

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

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

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

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

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

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

4.3. Исполнитель имеет право:

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

4.3.2. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по Договору.

4.4. Исполнитель обязан:

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

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

4.4.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.

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

4.4.5. Исполнитель обязуется вести следующий пакет документов в соответствии с правилами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

журнал учета фактической посещаемости учащихся;

калькуляцию цен на блюда по меню;

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

бракеражный журнал (бракераж готовых блюд);

ежедневное меню;

технологические карты;

приходные документы на приобретение продуктов;

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

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

журнал учета мероприятий по контролю;

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

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

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

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

4.4.8. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению

профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

4.4.9. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

4.4.10. Ежедневно перед началом работы персонала медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал, в соответствии с утвержденной формой СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

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

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

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

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

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

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

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

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

4.4.13. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

4.4.14. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств, средствами индивидуальной защиты и других предметов материально-технического и гигиенического оснащения.

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

4.4.16. Предоставлять заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

4.4.18. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда.

4.4.19. Предоставлять по требованию заказчика сведения, информацию, связанные с исполнением настоящего Договора.

4.4.20. Производить возмещение расходов за коммунальные услуги, связанные с хранением продуктов и приготовление пищи. Оплата расходов за коммунальные услуги производится Исполнителем на расчетный счет Заказчика в соответствии с выставленными счетами в течение пяти банковских дней с момента передачи счета Заказчиком ежемесячно, на основании показаний измерительных приборов (счетчиков) и действующих тарифов энергоснабжающих организаций (поставляющих электроэнергия, воду, тепло). Контроль показаний измерительных приборов осуществляется совместно уполномоченными представителями Заказчика и Исполнителя с составлением соответствующего акта в конце расчетного месяца.

4.5. Стороны обязуются:

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 10 (десяти) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой стороне по факсу или по электронной почте с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

## **5. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГИ**

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

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

5.3. Исполнитель еженедельно предоставляет заказчику 2 (два) экземпляра Акта приема-передачи оказанных услуг, а также счет и (или) счет-фактуру оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.4. Заказчик в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты завершения оказания услуг обязан провести экспертизу результатов оказанной услуги и, в случае отсутствия оснований, препятствующих приемке оказанной услуги, и отсутствия замечаний к Акту приема-передачи оказанных услуг, подписать в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты завершения проведения экспертизы и вернуть исполнителю Акт приема-передачи оказанной услуги, либо в случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы, отклонений, препятствующих приемке оказанной услуги, направить исполнителю отказ от приемки оказанной услуги с изложением причин отказа и выявленных недостатков. Исполнитель обязан устранить выявленные недостатки в срок не более 2 (двух) рабочих дней с даты поступления письменного отказа заказчика, либо направить заказчику отказ от устранения выявленных недостатков с изложением причин отказа. Повторное рассмотрение документов осуществляется в порядке, определенном в настоящем пункте.

5.5. В случае наличия в заключении, подготовленном в результате проведения экспертизы оказанной услуги, нарушений требований настоящего Договора, не препятствующих приемке оказанной услуги и такие нарушения устранены исполнителем, заказчик подписывает Акт приема-передачи оказанной услуги, и направляет его исполнителю.

5.6. Устранение недостатков осуществляется исполнителем в полном объеме в течение 1 (одного) рабочего дня с даты получения соответствующего требования.

Устранение недостатков осуществляется за счет исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по Договору.

5.7. Фактом подтверждения исполнения обязательств исполнителем по Договору считается подписание заказчиком, без замечаний к объему оказанной услуги, Акта приема-передачи оказанных услуг, оформленного в установленном порядке.

## **6. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ**

6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:

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

Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32;

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«СанПиН 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 г. № 31;

«СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 г. № 65 «Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13» (вместе с «СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»);

ГОСТ 31984-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

Методические рекомендации «МР 2.3.6.0233-21 2.3.6.Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения» утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 2 марта 2021 г.

## 6.2. Требования к помещению:

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

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

6.2.3. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуги производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

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

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

6.2.6. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40 - 50 град. С и просушиваться.

## 6.3. Технология приготовления пищи:

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

## 6.4. Требования к результатам оказанных услуг:

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

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

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

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

6.4.5. При раздаче питания в пункте раздачи исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 С<sup>0</sup>, вторые блюда и



гарниры – не ниже 65 С<sup>0</sup>, холодные блюда и напитки – не выше 14 С<sup>0</sup>. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 – 3 часов с момента изготовления.

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

Для членов бракеражной комиссии исполнителем выделяются отдельные халаты.

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

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

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре +2 - +6 С<sup>0</sup>.

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

## 7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

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

7.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

7.4. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

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

7.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

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

Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

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

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

7.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7.5.2.2 настоящего Договора):

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

7.5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

7.5.3. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости исполнитель осуществляет возврат заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) заказчика.

## **8. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

8.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Договору 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.

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

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

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

преступным путем.

8.4. В случае нарушения одной стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе Договора действий и/или неполучения другой стороной в установленный настоящим Договором срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы в соответствии с применимым законодательством.

## **9. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

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

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

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

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

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

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

## **10. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ**

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

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

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

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

## **11. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ**

11.1. Настоящий Договор вступает в силу с даты заключения Договора и действует по 31.12.2025 г. (включительно) (срок действия Договора включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств исполнителем по Договору, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия Договора не влечет прекращение обязательств сторон по Договору.

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

отступления исполнителя от условий Договора или наличия иных недостатков при

оказании услуг, которые не были устранены исполнителем в установленный заказчиком разумный срок либо являются существенными и неустранимыми;

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

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

11.5. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные Договором, переходят к новому заказчику.

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

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

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

11.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

11.9. Приложения, указанные в настоящем Договоре, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Спецификация.

Приложение № 2 – Техническое задание.

Приложение № 3 – Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением 6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Приложение № 4 – форма «Акт сдачи-приемки оказанных услуг».

Приложение № 5 – форма «Мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг».

### 13. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

#### ЗАКАЗЧИК

**МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска**

**юридический адрес:** 357820, Ставропольский край, Георгиевский район, г. Георгиевск, ул. Тургенева, 16

**фактический адрес:** 357831, Ставропольский край, Георгиевский район, г. Георгиевск, ул. Тургенева, 16

**телефон 8(87951)6-42-51**

**банковские реквизиты**

**УФК по Ставропольскому краю**

**(МБОУ ЛИЦЕЙ № 4 Г. ГЕОРГИЕВСКА л/с 21216Ы00640)**

**р/сч 03234643075150002100**

**к/с 40102810345370000013**

**Банк: Отделение Ставрополь банка России/УФК по Ставропольскому краю г.Ставрополь**

**БИК 010702101**

**ОЖПО 22055541**

#### ИСПОЛНИТЕЛЬ

**ОАО «Исток»**

**юридический адрес:** 357820, г.Георгиевск, ул.Октябрьская, 86

**фактический адрес:** 357820, г.Георгиевск, ул.Октябрьская, 86

**телефон 8(87951)5 12 42**

**банковские реквизиты:**

**р/с 40702810800230002291 в**

**ПАО Ставропольпромстройбанк**

**г. Ставрополь доп. офис**

**Георгиевский**

**к/с 30101810500000000760**

**БИК 040702760**

**ОКПО 21987890**

**ИНН 2625004524 КПП 262501001**

**ОКОПФ/ОКФС 12247 /16**

**ИНН 2625011916 КПП 262501001**  
**ОКОПФ/ОКФС 75403/14**  
**ОКТМО 07715000**

**ОКТМО 07715000**

Директор МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска:

Генеральный директор ОАО «Исток»:

М.П. (Ю.В. Мартынка)

М.П. (А.М. Сербич)



СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	Услуги по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях	шт*	3383	80,18	271248,94
Итого					271248,94

\*1 (одна) штука соответствует единице измерения – 1 (одна) услуга (завтрак или обед).

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска

(О.П.Мартынко)

М.П.



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Генеральный директор ОАО «Исток»:

(А.М.Сербич)

М.П.



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1.1. Срок оказания услуг: с 09.01.2025 года по 31.01.2025 года.

1.2. Место оказания услуг: Ставропольский край, г. Георгиевск, ул. Калинина, 138, кор. 2

По согласованию с учредителем, в целях выполнения обязательств по Договору, на основании ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» Заказчик предоставляет Исполнителю недвижимое имущество (помещение) отвечающее санитарно-техническим требованиям, и оборудование в безвозмездное пользование.

1.3. Исполнитель обязуется оказать услугу по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (Приложение № 1 к техническому заданию).

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

Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

«ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32;

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;

Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);

Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«СанПиН 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 г. № 31;

«СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом

Российской Федерации 21.05.2003 г.;

«СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 г. № 65 «Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13» (вместе с «СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»);

ГОСТ 31984-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);

Методические рекомендации «МР 2.3.6.0233-21 2.3.6.Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения» утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 2 марта 2021 г.

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска

(Ю.П.Мартынко)



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Генеральный директор ОАО «Исток»:

(А.М.Сербич)

М.П.





Приложение № 1  
к техническому заданию

Двухнедельное меню на осенне-зимний период 2024/2025 учебного года для обучающихся образовательных организаций Георгиевского городского округа Ставропольского края в возрасте от 7 до 11.  
Завтрак и обед.

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ лицея № 4 г. Георгиевска (Ю.П.Мартынко)

М.П.



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Генеральный директор ОАО «Исток»: (А.М.Сербич)

М.П.



Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается в питании детей, в соответствии  
с приложением 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты

ЗАКАЗЧИК

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Директор МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска  
 (Ю.П.Мартынко)

Генеральный директор ОАО «Исток»: (А.М.Сербич)

М.П.

М.П.



ФОРМА

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(подписывается заказчиком в случае  
создания приемочной комиссии)

АКТ  
сдачи-приемки оказанных услуг

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «заказчик», в лице  
\_\_\_\_\_, действующего на основании  
\_\_\_\_\_, (комиссия в составе представителей  
заказчика в лице \_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О.),  
действующих на основании \_\_\_\_\_), с одной стороны, и  
\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «исполнитель», в лице  
\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с  
другой стороны, составили настоящий акт о нижеследующем:

1. Исполнитель в соответствии с Договором от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_ (идентификационный код закупки \_\_\_\_\_) оказал следующие услуги:

2. Услуги исполнителем оказывались фактически с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

3. Качество оказанных услуг соответствует требованиям Договора.

4. Заказчик каких-либо отклонений от условий Договора или других недостатков в услугах, оказанных исполнителем, не обнаружил.

5. Экспертиза оказанных услуг на предмет соответствия требованиям и условиям Договора № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(кем проведена, дата проведения)

6. Общая стоимость оказанных услуг составляет \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек, (в том числе НДС/НДС не облагается).

7. Сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Договора: \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек, (в том числе НДС/НДС не облагается).

Размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию:

\_\_\_\_\_.  
Основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени)

Итоговая сумма, подлежащая оплате исполнителем по Договору: \_\_\_\_\_  
(прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек, (в том числе НДС/НДС не облагается).

Настоящий акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон.

**ЗАКАЗЧИК**

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

Руководитель: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Руководитель: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

М.П. (подпись)

М.П. (при наличии) (подпись)

(в случае создания приемочной комиссии)

Представители заказчика:

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

подпись                      Ф.И.О.

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

подпись                      Ф.И.О.

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

подпись                      Ф.И.О.

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА

На бланке заказчика	(указывается полное наименование исполнителя, его адрес (электронный адрес, почтовый или факс, в зависимости от метода отправки)) (заполняется заказчиком)
---------------------	---

Мотивированный отказ  
от подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Между \_\_\_\_\_ (указать наименование заказчика) (далее - заказчик) и  
\_\_\_\_\_ (указать наименование исполнителя) (далее - исполнитель) заключен Договор № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, предметом которого является \_\_\_\_\_ (указать предмет Договора) (далее - Договор).

В соответствии с п. № \_\_\_\_\_ Договора в срок не позднее «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. должны быть оказаны услуги, соответствующие условиям Договора.

При проведении (внутренней/внешней<sup>1</sup>) экспертизы заказчиком было проверено качество предоставленных исполнителем результатов исполнения Договора в части их соответствия условиям Договора.

В результате проведенной (внутренней/внешней) экспертизы оказанной услуги заказчиком установлено, что \_\_\_\_\_ (указать выявленные/не выявленные несоответствия/соответствия оказанных услуг условиям Договора).

Заказчик требует от исполнителя устранить вышеуказанные недостатки в течение \_\_\_ (\_\_\_) дней с момента получения настоящего мотивированного отказа от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Повторную приемку результатов оказанной услуги осуществить в срок не позднее «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В соответствии с ч. 7 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ приемка результатов оказанной услуги осуществляется в порядке и сроки, которые установлены Договором, и оформляется документом о приемке, который подписывается заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается заказчиком), либо исполнителю в те же сроки заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

Если исполнитель не устранит недостатки оказанной услуги, послужившие основанием для отказа в ее приемке, заказчик с учетом положений ч. 9 ст. 95 Федерального закона № 44-ФЗ вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора.

На основании вышеизложенного направляем Вам данный мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг и требуем в кратчайшие сроки оказать услуги, соответствующие условиям Договора.

Приложение: <sup>2</sup>

Копия заключения эксперта № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. - на \_\_\_ л.

Должность  
руководителя заказчика

\_\_\_\_\_   
подпись, М.П.

Ф.И.О. руководителя

Согласовано:  
 Директор МБОУ лицей № 4 г. Георгиевска



**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ**  
 на зимне-весенний период 2024/2025 учебного года  
 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья общеобразовательных  
 организаций Георгиевского муниципального округа Ставропольского края  
 в возрасте от 7 до 11 лет

**ЗАВТРАК И ОБЕД**

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	В1
		7-11 лет					
<b>1 ДЕНЬ</b>							
ЗАВТРАК	Суп молочный с крупой рисовой	200/5	3,60	3,95	15,71	138,60	0,07
	Сыр «Российский» 50% (порциями)	25	4,64	5,90	0,00	72,00	0,01
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05
	Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	65,00	0,00
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03
	<b>Итого</b>	<b>502</b>	<b>13,93</b>	<b>10,39</b>	<b>54,81</b>	<b>387,00</b>	<b>0,16</b>
ОБЕД	Икра овощная	60	0,78	2,48	4,29	42,60	0,01
	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	200	4,14	4,28	18,88	130,60	0,13
	Котлеты рыбные любительские	90/5	13,32	16,92	10,44	246,60	0,07
	Каша рассыпчатая гречневая	150/5	7,52	6,28	40,73	279,60	0,21
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,00	29,00	138,60	0,01
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03
	<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>28,83</b>	<b>28,02</b>	<b>122,15</b>	<b>906,80</b>	<b>0,50</b>
	<b>Итого день</b>	<b>1262</b>	<b>42,76</b>	<b>38,41</b>	<b>176,96</b>	<b>1293,80</b>	<b>0,66</b>

Витамины, мг			Минералы, мг				№ рецептуры
B2	PP	C	Ca	Mg	P	Fe	
0,20	0,31	0,91	158,83	23,07	137,47	0,25	Могильный М.П.2005-№121
0,05	0,03	0,11	132,00	5,30	75,00	0,15	Могильный М.П.2005-№15
0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-122
0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Дели принт 2005-377
0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-124
<b>0,29</b>	<b>0,99</b>	<b>3,85</b>	<b>322,75</b>	<b>50,11</b>	<b>274,61</b>	<b>2,02</b>	
0,02	0,20	2,62	19,24	13,31	24,23	0,57	Могильный М.П.2012-№55
0,06	0,87	4,65	40,22	30,64	110,38	1,45	Могильный М.П.2005-№102
0,06	1,63	0,27	22,95	24,30	146,70	0,66	Перевалов А.Я. 2021-308
0,12	2,48	0,00	14,82	135,83	203,93	4,56	Могильный М.П.2005-№302
0,01	0,09	1,72	14,48	3,60	4,40	0,94	Могильный М.П.2005-№342
0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
<b>0,29</b>	<b>5,69</b>	<b>6,64</b>	<b>110,17</b>	<b>213,67</b>	<b>523,11</b>	<b>8,87</b>	
<b>0,58</b>	<b>6,68</b>	<b>10,49</b>	<b>432,92</b>	<b>263,78</b>	<b>797,72</b>	<b>10,89</b>	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	В1
		7-11 лет					
<b>2 ДЕНЬ</b>							
ЗАВТРАК	Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	90/5	14,40	21,82	7,42	283,50	0,06
	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,40	6,30	36,60	225,00	0,06
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	21,82	87,60	0,00
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>23,57</b>	<b>28,66</b>	<b>88,94</b>	<b>707,50</b>	<b>0,20</b>
ОБЕД	Суп картофельный с крупой пшеничной	200	1,60	2,18	16,74	93,00	0,08
	Тефтели 2-ой вариант	90	10,69	15,53	15,91	245,63	0,10
	Соус сметанный с томатом	30	0,54	1,57	2,29	25,50	0,01
	Картофель отварной	150	3,00	4,90	21,50	142,00	0,17
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03
	<b>Итого</b>	<b>735</b>	<b>19,62</b>	<b>24,72</b>	<b>94,54</b>	<b>677,53</b>	<b>0,44</b>
	<b>Итого день</b>	<b>1235</b>	<b>43,19</b>	<b>53,38</b>	<b>183,48</b>	<b>1385,03</b>	<b>0,64</b>

Витамины, мг			Минералы, мг				№ рецептуры
B2	PP	C	Ca	Mg	P	Fe	
0,10	4,42	0,54	16,35	16,99	113,70	0,95	Могильный М.П.2005-№301
0,02	0,77	0,00	4,86	21,12	37,17	1,11	Могильный М.П.2005-№203
0,01	0,13	0,40	31,82	6,00	15,40	1,25	Могильный М.П.2005-№349
0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
<b>0,17</b>	<b>5,94</b>	<b>0,94</b>	<b>70,73</b>	<b>63,41</b>	<b>223,97</b>	<b>4,57</b>	
0,05	0,85	6,60	18,44	20,00	50,04	0,70	Могильный М.П.2005-№101
0,14	2,84	0,99	51,89	23,98	141,93	1,87	Могильный М.П.2005-№279
0,01	0,07	0,40	8,77	4,74	8,81	0,12	Могильный М.П.2005-№331
0,02	0,80	0,00	16,63	47,34	134,43	1,55	Могильный М.П.2005-№310
0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Могильный М.П.2005-№376
0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
<b>0,26</b>	<b>5,20</b>	<b>8,02</b>	<b>114,54</b>	<b>116,80</b>	<b>395,69</b>	<b>5,81</b>	
<b>0,43</b>	<b>11,14</b>	<b>8,96</b>	<b>185,27</b>	<b>180,21</b>	<b>619,66</b>	<b>10,38</b>	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
							В1	В2	РР	С	Са	Mg	P	Fe	
<b>3 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/15	31,50	12,60	49,50	435,00	0,08	0,39	0,78	0,36	220,95	33,30	315,45	1,04	Могильный М.П.2005-№223
	Какао с молоком	200	3,76	3,20	26,74	150,80	0,06	0,19	0,17	1,59	152,22	21,33	124,56	0,48	Могильный М.П.2005-№382
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/150	0,80	0,00	25,20	104,00	0,08	0,06	0,40	120,00	68,00	26,00	46,00	0,60	Могильный М.П.2005-№338
	Итого	515	36,06	15,80	101,44	689,80	0,22	0,64	1,35	121,95	441,17	80,63	486,01	2,12	
ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем	200/5	1,46	3,92	12,16	89,80	0,04	0,03	0,47	8,23	35,51	21,00	42,58	0,95	Могильный М.П.2005-№82
	Котлета рубленая из бройлер-цыплят	90/5	13,68	20,34	13,32	291,60	0,09	0,12	4,23	0,66	15,75	21,00	120,45	1,42	Могильный М.П.2005-№295
	Пюре из бобовых с маслом	150/5	13,20	7,50	43,05	292,50	0,51	0,11	1,36	18,16	7,95	27,75	86,59	4,96	Могильный М.П.2005-№199
	Компот из лимонов	200	0,08	0,09	27,08	108,6	0,02	0,01	0,08	12,9	23,52	6,5	11,5	0,24	Здобное А.И. — №864
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	705	32,11	32,39	118,71	893,90	0,74	0,31	6,76	39,95	100,43	95,55	318,82	8,83	
	Итого день	1220	68,17	48,19	220,15	1583,70	0,96	0,95	8,11	161,90	541,60	176,18	804,83	10,95	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
							В1	В2	РР	С	Са	Mg	P	Fe	
<b>4 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Рыба, тушеная в томате с овощами	90/50	12,74	6,72	6,72	138,60	0,07	0,07	0,86	2,03	27,45	29,03	149,06	0,63	Могильный М.П.2005-№229
	Пюре картофельное	150	3,12	5,10	18,57	132,60	0,14	0,11	1,36	18,16	36,98	27,75	86,59	1,01	Могильный М.П.2005-№312
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,00	29,00	133,60	0,01	0,01	0,09	1,72	14,48	3,60	4,40	0,94	Могильный М.П.2005-№342
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	540	19,71	12,36	77,39	516,20	0,30	0,23	2,93	21,91	96,61	79,68	297,75	3,84	
ОБЕД	Овощи отварные (морковь)	60	0,43	1,14	1,18	14,58	0,04	0,02	0,24	5,25	11,15	15,90	19,73	0,18	Здобнова А.И. 2005 №700
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,12	2,22	19,38	106,00	0,09	0,05	0,94	6,60	19,68	21,60	53,32	0,86	Могильный М.П.2005-№103
	Птица, тушеная в соусе сметанном 15% жирности	90/30	18,9	23,94	5,32	312,2	0,05	0,12	3,48	0,01	47,72	17,73	116,32	1,41	Могильный М.П.2005-№290/330
	Каша рассыпчатая пшеничная	150	6,58	5,06	41,29	237,00	0,12	0,05	0,70	0,00	24,04	34,22	158,97	2,69	Могильный М.П.2005-№302
	Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	65,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Могильный М.П.2005-№377
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	802	33,29	31,76	105,09	831,60	0,34	0,26	5,77	9,44	123,36	95,29	390,75	6,58	
Итого день	1342	53,00	44,12	182,48	1347,80	0,64	0,49	8,70	31,35	219,97	174,97	688,50	10,42		



Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		7-11 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	P	Fe	
<b>5 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200/5	5,40	11,20	35,30	278,00	0,03	0,01	0,48	0,00	4,93	15,33	47,87	0,32	Могильный М.П.2005-№183
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Могильный М.П.2005-№-376
	Йогурт 2,5% жирности	1/125	4,90	6,20	21,20	240,00	2,05	0,03	0,56	0,00	3,40	7,30	24,00	0,50	пром.
	Итого	575	12,77	17,70	86,00	649,00	2,13	0,06	1,54	0,03	16,34	33,97	100,75	1,73	
ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	4,14	4,28	18,88	130,60	0,13	0,06	0,87	4,65	40,22	30,64	110,38	1,45	Могильный М.П.2005-№-102
	Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	90/5	14,40	21,82	7,42	283,50	0,06	0,10	4,42	0,54	16,35	16,99	113,70	0,95	Могильный М.П.2005-№301
	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,40	6,30	36,60	225,00	0,06	0,02	0,77	0,00	4,86	21,12	37,17	1,11	Могильный М.П.2005-№203
	Кисель из яблок	200	0,12	0,00	30,12	121	0,01	0,01	0,1	1,72	14,47	3,6	4,4	0,94	Могильный М.П.2005-№352
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	695	27,75	32,94	116,12	871,50	0,34	0,23	6,78	6,91	93,60	91,65	323,35	5,71	
	Итого день	1270	40,52	50,64	202,12	1520,50	2,47	0,29	8,32	6,94	109,94	125,62	424,10	7,44	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		7-11 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	P	Fe	
<b>6 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/100	0,40	0,40	9,80	44,00	0,08	0,06	0,40	120,00	16,00	9,00	46,00	2,20	Могильный М.П.2005-№338
	Плов из птицы	90/150	23,36	27,04	38,24	489,60	0,07	0,14	4,64	1,15	51,54	54,29	227,77	2,50	Могильный М.П.2005-№-291
	Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	65,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Могильный М.П.2005-№377
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
Итого	612	29,45	27,98	87,14	710,00	0,23	0,24	5,69	123,98	99,46	85,03	335,91	6,32		
ОБЕД	Рассольник Ленинградский (крупя перловая)	200/5	1,68	4,08	16,40	109,00	0,08	0,05	0,86	6,03	21,16	20,72	57,00	0,78	Могильный М.П.2005-№-96
	Биточки рубленые из птицы	90/5	16,06	3,29	7,95	193	0,06	0,04	6,19	0	10,65	22,05	116,85	1,24	Могильный М.П. 2012-№306
	Капуста тушеная	150	3,11	4,01	20,10	253,85	0,04	0,06	1,02	24,56	83,70	29,55	60,60	1,13	Могильный М.П.2005-№321
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Могильный М.П.2005-№376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	725	24,64	11,94	82,55	727,25	0,26	0,19	8,71	30,62	134,32	93,06	294,93	4,72	
Итого день	1337	54,09	39,90	169,69	1437,25	0,49	0,43	14,40	154,60	233,78	178,09	630,84	11,04		

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		7-11 лет					В1	В2	PP	С	Ca	Mg	P	Fe	
<b>7 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Каша жидкая молочная из манной крупы	200/5	6,00	3,00	43,40	225,00	0,04	0,02	0,36	0,00	8,00	5,50	27,60	0,32	Могильный М.П.2005-№181
	Сыр «Российский» 50% жирности	15	3,48	4,43	0,00	54,00	0,01	0,05	0,03	0,11	132,00	5,30	75,00	0,15	Могильный М.П.2005-№15
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	28,34	151,8	0,04	0,15	0,11	1,31	125,73	14	90	0,13	Могильный М.П.2005-№379
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/100	0,40	0,40	9,80	44,00	0,08	0,06	0,40	120,00	16,00	9,00	46,00	2,20	Могильный М.П.2005-№338
	Итого	550	15,83	10,81	96,04	545,80	0,22	0,30	1,38	121,42	288,63	43,70	264,70	3,40	
	Овощи отварные (Свекла)	60	0,72	1,91	1,97	24,31	0,03	0,02	0,14	8,75	18,59	26,50	31,60	0,31	Здобнова А.И. 2005-№700
ОБЕД	Суп картофельный с крупой рисовой	200	1,60	2,18	16,74	93,00	0,08	0,05	0,85	6,60	18,44	20,00	50,04	0,70	Могильный М.П.2005-№101
	Голубцы ленивые	90	3,60	5,10	20,33	141,50	0,09	0,06	0,70	6,29	50,25	34,50	97,93	1,71	Могильный М.П. 2012-№298
	Соус сметанный с томатом	30	0,54	1,57	2,29	25,50	0,01	0,01	0,07	0,40	8,77	4,74	8,81	0,12	Могильный М.П. 2012-№331
	Каша рассыпчатая гречневая	150	7,52	6,28	40,73	279,60	0,21	0,12	2,48	0,00	14,82	135,83	203,93	4,56	Могильный М.П.2005-№302
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	21,82	87,60	0,00	0,01	0,13	0,40	31,82	6,00	15,40	1,25	Могильный М.П.2005-№349
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	780	17,03	15,67	125,01	738,60	0,47	0,29	4,85	13,69	141,80	220,37	433,81	9,60	
	Итого день	1330	32,86	26,48	221,05	1284,40	0,69	0,59	6,23	135,11	430,43	264,07	698,51	13,00	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		7-11 лет					В1	В2	PP	С	Ca	Mg	P	Fe	
<b>8 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Тефтели 2-ой вариант	90	10,69	15,53	15,91	245,63	0,1	0,14	2,84	0,99	51,89	23,98	141,93	1,87	Могильный М.П.2005-№279
	Соус сметанный 15% жирности	30	1,32	1,50	1,76	22,23	0,01	0,01	0,07	0,01	8,19	1,58	8,81	0,06	Могильный М.П.2012-№330
	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,40	6,30	36,60	225,00	0,06	0,02	0,77	0,00	4,86	21,12	37,17	1,11	Могильный М.П.2005-№203
	Компот из лимонов	200	0,08	0,09	27,08	108,6	0,02	0,01	0,08	12,9	23,52	6,5	11,5	0,24	Здобнов А.И. — 864
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-124
	Итого	525	21,18	23,96	104,45	712,86	0,27	0,22	4,38	13,90	106,16	72,48	257,11	4,54	
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	1,28	3,94	9,20	117,40	0,05	0,04	0,65	14,78	34,66	17,80	38,10	0,64	Могильный М.П.2005-№88
	Котлеты рыбные любительские	90/5	13,32	16,92	10,44	246,60	0,07	0,06	1,63	0,27	22,95	24,30	146,70	0,66	Перевалов А.Я. 2021-308
	Каша рассыпчатая пшеничная	150	6,58	5,06	41,29	237	0,12	0,05	0,7	0	24,04	34,22	158,97	2,69	Могильный М.П.2005-№302
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Могильный М.П.2005-№376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	715	24,97	26,46	99,03	772,40	0,32	0,19	3,62	15,08	100,46	97,06	404,25	5,56	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		7-11 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	Р	Fe	
<b>9 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Яйцо варёное	1/40	5,1	4,6	0,3	63	0,19	0,18	0,61	1,45	22	32,93	94,4	1	Могильный М.П. 2005-209
	Чай с лимоном	200/15/7	2,00	0,00	16,00	65,00	0,00	0,00	0,03	2,83	14,22	2,44	4,44	0,36	Могильный М.П. 2005-№377
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Икра свекольная	160	3,45	10,20	23,10	198,00	0,05	0,05	0,30	10,12	57,34	44,44	91,17	2,65	Могильный М.П. 2005-75
	Фрукты (яблоко, апельсин или банан)	1/100	0,40	0,40	9,80	44,00	0,08	0,06	0,40	120,00	16,00	9,00	46,00	2,20	Могильный М.П. 2005-№338
	Итого	552	9,87	5,30	40,60	243,00	0,32	0,26	1,52	124,28	59,12	54,27	170,94	4,16	
ОБЕД	Суп-лапша домашняя	200	1,77	4,05	9,54	81,8	0,04	0,01	0,33	0,4	15,76	8,36	23,44	0,47	Здобнов А.И.-218 №1066
	Птица отварная	90/5	19,26	17,1	1,26	235,8	0,03	0,12	4,32	0	35,1	18	128,7	1,62	Могильный М.П. 2005-№288
	Пюре из бобовых с маслом	150/5	13,20	7,50	43,05	292,50	0,51	0,11	1,36	18,16	7,95	27,75	86,59	4,96	Могильный М.П. 2005-№199
	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,00	29,00	133,60	0,01	0,01	0,09	1,72	14,48	3,60	4,40	0,94	Могильный М.П. 2005-№342
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	700	38,08	29,19	105,95	855,10	0,67	0,29	6,72	20,28	90,99	77,01	300,83	9,25	
	Итого день	1252	47,95	34,49	146,55	1098,10	0,99	0,55	8,24	144,56	150,11	131,28	471,77	13,41	

Прием пищи	Наименование блюд	Выход	Б.	Ж.	У.	к-во Ккал	Витамины, мг				Минералы, мг				№ рецептуры
		7-11 лет					В1	В2	РР	С	Са	Mg	Р	Fe	
<b>10 ДЕНЬ</b>															
ЗАВТРАК	Капуста тушеная	150	3,11	4,01	20,10	253,85	0,04	0,06	1,02	24,56	83,70	29,55	60,60	1,13	Могильный М.П. 2005-№321
	Котлета рубленая из бройлер-цыплят	90/5	13,68	20,34	13,32	291,60	0,09	0,12	4,23	0,66	15,75	21,00	120,45	1,42	Могильный М.П. 2005-№295
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	21,82	87,60	0,00	0,01	0,13	0,40	31,82	6,00	15,40	1,25	Могильный М.П. 2005-№349
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-122
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,65	0,24	8,35	43,5	0,03	0,02	0,14	0	8,75	0	31,6	0,97	Перевалов А.Я. 2012-124
	Итого	500	20,89	24,89	78,09	747,55	0,21	0,23	6,00	25,62	146,92	66,45	254,15	5,37	
Среднее значение за 10 дней завтрак	537	20,33	17,79	81,49	590,87	0,43	0,26	3,17	55,79	164,79	62,97	266,59	3,81		
ОБЕД	Суп картофельный с клецками	200	4,18	5,02	23,2	175,8	0,06	0,04	0,62	4,6	14,58	14,5	37,88	0,54	Могильный М.П. 2005-№108/109
	Рыба, тушеная в томате с овощами	90/50	12,74	6,72	6,72	238,60	0,07	0,07	0,86	2,03	27,45	29,03	149,06	0,63	Могильный М.П. 2005-№-229
	Пюре картофельное	150	3,12	5,10	18,57	132,60	0,14	0,11	1,36	18,16	36,98	27,75	86,59	1,01	Могильный М.П. 2005-№312
	Чай с сахаром	200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	0,00	0,00	0,02	0,03	1,11	1,44	2,78	0,31	Могильный М.П. 2005-№376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,50	71,00	0,05	0,02	0,48	0,00	6,90	9,90	26,10	0,60	Перевалов А.Я. 2012-№122
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	8,6	40,4	0,03	0,02	0,14	0	10,8	9,4	31,6	0,66	Перевалов А.Я. 2012-№124
	Итого	755	23,83	17,38	86,59	718,40	0,35	0,26	3,48	24,82	97,82	92,02	334,01	3,75	
	Итого день	1255	44,72	42,27	164,68	1465,95	0,56	0,49	9,48	50,44	244,74	158,47	588,16	9,12	
Среднее значение за 10 дней обед	787	29,10	27,53	113,38	874,06	0,46	0,28	6,36	20,11	125,44	125,89	397,37	7,41		
Среднее значение за 10 дней	1317	49,35	45,32	194,92	1443,07	0,87	0,52	8,93	73,33	275,54	182,22	638,55	10,68		

Сборник рецепту блюд и кулинарных изделий для питания школьников Дели принт Москва 2005 г. М.П.Могильный

Сборник рецепту блюд и кулинарных изделий для питания детей Дели принт Москва 2012 г. М.П.Могильный

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОО и дет. оздоровительных учреждений Пермь 2012 г. А.Я.Перевалов

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва "Лада" 2005 г. А.И.Здобнов

Соотношение белков,жиров,углеводов 1:1:4

Ведущий инженер-технолог МКУ "Ресурсный центр"

И.Ю.Паршина