**МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 23-12/2019**

**на оказание услуг по организации льготного питания**

**в общеобразовательных учреждениях**

|  |  |
| --- | --- |
| Московская область  г. Дубна | « » декабря 2019г. |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа «Возможность» для детей с ограниченными возможностями здоровья г. Дубны Московской области», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Смирновой Валерии Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «МК» (ООО «Комбинат питания «МК»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Кудрявцева Алексея Геннадьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», с соблюдением требований Гражданского [кодекса](consultantplus://offline/ref=C36B03DBA536EA525D662381ACE9C394D57D9026D42F5DE9B445103EA5DDE2H) Российской Федерации, Федерального [закона](consultantplus://offline/ref=C36B03DBA536EA525D662381ACE9C394D57A9223D42F5DE9B445103EA5DDE2H) от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации и Московской области,на основании пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона № 44-ФЗ, заключили настоящий муниципальный контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

# 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать **услуги по организации льготного питания в общеобразовательных учреждениях** в соответствии с Техническим заданием (Приложение 1 к Контракту) в объеме, установленном в Расчёте стоимости услуг (Приложение 2 к Контракту) (далее – Расчёт стоимости услуг) (далее – Услуги), а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить их в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

1.2. Идентификационный код закупки: 19-35010029086501001001-0002-002-0000-000.

1.3. Наименование

ОКПД 2 - 56.29.19.000

Наименование кода ОКПД 2 - Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие.

КОЗ: 02.16.08.02 - Услуги по организации питания для учащихся общеобразовательной организации

**2. Цена Контракта и порядок расчетов**

2.1. Цена Контракта составляет **106 655** (Сто шесть тысяч шестьсот пятьдесят пять) рубля **00** копеек, НДС не облагается в соответствии с Информационным письмом (Форма №26.2-7) Межрайонная Инспекция Федеральной Налоговой Службы №22 по Московской области от 07.04.2016 г. №5088 (далее – Цена Контракта), является твердой и определяется на весь срок действия Контракта за исключением случаев, предусмотренных Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. Цена контракта включает в себя расходы на оказание услуг, стоимость продуктов питания, сопутствующих товаров и оборудования используемого при оказании услуг, их погрузку, разгрузку, доставку, уборку, вывоз мусора, оплата коммунальных услуг, а также все налоги, сборы, страхование, уплату таможенных пошлин и других обязательных платежей и иные расходы Исполнителя, возникающие в процессе оказания услуг.

2.4. Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема и качества оказываемой услуги и иных условий Контракта.

2.5. Оплата оказанных услуг производится на основании предъявленного Исполнителем Заказчику счета после подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг, составленного по форме, являющейся Приложением 4 к настоящему Контракту, путем безналичного перечисления на расчетный счет Исполнителя денежных средств в срок не более чем в течение **30 (тридцати) дней** со дня подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг, с учетом положений пункта 2.10 Контракта.

Оплата оказанных услуг осуществляется за счет средств бюджета городского округа Дубна Московской области. КБК: 007-0000-0000000000-244

Год бюджета: 2020 г.

2.6. В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан в течение 1 (одного) рабочего дня в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае, при перечислении денежных средств на указанный в Контракте счет Исполнителя, обязанность Заказчика по оплате выполненных работ будет считаться исполненной надлежащим образом.

2.7. Обязательства Заказчика по оплате оказанных услуг считаются исполненными с момента списания денежных средств со счета Заказчика.

2.8. В случае уменьшения ранее доведенных в установленном порядке Заказчику как получателю бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств Стороны согласовывают новые условия, в том числе по цене и (или) по срокам исполнения контракта и (или) по объему услуг, предусмотренных Контрактом.

2.9. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, Заказчик производит оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки.

2.10. Сумма, оплачиваемая Заказчиком Исполнителю, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

# 3. Место, сроки и порядок оказания услуг

3.1. Услуги должны быть организованны непосредственно на территории Заказчика в соответствии с Техническим заданием и Графиком оказания услуг (приложение №3 к Контракту).

3.2. Срок оказания услуг: с «09» января 2020 по «31» января 2020 года

по заявке Заказчика в соответствии с Графиком оказания услуг.

3.3. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращение неисполненных обязательств сторон.

3.4. Место оказания услуг:

141980 Московская область г. Дубна ул. Блохинцева д.3/1.

3.5. Ассортимент, объем и место оказания Услуг, которые Исполнитель обязан оказать на конкретную дату, Заказчик указывает в Заявке на оказание услуг (Приложение № 7 к Контракту) (далее – Заявка).

3.6. Заявка, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 12 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания Услуг. Заявка направляется Исполнителю посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение Заказчиком подтверждения о ее вручении Исполнителю.

3.7. Услуги оказываются в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов:

- Оказание услуг по организации льготного питания в общеобразовательных учреждениях в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Приготовление готовой пищи осуществляется в соответствии с согласованным Заказчиком на весь срок действия Контракта меню (Приложение № 6 к Контракту) и *Технологическими картами (которые содержат рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий):*

*-* «Десятидневное меню для льготного питания детей в общеобразовательных учреждениях в период январь - декабрь 2020 года» части 1 и 2 (далее по тексту – меню);

3.8. Выдача питающимся блюд и кулинарных изделий производится после проведения бракеража комиссией Заказчика, о чем делается соответствующая запись в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» *Форма 2*:

- для оказания услуг по организации льготного питания в общеобразовательных учреждениях в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы").

3.9. Количество переданных питающимся рационов питания (здесь и далее под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, скомплектованных в соответствии с меню на одного питающегося в течение одного дня) указывается в Ведомости учета рационов питания (Приложение № 8 к Контракту) (далее – Ведомость учета). Ведомость учета составляется Исполнителем в 2 (двух) экземплярах. В конце дня оказания Услуг Заказчик подписывает Ведомость учета, чем подтверждает количество переданных Исполнителем рационов питания, один экземпляр оставляет у себя, второй экземпляр передает представителю Исполнителя.

3.10. При обнаружении Заказчиком в ходе оказания Услуг случаев неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по Контракту Исполнителем, Заказчик незамедлительно направляет Исполнителю Требование об устранении недостатков, содержащее сведения о таких случаях, само требование об устранении выявленных недостатков и сроки их устранения. Требование об устранении недостатков передается посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такого Требования и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю.

3.11. По окончанию оказания Услуг, установленной в пункте 3.2. Контракта, Исполнитель представляет Заказчику Акт сдачи-приемки услуг (оформленный в соответствии с Приложением № 4 к Контракту) в 2 (двух) экземплярах, составленный на основании Ведомостей учета, оформленных в соответствии с пунктом 3.9. Контракта, и подписанный Исполнителем, счет на оплату в срок не позднее 5 (пятого) числа каждого месяца, следующего за отчетным.

# 4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. Ежемесячно, не позднее 5 (пятого) числа каждого месяца, следующего за отчетным, Исполнитель письменно уведомляет Заказчика о факте завершения оказания услуг за соответствующий отчетный месяц и представляет Заказчику документы, установленные в п. 3.11 Контракта.

4.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов, указанных в пункте 5.2.4. настоящего Контракта, Заказчик, с особенностями, установленными Федеральным законом № 44-ФЗ, назначает экспертизу оказанных услуг, в части его соответствия условиям Контракта. *Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.*

Срок проведения экспертизы оказанных услуг и оформления итогового документа по её результатам составляет не более 10 (десяти) рабочих дней.

4.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней после оформления заключения по итогам экспертизы, Заказчик рассматривает результаты и осуществляет приемку оказанных услуг по настоящему Контракту на предмет соответствия их объема и качества требованиям, изложенным в настоящем Контракте и Расчёте стоимости услуг.

4.4. По результатам такого рассмотрения Заказчик направляет Исполнителю заказным письмом с уведомлением о вручении либо с нарочным:

- подписанный Заказчиком 1 (один) экземпляр Акта сдачи-приемки оказанных услуг, либо

- запрос о предоставлении разъяснений относительно оказанной услуги, либо

- мотивированный отказ от принятия оказанной услуги, содержащий перечень выявленных недостатков и разумные сроки их устранения.

4.5. В случае получения от Заказчика запроса о предоставлении разъяснений относительно оказанных услуг, относящихся к условиям исполнения Контракта и (или) отдельным этапам исполнения Контракта, Исполнитель в течение 5 (пяти) рабочих дней обязан предоставить Заказчику запрашиваемые разъяснения в отношении оказанных услуг.

4.6. В случае отказа Заказчика от принятия оказанных услуг на основании экспертного заключения в связи с необходимостью устранения недостатков, Исполнитель обязан в срок, установленный в мотивированном отказе Заказчиком, устранить указанные недостатки за свой счет и направить (почтой или с нарочным) отчет об устранении недостатков, а также подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг. Со дня направления Заказчиком мотивированного отказа (п. 4.4 Контракта) и по день принятия Заказчиком оказанных услуг (п. 4.7 Контракта) начисляется пеня за просрочку исполнения Исполнителя своих обязательств (п. 7.4 Контракта).

4.7. В случае если по результатам рассмотрения отчета, содержащего выявленные недостатки, Заказчиком будет принято решение об устранении Исполнителем недостатков в надлежащем порядке и в установленные сроки, Заказчик принимает оказанные услуги и подписывает 2 (два) экземпляра Акта сдачи-приемки услуг, один из которых направляет Исполнителю в порядке и сроки, предусмотренные в пункте 4.4 Контракта.

4.8. Подписанный Заказчиком и Исполнителем Акт сдачи-приемки услуг и предъявленный Исполнителем Заказчику счет на оплату являются основанием для оплаты Исполнителю оказанных услуг.

# 5. Права и обязанности Сторон

**5.1. Заказчик вправе:**

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

5.1.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

5.1.3. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказываемых Услуг.

5.1.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания Услуг.

5.1.5. Ссылаться на недостатки Услуг, в том числе в части объема и стоимости этих Услуг.

5.1.6. Требовать устранения несоответствия оказываемых Услуг условиям Контракта, в том числе в части ассортимента, объема Услуг.

5.1.7. Провести экспертизу оказанных Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 8.2. Контракта.

5.1.8. По согласованию с Исполнителем вносить изменения в меню, которые оформляются в соответствии с пунктом 12.6. Контракта.

5.1.9. Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов, Управляющего совета и/или иного органа самоуправления образовательной организации.

5.1.10. Осуществить оплату по настоящему Контракту только после предоставления Исполнителем документов об уплате пени и (или) штрафов.

5.1.11. В одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Контракта в случаях, предусмотренных разделом 8 настоящего Контракта.

**5.2. Заказчик обязан:**

5.2.1. Осуществлять контроль за исполнением Исполнителем условий Контракта, в том числе с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов, Управляющего совета и/или иного органа самоуправления образовательной организации в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.2.2. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг, в течение 3 (трёх) рабочих дней после обнаружения таких недостатков.

5.2.3. Обеспечить своевременную приёмку оказанных услуг и оплату оказанных услуг надлежащего качества. Оплата принятых услуг надлежащего качества должна быть произведена в срок не более чем в течение 30 (тридцати) дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг, при условии своевременного выставления Исполнителем счета на оплату оказанных услуг (п. 4.1 Контракта).

5.2.4. При обнаружении несоответствия качества, объема и стоимости оказанных Исполнителем услуг условиям Контракта требовать устранения замечаний.

5.2.5. Требовать оплаты неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.2.6. Проводить экспертизу для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта.

5.2.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случаях, предусмотренных пунктом 8.3 Контракта.

5.2.8. Представлять Исполнителю информацию об изменении сведений, указанных в разделе 14 Контракта, в срок не позднее пяти рабочих дней со дня такого изменения, вместе с проектом дополнительного соглашения о внесении соответствующих изменений в Контракт.

В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса, надлежащим адресом Заказчика будет считаться адрес, указанный в Контракте.

5.2.9. В течение пяти рабочих дней со дня получения от Исполнителя проекта дополнительного соглашения к Контракту, не противоречащего законодательству Российской Федерации и пунктам Контракта, рассмотреть его, при отсутствии разногласий подписать дополнительное соглашение к Контракту и направить его Исполнителю, либо, при наличии разногласий, направить Исполнителю перечень таких разногласий.

5.2.10. Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование имущества, имеющегося у Заказчика, находящегося в рабочем состоянии, и необходимого Исполнителю для оказания Услуг по настоящему Контракту. Факт передачи имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование должен соответствовать графику оказания услуг и сроку действия настоящего Контракта.

Срок действия договоров передачи в безвозмездное пользование оборудования и помещений: с момента заключения контракта до окончания срока оказания услуг.

5.2.11. До начала оказания услуг согласовать с Исполнителем десятидневное меню для организации льготного питания в общеобразовательных учреждениях (приложение №6 к Контракту).

5.2.12. Обеспечить на период оказания Услуг Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование.

5.2.13. До начала оказания услуги предоставить Исполнителю организованное на территории организации место для сбора и хранения отходов, образующихся при оказании Исполнителем Услуг по Контракту.

**5.3. Исполнитель вправе:**

5.3.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта сдачи-приемки услуг в установленном Контрактом порядке.

5.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг в соответствии с условиями Контракта.

5.3.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Контракту других лиц – соисполнителей, обладающих специальными знаниями, навыками, квалификацией, специальным оборудованием и т.п., по видам (содержанию) услуг, предусмотренных в Расчёте стоимости услуг. При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств соисполнителями.

Привлечение соисполнителей не влечет изменение Цены Контракта и (или) объемов услуг по настоящему Контракту. Перечень услуг, оказанных соисполнителями, и их стоимость Исполнитель указывает в Акте сдачи-приемки услуг, представляемом Заказчику по результатам оказания услуг, в порядке, установленном настоящим Контрактом.

5.3.4. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

5.3.5. Получать от Заказчика содействие при оказании услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта.

5.3.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства и социально ориентированных некоммерческих организаций обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства и социально ориентированных некоммерческих организаций.

**5.4. Исполнитель обязан:**

5.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, предусмотренные настоящим Контрактом.

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

5.4.3. Обеспечить устранение недостатков, выявленных в ходе оказания услуг, за свой счет.

5.4.4. В случае если законодательством Российской Федерации предусмотрено лицензирование вида деятельности, являющегося предметом настоящего Контракта, а также, в случае если законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, установлено требование об их обязательном членстве в саморегулируемых организациях, Исполнитель обязан обеспечить наличие документов, подтверждающих его соответствие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в течение всего срока исполнения Контракта. Копии таких документов должны быть переданы Исполнителем Заказчику по его требованию.

5.4.5. Представлять Заказчику сведения об изменении своего адреса и (или) банковских реквизитов в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса и (или) банковских реквизитов, надлежащим адресом и надлежащими банковскими реквизитами Исполнителя будут считаться адрес и реквизиты, указанные в Контракте.

5.4.6. В течение пяти рабочих дней со дня получения от Заказчика проекта дополнительного соглашения к Контракту, не противоречащего действующему законодательству Российской Федерации и пунктам Контракта, рассмотреть его, при отсутствии разногласий подписать дополнительное соглашение к Контракту и направить его Заказчику, либо, при наличии разногласий, направить Исполнителю перечень таких разногласий.

5.4.7. Своевременно выставлять счет на оплату оказанных услуг.

5.4.8. Оплатить неустойку (штрафы, пени), предусмотренную Контрактом, а также убытки, понесенные Заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем своих обязательств по Контракту.

5.4.9. Осуществлять оплату коммунальных услуг, используемых при организации горячего питания, согласно заключенному дополнительному договору на возмещение коммунальных услуг, по выставляемым счетам и актам о потребленных коммунальных услугах, подписанных Заказчиком и Исполнителем:

электроэнергия – по фактическому потреблению, согласно показаниям счетчика установленного в пищеблоке;

холодное водоснабжение – по фактическому потреблению, согласно показаниям счетчика установленного в пищеблоке;

горячее водоснабжение – по расчету или по фактическому потреблению, согласно показаниям счетчика установленного в пищеблоке;

- стоки – равнозначно объему потребленной холодной и горячей воды;

- вывоз твёрдых бытовых отходов - по фактическому оказанию услуг (объём вывезенного мусора и отходов).

5.4.10. До начала оказания услуг согласовать с Заказчиком десятидневное меню для организации льготного питания в общеобразовательных учреждениях.

5.4.11. Осуществлять организацию питания согласно утверждённому меню.

5.4.12. Не допускать повторения блюд в течение дня, замены горячего питания буфетной продукцией.

5.4.13. Обеспечивать высокое качество приготовления блюд и кулинарных изделий путём использования доброкачественного сырья (соответствующего гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам), ежедневного контроля, бракеража готовых блюд и изделий и полноты вложения продуктов в готовые блюда.

5.4.14. Обеспечить наличие на все пищевые продукты, поставляемые на пищеблок учреждения, сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность конкретных партий продуктов, в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства, а также наличие на пищевой продукции маркировки, предусмотренной требованиями законодательства РФ. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком годности и признаками порчи.

*5.4.15. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, отражающими рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, проводить опробование готовой пищи на доброкачественность с участием медицинских работников и должностных лиц общеобразовательного учреждения.*

5.4.16. Обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока в ходе хранения пищевых продуктов на пищеблоке школьного образовательного учреждения, а также приготовления и реализации готовых блюд и буфетной продукции

5.4.17. Осуществлять доставку продуктов питания с использованием автотранспортных средств, специально предназначенных или специально оборудованных для перевозок пищевых продуктов.

5.4.18. Соблюдать требования пропускного режима на территории Заказчика.

5.4.19. Заключить с Заказчиком договор передачи в безвозмездное пользование имущества, имеющегося у Заказчика, находящегося в рабочем состоянии, и необходимого для оказания Услуг по настоящему Контракту. Факт передачи имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование должен соответствовать графику оказания услуг и сроку действия настоящего Контракта.

Срок действия договоров передачи в безвозмездное пользование оборудования и помещений: с момента заключения контракта до окончания срока оказания услуг.

5.4.20. Исполнять иные обязательства, предусмотренные законодательством Российской Федерации и Контрактом.

# 6. Гарантии

6.1. Исполнитель гарантирует:

6.1.1. Обеспечить высокое качество приготовления блюд и кулинарных изделий путём использования доброкачественного сырья (соответствующего гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам), ежедневного контроля, бракеража готовых блюд и изделий и полноты вложения продуктов в готовые блюда в соответствии с требованиями, указанными в пункте 5.4.2 Контракта.

6.1.2. Оказать услуги по настоящему Контракту полностью соответствующие, правилам, СанПин, ГОСТ и другим нормативам, а также требованиям, заявленным в настоящем Контракте и приложениях к нему.

# 7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

7.2. 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. Пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом.

За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы в размере 1 000 (одной тысячи) рублей.

7.4. 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, пени).

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 в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

7.5. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы и составляет 10 665,50 рублей (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.6 – 7.7 Контракта).

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы и составляет 1 000 (одну тысячу) рублей 00 копеек.

7.7. За неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций Исполнитель в соответствии с пунктом 5.4.20 Контракта, несет ответственность в виде штрафа. Штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного в пункте 5.4.20 Контракта.

7.8. За не предоставление информации, предусмотренной пунктом 5.4.21 Контракта, Исполнитель несет ответственность путем взыскания с Исполнителя пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, заключенного Исполнителем с соисполнителем. Пеня подлежит начислению за каждый день просрочки исполнения такого обязательства.

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

Уплата Сторонами неустойки (штрафов, пени) не освобождает Сторону от исполнения обязательств по Контракту.

7.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать Цену Контракта.

7.11. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать Цену Контракта.

7.12. Ответственность за достоверность и соответствие законодательству Российской Федерации сведений, указанных в представленных Исполнителем Заказчику документах, несет Исполнитель.

# 8. Порядок расторжения Контракта

8.1.Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда либо в случае одностороннего отказа Стороны настоящего Контракта от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством.

8.2. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Контракта в случае, если:

8.2.1. Исполнитель оказывает услуги ненадлежащего качества, при этом недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок либо являются существенными и неустранимыми.

8.2.2. Исполнитель неоднократно нарушил сроки оказания услуг, предусмотренные настоящим Контрактом.

8.2.3. Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Контракта в срок, установленный настоящим Контрактом, либо в ходе исполнения Исполнителем условий Контракта стало очевидно, что услуги не будут оказаны надлежащим образом в установленный настоящим Контрактом срок.

8.3. Заказчик может принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует требованиям Контракта и Технического задания или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать стороной Контракта.

8.4. Исполнитель вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Контракта в случае, если:

8.4.1. Заказчик, несмотря на своевременное и обоснованное предупреждение со стороны Исполнителя о не зависящих от Исполнителя обстоятельствах, которые грозят годности результатов оказываемых услуг либо создают невозможность завершения их оказания в срок, в разумный срок не примет необходимых мер для устранения указанных обстоятельств;

8.4.2. Заказчиком нарушены обязанности по Контракту, и это препятствует исполнению Контакта Исполнителем, а также при наличии обстоятельств, очевидно свидетельствующих о том, что исполнение указанных обязанностей не будет произведено в установленный срок.

8.5. Расторжение настоящего Контракта по соглашению сторон производится путем подписания Сторонами соответствующего соглашения о расторжении.

8.6. Сторона, которой направлено предложение о расторжении настоящего Контракта по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок, не превышающий 5 (пять) рабочих дней с даты его получения.

8.7. В случае расторжения настоящего Контракта Стороны производят сверку расчетов, которой подтверждается объем услуг, оказанных Исполнителем и принятых Заказчиком, а также размер суммы, перечисленной Заказчиком Исполнителю за оказанные услуги.

# 9. Обстоятельства непреодолимой силы

9.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Контракту в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно: наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Контракту, а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством Российской Федерации порядке, которые возникли после заключения Контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 5 (пяти) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

9.3. Если обстоятельства, указанные в пункте 9.1 Контракта, будут длиться более 2 (двух) календарных месяцев с даты соответствующего уведомления, каждая из Сторон вправе требовать расторжения Контракта без требования возмещения убытков, понесенных в связи с наступлением таких обстоятельств.

# 10. Порядок урегулирования споров

10.1. До передачи спора на разрешение арбитражного суда Стороны принимают меры к его урегулированию в претензионном порядке.

10.2. Претензия должна быть направлена другой Стороне в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 15 (пятнадцати) календарных дней с даты ее получения.

10.3. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

10.4. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.5. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и недостижения взаимного согласия споры по Контракту разрешаются в Арбитражном суде Московской области.

# 11. Срок действия, изменение и дополнение Контракта

11.1. Контракт вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует по «28» февраля 2020 г. включительно, а в части гарантийных обязательств и обязательств по оплате – до их полного исполнения.

11.2. Изменение условий настоящего Контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

11.2.1. При снижении цены настоящего Контракта без изменения предусмотренных настоящим Контрактом объема и качества оказываемых услуг.

11.2.2. При уменьшении ранее доведенных до Заказчика, как получателя бюджетных средств, лимитов бюджетных обязательств. В этом случае Сторонами согласовываются новые условия настоящего Контракта, в том числе о цене и (или) сроках исполнения настоящего Контракта и (или) объеме услуг, предусмотренного настоящим Контрактом;

11.2.3. *При корректировке и изменение меню, согласованное Сторонами.*

11.3. При исполнении настоящего Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.4. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные настоящим Контрактом, переходят к новому Заказчику.

11.5. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительным соглашением Сторон *в письменной форме.*

# 12. Прочие условия

12.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Контракта, направляются в письменной форме с нарочным или по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Стороны, указанному в разделе 13 Контракта, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала в течение 3 (трёх) рабочих дней. В случае направления уведомлений по почте, уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки. Положения настоящего пункта не применяются для случая, предусмотренного пунктом 8.4 Контракта.

12.2. Стороны при исполнении Контракта:

- составляют в виде электронных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – электронные документы), первичные учетные документы и иные документы, которыми оформляются:

поставка товара (выполнение работы, оказание услуги), а также отдельные этапы поставки товара (выполнения работы, оказания услуги) (далее - отдельный этап исполнения Контракта), включая все документы, предоставление которых предусмотрено в целях осуществления приемки поставленного товара (выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги), а также отдельных этапов исполнения Контракта;

результаты такой приемки;

мотивированный отказ от подписания документа о приемке;

оплата поставленного товара (выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги), а также отдельных этапов исполнения Контракта;

заключение дополнительных соглашений;

направление требования об уплате неустоек (штрафов, пеней);

направление решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта;

- осуществляют обмен электронными документами посредством использования Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ПИК ЕАСУЗ)   
в соответствии с Регламентом электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – Регламент, Приложение 12 к Контракту).

12.3. Для работы в ПИК ЕАСУЗ Стороны Контракта:

- назначают должностных лиц, уполномоченных за организацию   
и осуществление электронного документооборота в соответствии с разделом Контракта «Особые условия» (далее – уполномоченные должностные лица);

- обеспечивают получение усиленной квалифицированной электронной подписи в аккредитованных удостоверяющих центрах в соответствии   
с требованиями законодательства Российской Федерации, на уполномоченных должностных лиц, подписывающих документы при исполнении Контракта;

- обеспечивают регистрацию в ПИК ЕАСУЗ и в электронном документообороте ПИК ЕАСУЗ (далее – ЭДО ПИК ЕАСУЗ) в соответствии   
с Регламентом;

- обеспечивают необходимые условия для осуществления электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ и в ЭДО ПИК ЕАСУЗ;

- используют для подписания в ЭДО ПИК ЕАСУЗ электронных документов усиленную квалифицированную электронную подпись.

12.4. Стороны признают, что используемые в ПИК ЕАСУЗ электронные документы имеют равную юридическую силу с документами на бумажных носителях информации, подписанными собственноручными подписями уполномоченных должностных лиц и оформленными в установленном порядке.

12.5. Электронные документы, полученные Сторонами друг от друга   
при исполнении Контракта, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации.

12.6. В случае сбоя в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ (описание сбоя содержится в Регламенте), не позволяющего осуществлять обмен электронными документами при исполнении Контракта, Стороны осуществляют оформление и подписание документов на бумажных носителях информации   
в сроки, предусмотренные Контрактом.

После возобновления работы ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ Сторона, ответственная за составление (оформление) документа, направляет   
с использованием ПИК ЕАСУЗ Стороне, в адрес которой должен быть направлен соответствующий документ, сопроводительное письмо, подписанное усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного должностного лица, с приложением копии в электронной форме (скан-образа) документа, подписанного Сторонами на бумажном носителе информации.

Сторона, получившая в ПИК ЕАСУЗ указанное сопроводительное письмо, осуществляет проверку сведений, содержащихся в сопроводительном письме   
и приложенной к нему копии в электронной форме (скан-образа) документа,   
на предмет их соответствия подписанному документу на бумажном носителе информации и по результатам проверки подписывает данное сопроводительное письмо усиленной квалифицированной электронной подписью уполномоченного должностного лица либо отказывается от его подписания в порядке, предусмотренном Регламентом.

12.7. Перечень электронных документов, которыми обмениваются Стороны при исполнении Контракта с использованием ПИК ЕАСУЗ, содержится   
в приложении 11 к Контракту.

12.8. Получение доступа к ПИК ЕАСУЗ, а также использование ЭДО ПИК ЕАСУЗ, в том числе в целях осуществления электронного документооборота   
при исполнении Контракта, для Сторон осуществляется безвозмездно.

12.9.  Во всем, что не предусмотрено Контрактом, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

12.10. Неотъемлемыми частями Контракта являются:

- приложение 1 «Техническое задание» со всеми приложениями,

- приложение 2 «Форма Акта сдачи-приемки услуг»,

- приложение 3 «Соглашение о возмещении затрат на коммунальные услуги и вывоз ТБО»,

- приложение 4 «Десятидневное меню для льготного питания детей в общеобразовательных учреждениях в период январь - декабрь 2020 года» части 1 и 2,

- приложение 5 «Форма заявки на оказание услуг по организации питания»,

- приложение 6 «Форма ведомости учёта рационов питания».

- приложение 7 «Регламент электронного документооборота

- приложение 8 «Перечень электронных документов, которыми обмениваются стороны при исполнении контракта»;

Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области».

12.11. Выполнение Заказчиком и Поставщиком в полном объеме обязательств, предусмотренных Контрактом, является основанием для регистрации сведений об исполнении Контракта в Реестре контрактов в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации.

# 13. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК: | ИСПОЛНИТЕЛЬ: |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа «Возможность» для детей с ограниченными возможностями здоровья города Дубны Московской области» | Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «МК» (ООО «Комбинат питания «МК») |
| Юридический адрес: 141981 Московская область, город Дубна, улица Попова, дом 9 | Юридический адрес: 143010, Московская обл., п. Власиха, ул. Маршала Жукова, д.8а |
| Почтовый адрес: 141981 Московская область, город Дубна, улица Попова, дом 9 | Почтовый адрес: 143010, Московская обл., п. Власиха, ул. Маршала Жукова, д.8а |
| ИНН: 5010029086 | ИНН: 5032232437 |
| КПП: 501001001 | КПП: 503201001 |
| ОГРН: 1035002204533 | ОГРН: 1165032052547 |
|  |  |
| Реквизиты: УФК по Московской области (Комитет по финансам и экономике г.о. Дубна (школа «Возможность», л/с 20007Р15160) | Реквизиты: |
|  | ПАО СБЕРБАНК г.Москва  ИНН/КПП: 7707083893/775001001 |
| БИК: 044525000 | БИК: 044525225 |
| Рас./сч.: 40701810345251000134 | Рас./сч.: 40702810840000058662 |
|  | Кор./сч.: 30101810400000000225 |
|  |  |
| E-mail: vozm@uni-dubna.ru | E-mail: [kompitmk@gmail.com](mailto:kompitmk@gmail.com) |
| Телефон: 8-49621-66767 (\*5120,\*5121) | Телефон: 8(495) 972-98-57 |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (В.А. Смирнова)  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (А.Г. Кудрявцев)  М.П. при наличии |

Приложение 1

к Контракту № 23-12/2019

от « » декабря 2019 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**Оказание услуг по организации льготного питания в общеобразовательном учреждении**

1. Основные показатели оказываемых Услуг: Оказание услуг по организации льготного питания в общеобразовательном учреждении

1.1. Место (места) оказания Услуг:

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа «Возможность» для детей с ограниченными возможностями здоровья г. Дубны Московской области»**

141980 Московская область г. Дубна ул. Блохинцева д.3/1.

1.2. Сроки оказания услуг: с «09» января 2020 по «31» января 2020 года

2. Требования к порядку оказания Услуг:

2.1. В течение 2 (двух) рабочих дней с момента заключения Контракта Исполнителем осуществляются:

2.1.1. Приемка от Заказчика помещений пищеблока, технологического оборудования, инвентаря, мебели, иного имущества необходимых Исполнителю для оказания Услуг;

2.1.2. Доукомплектование пищеблока инвентарем, имуществом, документами, необходимыми для оказания Услуг;

2.1.3. При необходимости техническое обслуживание и ремонт принятого технологического оборудования пищеблока. Приобретенное исполнителем новое кухонное оборудование (взамен вышедшего из строя) передается на баланс Заказчика;

2.1.4. При необходимости доставка, установка и подключение дополнительного технологического оборудования на пищеблоке.

2.1.5. Ремонт и обслуживание используемого оборудования (технологического оборудования и оборудования пищеблока), инженерных коммуникаций (сантехнического оборудования), электрооборудования в период действия контракта производится за счет Исполнителя.

2.2. С даты начала оказания Услуг:

2.2.1. Оказание Услуг осуществляют работники Исполнителя, имеющие необходимую квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований на обнаружение вирусных возбудителей острых кишечных инфекций (норовирусы, ротавирусы, энтеровирусы, астровирусы, гепатит А) и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Все работники Исполнителя должны быть обеспечены в соответствии с установленными нормами своевременно выданной специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также смывающими и (или) обезвреживающими средствами, прошедшими обязательную сертификацию или декларирование соответствия.

2.2.1.1.Исполнитель обеспечивает: оплату труда привлекаемых работников пищеблока, оплату налогов, сборов и других обязательных платежей; сервировку (накрытие столов); уборку помещений, в которых осуществляется оказание услуг, мытье посуды, маркировку посуды и инвентаря; чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима: проведение генеральных уборок, дезинсекция, дератизация в помещениях, в которых осуществляется оказание услуг.

2.2.2. Закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение пищевой продукции, соответствующей требованиям, указанным *в приложении №3 к Техническому заданию (Требования к пищевой продукции, используемой при оказании услуг****)***, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание Услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.

2.2.3. Заявка, подписанная Заказчиком, передается Исполнителю не позднее 5 рабочих дней до дня оказания Услуг. Заказчик вправе изменить Заявку до 12 часов 00 минут рабочего дня, предшествующего дню оказания Услуг, указанному в Заявке. Заявка направляется Исполнителю посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование передачи такой Заявки и получение Заказчиком подтверждения о ее вручении Исполнителю.

2.2.4. Исполнитель на пищеблоке осуществляет входной контроль поступающей продукции, результаты которого фиксирует в соответствующем Журнале бракеража.

2.2.5. Для информирования об ассортименте Услуг Исполнитель составляет Ежедневное меню, содержащее сведения о наименованиях продукции общественного питания и выходе готовых блюд. Ежедневное меню размещается:

- в обеденном зале при оказании услуг в общеобразовательных организациях.

2.2.6. На основании сведений, указанных в Заявке, Меню (Приложение 9 к настоящему Контракту) и Технологических картах (Приложение 10 к настоящему Контракту), работниками Исполнителя осуществляется приготовление продукции общественного питания с соблюдением требований к технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических норм и правил.

2.2.6.1. Осуществлять оказание услуг согласно:

* - десятидневному меню для льготного питания детей в общеобразовательных учреждениях в период 2020-2021 гг. (далее по тексту – меню) утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Московской области и технологическими картами на основании десятидневного меню, разработанными для каждой позиции утвержденного Меню, в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», отражающими рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.2.6.2. Корректировать меню с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических факторов, национальных и конфессиональных при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению основных пищевых веществ. Внесение изменений в меню оформляется дополнительным соглашением сторон Контракта.

2.2.6.3. Не допускать повторения блюд в течение дня, замены горячего питания буфетной продукцией.

2.2.6.4. Обеспечивать высокое качество приготовления блюд и кулинарных изделий путём использования доброкачественного сырья (соответствующего гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам), ежедневного контроля, бракеража готовых блюд и изделий и полноты вложения продуктов в готовые блюда.

2.2.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и Заказчика по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется)). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.2.8. Непосредственно после приготовления пищи работником пищеблока (поваром) отбирается суточная проба от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.2.9. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °C в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

2.2.10. Транспортировка продукции общественного питания до места (мест) оказания Услуг осуществляется Исполнителем.

2.2.11. На основании Заявки и Меню Исполнитель на каждый прием пищи оформляет Раздаточную ведомость на отпуск рационов питания (по форме, установленной в Приложении 11 к настоящему Контракту) (далее – Раздаточная ведомость) в 2 (двух) экземплярах.

2.2.12. На основании Раздаточной ведомости Исполнителем в соответствии со временем оказания Услуг производится:

- отпуск обучающимся общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования рационов питания в обеденном зале (путем предварительного накрытия столов для обучающихся \_\_\_\_\_, с использованием линии раздачи для обучающихся \_\_\_\_\_)[[1]](#footnote-1);

- передача продукции общественного питания в месте (местах) оказания Услуг, ответственным работникам Заказчика (помощникам воспитателя) под роспись для организации приема пищи в групповых ячейках дошкольных образовательных организаций и общеобразовательных организаций, реализующих дошкольные образовательные программы.

Данные о количестве выданных рационов питания заверяются подписями уполномоченных должностных лиц Исполнителя и Заказчика и скрепляются печатями (при наличии), после чего 1 (один) экземпляр Раздаточной ведомости передается Заказчику.

В случае внедрения Заказчиком системы электронного учета питающихся Исполнитель обеспечивает ведение такого учета, участвует в мероприятиях по обучению своих работников использованию такой системы.

2.2.13. Исполнителем осуществляется систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

а) за качеством и безопасностью Услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;

б) за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании Услуг;

в) за соответствием Услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

2.2.14. Исполнителем обеспечиваются своевременная поверка весового оборудования, техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования.

2.2.15. Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

2.2.16. Исполнитель обеспечивает допуск должностных лиц Заказчика и уполномоченных органов для осуществления контроля за исполнением обязательств по Контракту (оценки соответствия Услуг условиям Контракта) в помещения, в которых осуществляются технологические процессы, связанные с оказанием Услуг.

2.2.16.1. Заказчик с целью установления соблюдения Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, указанных в пункте 7.4 настоящего Технического задания, на любом этапе исполнения контракта вправе обратиться с соответствующим заявлением в федеральный (муниципальный) орган исполнительной власти, осуществляющий федеральный (муниципальный) государственный санитарно-эпидемиологический надзор для проведения на безвозмездной основе санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

2.2.17. Исполнитель осуществляет оплату коммунальных услуг и услуг по вывозу твёрдых бытовых отходов (далее по тексту – ТБО), используемых при организации горячего питания, по выставляемым счетам и актам о потребленных коммунальных услугах и вывозе ТБО, подписанных Заказчиком и Исполнителем:

электроэнергия – по фактическому потреблению, согласно показаниям счетчика установленного в пищеблоке;

холодное водоснабжение – по фактическому потреблению, согласно показаниям счетчика установленного в пищеблоке;

горячее водоснабжение – по расчету или по фактическому потреблению, согласно показаниям счетчика установленного в пищеблоке;

стоки – равнозначно объему потребленной холодной и горячей воды;

вывоз ТБО - по фактическому вывозу объёма мусора и отходов.

2.2.18. Регулярное проведение лабораторного производственного контроля за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, за счёт средств Исполнителя, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также периодического визуального контроля за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок школьного образовательного учреждения;

3. Требования к качеству и безопасности оказываемых Услуг:

3.1. При оказании Услуг должны соблюдаться требования, установленные нормативными документами Евроазиатского Экономического союза (Таможенного союза), законодательством Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными нормативными и техническими документами (если иное не предусмотрено Контрактом), в том числе:

3.1.1. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

3.1.2. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

3.1.3. Санитарные правила СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

3.1.4. Санитарные правила СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

3.1.5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

3.1.6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

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

3.1.8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

3.1.9. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

3.1.10. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

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

3.1.12. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

3.1.13. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

3.1.14. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

3.1.15. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

3.1.16. ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

3.1.17. ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;

3.1.18. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

3.1.19. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

3.2. Пищевая продукция, используемая при оказании Услуг (Приложение 1 к Техническому заданию), должна соответствовать требованиям, установленным:

3.2.1. «Едиными санитарно-эпидемиологическими, гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010. № 299);

3.2.2. Техническими регламентами Евразийского Экономического союза (Таможенного союза), Российской Федерации, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации;

3.2.3. Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

3.2.4. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03»;

3.2.5. Санитарно-эпидемиологические правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»;

3.2.6. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

3.3. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации. Упаковка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и техническим документам на соответствующий вид продукции.

3.3.1. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

3.4. Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Технических регламентов Евроазиатского Экономического союза, Таможенного союза, Российской Федерации, межгосударственных стандартов на продукцию отдельных групп.

3.4.1. Маркировка пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) состав пищевой продукции (за исключением случаев, предусмотренных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»);

в) количество пищевой продукции;

г) дату изготовления пищевой продукции;

д) срок годности пищевой продукции;

е) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, а также в случаях, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения импортера;

з) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

и) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

к) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

л) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Указанные сведения должны быть нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Сведения, предусмотренные подпунктами б, в, ж - л, могут быть нанесены на листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.4.2. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

а) наименование пищевой продукции;

б) количество пищевой продукции;

в) дату изготовления пищевой продукции;

г) срок годности пищевой продукции;

д) условия хранения пищевой продукции;

е) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

ж) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным для пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.

В случае, если маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции, помещенную в транспортную упаковку, доступна без нарушения целостности транспортной упаковки, указанную маркировку допускается не наносить на транспортную упаковку.

Дополнительные требования к маркировке пищевой продукции, упакованной в транспортную упаковку, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.5. Используемые при оказании Услуг продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

3.5.1. Подтверждением качества пищевой продукции являются внесенные в сопроводительные документы сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

3.5.2. Для продукции, включенной в раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 требуется наличие документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

Подтверждением наличия такого документа является:

- копия документа, заверенная органом его выдавшим или получателем указанного документа;

- или выписка из Единого реестра, выдаваемая органами и учреждениями государств-членов, уполномоченными в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, с указанием реквизитов документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, наименований продукции (товаров), изготовителя, получателя и органа, выдавшего документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров), в части ее соответствия санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям;

- или наличие указания в документах, подтверждающих приобретение (поступление) товаров, и (или) иной сопроводительной документации, номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов);

- или наличие на товаре и (или) его потребительской таре номера и даты выдачи свидетельства о государственной регистрации (при наличии сведений в Едином реестре или национальных реестрах государств-членов).

3.5.3. Для продукции, включенной в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 требуется наличие ветеринарного сопроводительного документа.

3.5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.6. При транспортировании Исполнителем сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

3.6.1. Транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в исправной, чистой таре специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. При необходимости транспортирования готовой пищи она должна перевозиться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками;

3.6.2. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается;

3.6.3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о своевременном прохождении обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.7. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS Е-140, Е-160-163, Е160а, Е101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота.

3.8. Не допускается использование в организации питания мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

3.9. Питьевая вода, используемая при оказании услуг, должна иметь лабораторные исследования на вирусологические показатели.

3.10.По требованию Заказчика Исполнитель обязан предоставить (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

3.11. При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

3.12. При хранении пищевой продукции Исполнителем должны соблюдаться следующие требования:

3.12.1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты;

3.12.2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);

3.12.3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.);

3.12.4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов;

3.12.5. Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны быть оборудованы регистрирующими устройствами контроля температурного режима во времени. При отсутствии таких устройств Исполнителем ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

3.13. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, Исполнитель разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с требованиями части 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3.14. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания должна отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

**4. Приложения к Техническому заданию.**

К Техническому заданию прилагаются и являются неотъемлемой его частью:

- *Приложение № 1 к техническому заданию* «График оказания услуг»,

*- Приложение № 2 к техническому заданию* «Объем оказания услуг по организации льготного питания в общеобразовательных учреждениях, являющихся предметом контракта»,

*- Приложение № 3 к техническому заданию «*Требования к пищевой продукции, используемой при оказании услуг»*.*

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

*Приложение №1*

*к Техническому заданию документации совместного конкурса*

*с ограниченным участием*

**График оказания услуг**

Услуги оказываются в соответствии с графиком работы общеобразовательных учреждений.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Заказчик | Наименование услуги | Сроки оказания услуг |
|  | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа «Возможность» для детей с ограниченными возможностями здоровья г. Дубны Московской области» | Оказание услуг по организации льготного питания в общеобразовательных учреждениях | С 01 января 2020 года по 31 мая 2020 года включительно.  С 01 сентября 2020 года по 31 декабря 2020 года включительно.  С 01 января 2021 года по 31 мая 2021 года включительно.  С 01 сентября 2021 года по 31 декабря 2021 года включительно.  Завтрак для младших и старших классов: после первого урока с 9.15-9.30  Обед для младших и старших классов: с 12.00-13.30  **В каникулярное время организация питания не осуществляется.** |

*Приложение № 2*

*к Техническому заданию документации совместного конкурса*

*с ограниченным участием*

**Объем оказания услуг по организации льготного питания в общеобразовательном учреждении, являющихся предметом контракта**

1. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа «Возможность» для детей с ограниченными возможностями здоровья г. Дубны Московской области»

Наименование услуги: Оказание услуг по организации льготного питания в общеобразовательных учреждениях

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Завтрак/обед** | **Год** | **Количество рационов питания, штук** |
| обед | январь 2020 | 1037 |

*Приложение № 3*

*к Техническому заданию документации совместного конкурса*

*с ограниченным участием*

Требования к пищевой продукции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование пищевой продукции** | **Характеристики пищевой продукции** |
|  | АБРИКОСЫ СВЕЖИЕ  (не ниже 2 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Абрикосы сушеные без косточки (курага) | ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Дата введения 02.02.2015. |
|  | АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ  (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Арбузы продовольственные свежие | ГОСТ 7177-2015 Арбузы продовольственные свежие. Технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | Ацидофилин для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя  при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 2 сорта) | ГОСТ 31821-2012 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014г |
|  | БАКЛАЖАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 2 сорта) | По ТУ производителя  при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | БАНАНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 КЛАССА) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | БРУСНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | По ТУ производителя  при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ванилин | ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия. Дата введения 01.07.1971. |
|  | Ванильный сахар | По ТУ производителя  при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ВАРЕНЬЕ | ГОСТ 34113-2017  Варенье. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ВАРЕНЬЕ | По ТУ производителя  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ВАФЛИ в ассортименте | ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | ВАФЛИ в ассортименте | По ТУ производителя  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания | ГОСТ Р 54753-2011 Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Ветчина вареная для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ВИНОГРАД СВЕЖИЙ СТОЛОВЫЙ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ  (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия. Дата введения 01.01.1989. |
|  | ВИШНЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ  (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Вода питьевая, расфасованная в емкости | ГОСТ 32220-2013 Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Горох шлифованный: целый или колотый  (1 сорта) | ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия. Дата введения 01.07.1968. |
|  | ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Горошек зеленый консервированный (сорт высший) | ГОСТ 34112-2017  Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Грейпфруты | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | ГРУШИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Дайкон | ГОСТ 32879-2014 Дайкон свежий - корнеплоды. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Детский кефир | ГОСТ 32925-2014 Кефир для детского питания. Технические условия |
|  | Детский кефир, кефир для детского питания, в том числе обогащенный бифидобактериями | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ДЖЕМ | ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | ДЖЕМ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ | ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия. Дата введения 01.07.1991. |
|  | ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ) (не ниже 2 сорта) | ГОСТ 34214-2017 Лук зеленый свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (ПЕТРУШКА) | ГОСТ 34212-2017 Петрушка свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ (УКРОП) | ГОСТ 32856-2014 Укроп свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Зефир | ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке | ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия. Дата введения 01.01.1990.  ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной хлебопекарной муки в нарезке (из муки пшеничной 1 сорта) | ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Общие технические условия. Дата введения 29.09.1988. |
|  | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания:  колбаски (сосиски), сардельки | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Изделия колбасные вареные для детского (дошкольного и школьного) питания: колбаски (сосиски), сардельки | ГОСТ 31498-2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Изделия фигурные и хлопья (готовые завтраки) из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие, в том числе обогащенные микронутриентами | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Изделия хлебобулочные сдобные | ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия. Дата введения 01.07.1990. |
|  | Икра лососевая зернистая баночная | ГОСТ 18173-2004 Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия. Дата введения 30.06.2005. |
|  | Йогурт или биойогурт для детского (дошкольного и школьного) питания без компонентов или с компонентами | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ирис | ГОСТ 6478-2014 Ирис. Общие технические условия.. Дата введения 01.01.2016. |
|  | КАБАЧКИ (ЦУКИНИ) БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | КАБАЧКИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | КАКАО-НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЙ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КАКАО-ПОРОШОК | ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая | ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2003. |
|  | КАПУСТА БРОККОЛИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Капуста брюссельская быстрозамороженная | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | КАПУСТА КВАШЕНАЯ | ГОСТ Р 53972-2010 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2012. |
|  | Капуста китайская (пекинская) свежая | ГОСТ 34323-2017 Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
|  | Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КАПУСТА ЦВЕТНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33952-2016. Капуста цветная свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | Картофель продовольственный свежий: ранний – картофель урожая текущего года, реализуемый до 1 сентября; поздний – картофель урожая текущего года, реализуемый с 1 сентября | ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Кексы | ГОСТ 15052-2014 Кексы. Общие технические условия. Дата введения 25.03.2015. |
|  | кефир | ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Кефир для детского (дошкольного и школьного) питания | ГОСТ 32925-2014. Кефир для детского питания. Дата введения 01.01.2016. |
|  | КИВИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ | ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2002. |
|  | КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия. Дата введения 01.01.2006. |
|  | КЛУБНИКА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | КЛЮКВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Консервы мясные для детского питания (для обеспечения резерва пищевых продуктов на случай возникновения исключительных ситуаций) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Консервы на фруктовой основе для детского питания (для детей дошкольного или школьного возраста) | ГОСТ 32218-2013 Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия. Дата введения от 01.07.2015. |
|  | Консервы на фруктовой основе для детского питания (для детей дошкольного или школьного возраста) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ИКРА ОВОЩНАЯ ИЗ КАБАЧКОВ | ГОСТ 2654-2017 Консервы. Икра овощная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Консервы овощные: икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Консервы рыбные - сайра натуральная и др. | ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Консервы рыбные натуральные, изготовляемые из тихоокеанских (дальневосточных) лососевых рыб – горбуша, кета, кижуч, и др. | ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Дата введения 01.07.2015.  ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия. Дата введения 01.01.2001. |
|  | Конфеты (конфеты укрупненного размера или батончик кондитерский) в шоколадной глазури или без нее, обогащенные очищенным гемоглобином, для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КОНЦЕНТРАТ ПИЩЕВОЙ НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ | ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Дата введения 01.01.1994. |
|  | КОНЦЕНТРАТ ПИЩЕВОЙ НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ БЕЗ КОФЕИНА | ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия. Дата введения 01.01.1994. |
|  | Корица молотая | ГОСТ ISO 6539-2016 Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Корица молотая | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Кофейный напиток злаковый, в том числе обогащенный микронутриентами для детского питания (дошкольного и школьного возраста) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия. Дата введения 01.01.2012. |
|  | Крахмал кукурузный | ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Крупа гречневая ядрица  (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | Крупа кукурузная шлифованная № 1 или  № 2 | ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия. Дата введения 01.01.1970. |
|  | Крупа манная (марки М) | ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия. Дата введения 01.07.1998. |
|  | Крупа овсяная | ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия. Дата введения 01.01.1977. |
|  | Крупа пшеничная | ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская,.Артек.). Технические условия. Дата введения 31.03.1960. |
|  | Крупа пшено шлифованное (сорт высший) | ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Крупа рис шлифованный (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
|  | Крупа ячменная перловая | ГОСТ 5784-60. Крупа ячменная. Технические условия. Дата введения 01.04.1960. |
|  | Кукуруза сахарная в зернах, консервированная (сорт высший) | ГОСТ 34114-2017  Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия. Дата введения 30.06.1982. |
|  | ЛИМОНЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Лук репчатый свежий | ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
|  | Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Лук-порей свежий | ГОСТ 31854-2012 Лук порей свежий, реализуемый в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | Мак пищевой | ГОСТ Р 52533-2006 Мак пищевой. Технические условия. Дата введения 01.01.2007. |
|  | Макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные  (сорт высший) | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Макаронные изделия группы А (соломка, рожки, перья, лапша и др.) | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | МАЛИНА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ  (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Мармелад из ламинарии для детского питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мармелад формовой или резной неглазированный | ГОСТ 6442-2014 Мармелад. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Масло кукурузное | ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия. Дата введения 01.01.2002. |
|  | Масло кукурузное | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Масло подсолнечное: рафинированное дезодорированное (не ниже сорта.премиум.) | ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Масло соевое рафинированное дезодорированное | ГОСТ 31760-2012 Масло соевое. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ | ГОСТ 19792-2017  Мед натуральный. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Молоко питьевое для питания детей раннего возраста стерилизованное, ультрапастеризованное | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Молоко питьевое (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания | ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Молоко питьевое (обогащенное или необогащенное) для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Молоко цельное сгущенное с сахаром | ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия От 04.07.2013. |
|  | Морковь свежая очищенная в вакуумной упаковке | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Морковь столовая свежая | ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 15.02.2015. |
|  | Мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Мука пшеничная хлебопекарная (сорт высший) | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Мюсли | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2 | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках - свинина, для детского питания (класс А, группа 2); подгруппы 2.1 и 2.2 | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3 | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Мясо жилованное, замороженное в блоках – говядина (класс А, группа 1), для детского питания, подгруппы 1.1, 1.2, 1.3 | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное, замороженное | ГОСТ Р 52820-2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2009. |
|  | Мясо индейки (грудка, окорочок, бедро, голень, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени) охлажденное, замороженное | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Напиток кофейный из цикория (сухой растворимый или концентрат), в том числе обогащенный микронутриентами | ГОСТ Р 55512-2013 Цикорий натуральный растворимый. Технические условия. Дата введения 01.01.2015 |
|  | Натрий двууглекислый (сода пищевая) | ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия. Дата введения 01.01.1977. |
|  | НЕКТАРИНЫ СВЕЖИЕ  (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ | ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Нектары фруктовые и фруктово-овощные | ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Огурцы консервированные без добавления уксуса для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Огурцы с зеленью в заливке (залитые раствором лимонной кислоты и поваренной соли) | ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Огурцы свежие | ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
|  | ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | ГОСТ 34220-2017  Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА) | ГОСТ 34220-2017  Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Пастила | ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34325-2017. Перец сладкий свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ (галеты) | ГОСТ 14032-2017. Галеты. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ (КРЕКЕР) | ГОСТ 14033-2015. Межгосударственный стандарт. Крекер. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Печенье из пшеничной муки сахарное или затяжное (из муки не ниже 1 сорта) | ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ (КРЕКЕР) | ГОСТ 14033-2015. Крекер. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | ПЛОДЫ ШИПОВНИКА СУШЕНЫЕ | ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
|  | ПОВИДЛО | ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (котлеты, биточки, тефтели, зразы) замороженные для детского (школьного) питания | ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из свинины охлажденные, замороженные: лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В) | ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные, замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В) | ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо; бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу | ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные: мясокостные - грудка, окорочок, бедро, голень, плечо; бескостные – филе, большое филе, малое филе, кусковое мясо плеча, кусковое мясо окорочка, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, гуляш, азу | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные: мясокостные окорочок, бедро, голень;мясокостные , грудка, окорочок, бедро, голень; бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш | ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные, замороженные: мясокостные окорочок, бедро, голень;мясокостные , грудка, окорочок, бедро, голень; бескостные – филе, филе большое, филе малое, кусковое мясо бедра, кусковое мясо голени, рагу, азу, гуляш | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Продукт творожный для детского (дошкольного и школьного) питания с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – желтки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия.для обработки яиц) | ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – белки (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия.для обработки яиц) | ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Продукты яичные жидкие пищевые охлажденные пастеризованные – меланж (для образовательных учреждений, в которых отсутствуют условия.для обработки яиц) | ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | РЕДИС СВЕЖИЙ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34216-2017 Редис свежий. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | РЕДЬКА ЗЕЛЕНАЯ | РСТ РСФСР 361-77 Редька свежая. Дата введения 01.04.1978. |
|  | Репа столовая свежая | РСТ РСФСР 743-88 Репа столовая свежая. Технические условия. Дата введения 01.07.1988. |
|  | Рыба мороженая (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | Рыбы лососевые соленые филе, филе-кусок (кета, горбуша) | ГОСТ 16080-2002 Лососи дальневосточные соленые. Технические условия. Дата введения 01.01.2004. |
|  | Рыбы лососевые соленые филе, филе-кусок (кета, горбуша) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Ряженка | ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия. Дата введения 01.07.2013г |
|  | Ряженка для детского (дошкольного и школьного) питания с массовой долей жира | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Салат из морской капусты для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Салат свежий (листовой, кочанный) | ГОСТ 33985-2016  Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскариол свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2017. |
|  | САХАР БЕЛЫЙ (КУСКОВОЙ) | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | Сахарная пудра | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | САХАР-ПЕСОК ИЛИ САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ (не ниже 1 категории) | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | САХАР-ПЕСОК ИЛИ САХАР БЕЛЫЙ КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОРЦИОННЫЙ (не ниже 1 категории) | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. Дата введения 01.07.2016. |
|  | Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Свекла столовая свежая | ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | сельдь соленая или слабосоленая | ГОСТ 815-2004 Сельди соленые. Технические условия. Дата введения 01.07.2005. |
|  | Семена кунжута | ГОСТ 12095-76 Кунжут для переработки. Технические условия. Дата введения 01.07.1977. |
|  | Семена кунжута | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте | ГОСТ 28499-2014 Сиропы. Общие технические условия. Дата введения 20.01.2015. |
|  | СЛИВА СВЕЖАЯ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | Сметана | ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | СМОРОДИНА КРАСНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | Соки фруктовые прямого отжима | ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Соки фруктовые, овощные, овощефруктовые, фруктово-овощные для питания детей раннего возраста | ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Соль поваренная пищевая выварочная йодированная | ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия. Дата введения 30.06.2001. |
|  | Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - печень | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), для детского питания - язык | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта | ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.1991. |
|  | Сыр (полутвердый, твердый) м.д.ж.не менее 45% | ГОСТ 52686-2006 Сыры. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2008. |
|  | Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Сырники замороженные – полуфабрикат для детского (школьного) питания | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Сыры полутвердые | ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | Творог (не ниже 9% жирности) | ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. Дата введения 01.07.2014. |
|  | Творог для детского питания (для детей раннего, дошкольного и школьного возраста) с натуральными компонентами (фруктово-ягодными или овощными) или без компонентов | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Томатная паста или томатное пюре без соли | ГОСТ 3343-2017 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты томатные концентрированные. Общие Технические условия. Дата введения 01.01.2019. |
|  | ТОМАТЫ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные | ГОСТ Р 52306-2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2006. |
|  | ТЫКВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ | ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2013. |
|  | ТЫКВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ СВЕЖАЯ | ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | Фасоль продовольственная белая или красная | ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия. Дата введения 30.06.1976. |
|  | Филе из сельди малосоленой или слабосоленой | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей или без кожи (треска, хек, горбуша, минтай, сайда, пикша, судак с кожей и др.)(не ниже категории А) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | ГОСТ 33282-2015 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия. Дата введения 01.01.2017. |
|  | Филе или филе-кусок рыбное мороженое с кожей или без кожи для детского (дошкольного и школьного) питания (треска, пикша, сайда, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Фиточай цветочный, травяной, цветочно-плодово-травяной, цветочно-плодовый, цветочно-травяной для детского питания (для питания детей дошкольного и школьного возраста), фасованный в фильтр-пакеты для разовой заварки | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2018. |
|  | ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ, (не ниже 1 сорта) | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ФРУКТЫ КОСТОЧКОВЫЕ СУШЕНЫЕ (ЧЕРНОСЛИВ), (не ниже столового сорта) | ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Хлеб белый из пшеничной муки в нарезке | ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия. Дата введения 01.07.2013 г ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. . |
|  | Хлеб дарницкий из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной в нарезке | ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия. Дата введения 01.07.2013. |
|  | Хлеб зерновой | ГОСТ 25832-89 Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия. Дата введения 01.07.1990. |
|  | Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, обогащенный витаминами и минералами для детского (дошкольного и школьного) питания подовый в нарезке | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Хлеб из смеси муки ржаной и муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами, для детского (дошкольного и школьного) питания формовой в нарезке | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | Хлопья овсяные (вид.Геркулес.,.Экстра.) | ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия. Дата введения 01.01.1995. |
|  | ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ в ассортименте, (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ в ассортименте (не ниже 1 сорта) | ГОСТ Р 32573-2013 Чай черный. Технические условия. Дата введения 01.07.2015. |
|  | ЧЕРЕШНЯ СВЕЖАЯ,  (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | ЧЕСНОК СВЕЖИЙ | ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия. Дата введения 01.01.2015. |
|  | Шпинат СВЕЖИЙ | ГОСТ 34301-2017 Щавель и шпинат свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | Шпинат СВЕЖИЙ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ЩАВЕЛЬ СВЕЖИЙ | ГОСТ 34301-2017 Щавель и шпинат свежие. Технические условия. Дата введения 01.07.2018. |
|  | ЩАВЕЛЬ СВЕЖИЙ | По ТУ производителя.  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания |
|  | ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ (не ниже 1 сорта) | Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011  О безопасности пищевой продукции. |
|  | ЯДРО ОРЕХА ГРЕЦКОГО  (не ниже 1 сорта) | ГОСТ 16833-2014 Ядро ореха грецкого. Технические условия. Дата введения 01.01.2016. |
|  | Яйца куриные пищевые диетические | ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |
|  | Яйца куриные пищевые мытые | ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия. Дата введения 01.01.2014. |

Приложение 2

к Контракту № 23-12/2019

от « » декабря 2019 г.

*начало формы*

# АКТ СДАЧИ-ПРИЕМКИ УСЛУГ

|  |  |
| --- | --- |
| г. Дубна | «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г. |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с *Муниципальным контрактом* (далее – Контракт) № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (далее – Контракт) Исполнитель выполнил обязательства по оказанию услуг, а именно: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Фактическое качество оказанных услуг соответствует (не соответствует) требованиям Контракта: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Вышеуказанные услуги согласно Контракту должны быть оказаны «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г., фактически оказаны «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

4. Недостатки оказанных услуг выявлены/не выявлены (согласно результатам экспертизы, проведенной Заказчиком \_\_\_\_\_\_\_\_\_№ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями Контракта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6. В соответствии с пунктом \_\_\_\_\_\_ Контракта сумма штрафных санкций составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указывается порядок расчета штрафных санкций*).

Общая стоимость штрафных санкций составит: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7. Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

|  |  |
| --- | --- |
| Сдал:  исполнитель: | Принял:  ЗАКАЗЧИК: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  М.П. *(при наличии)* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  М.П. *(при наличии)* |

*конец формы*

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (В.А. Смирнова)  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (А.Г. Кудрявцев)  М.П. при наличии |

Приложение 3

к Контракту № 23-12/2019

от « » декабря 2019 г.

**Соглашение**

**к контракту от « » декабря 2019 г. № 23-12/2019**

**о возмещении затрат на коммунальные услуги и вывоз ТБО**

|  |  |
| --- | --- |
| г. Дубна | « » декабря 2019г. |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа «Возможность» для детей с ограниченными возможностями здоровья г. Дубны Московской области», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Смирновой Валерии Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «МК» (ООО «Комбинат питания «МК»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Кудрявцева Алексея Геннадьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящее соглашение (далее - «Соглашение») о нижеследующем:

1. **ПРЕДМЕТ СОГЛАШЕНИЯ**

1.1. Исполнитель обязуется осуществлять возмещение затрат на коммунальные услуги и вывоз твёрдых бытовых отходов (далее по тексту – ТБО), используемые при организации горячего питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учреждения)

по выставляемым Заказчиком счетам и актам о фактически потребленных коммунальных услугах, услугах сбора и вывоза ТБО, подписанных Исполнителем и Заказчиком.

1. **ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

**2.1. Заказчик обязуется:**

2.1.1. Обеспечить доступ представителям Исполнителя к местам, где располагаются приборы учета электроснабжения, водоснабжения, контейнеры для сбора твёрдых бытовых отходов.

**2.2. Исполнитель обязуется:**

2.2.1. Не позднее 20 числа, месяца следующего за отчетным, возмещать затраты на фактически потребленные коммунальные услуги и вывоз ТБО.

**2.3. Заказчик вправе:**

2.3.1. Контролировать правильность и своевременность возмещения затрат на потребленные коммунальные услуги и вывоз ТБО.

2.3.2. Выделять своих представителей для оперативного решения вопросов, возникающих при исполнении пункта 1.1 настоящего соглашения и требующих согласованного принятия решения Сторонами.

**2.4. Исполнитель вправе:**

2.4.1. Пользоваться коммунальными услугами в соответствии с установленными требованиями.

2.4.2. Организовывать сбор и вывоз ТБО в соответствии с установленными требованиями.

1. **ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. В состав коммунальных услуг и вывоза ТБО входят возмещение затрат на:

- электроэнергию – по фактическому потреблению, согласно показаниям счетчика, установленного в пищеблоке;

- холодное водоснабжение – по фактическому потреблению, согласно показаниям счетчика, установленного в пищеблоке;

- горячее водоснабжение – по расчету или фактическому потреблению, согласно показаниям счетчика, установленного в пищеблоке;

- стоки - равнозначно объему потребленной холодной и горячей воды;

- сбор и вывоз твёрдых бытовых отходов.

3.2. Возмещение затрат на коммунальные услуги и вывоз ТБО производится на основании акта. (Приложение к настоящему соглашению). В акте указывается период оказания услуг, вид услуг, показания счетчиков. Акт подписывается Исполнителем и Заказчиком.

1. **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему соглашению Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1. **РАССМОТРЕНИЕ СПОРОВ**

5.1. Разногласия между Сторонами, вытекающие из условий соглашения, либо иные, не урегулированные соглашением, но связанные с ним отношения, разрешаются в установленном порядке путем переговоров.

1. **ДЕЙСТВИЕ СОГЛАШЕНИЯ, ЕГО ИЗМЕНЕНИЕ И РАСТОРЖЕНИЕ**

6.1. Настоящее соглашение вступает в силу с момента действия контракта и действует по 30 апреля 2019 г.

6.2. Настоящее соглашение не может быть изменено без обоюдного письменного соглашения Сторон, кроме случаев, предусмотренных законодательством РФ.

6.3. Расторжение соглашения допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.

6.4. Все совершенные в письменной форме изменения и дополнения к соглашению, надлежащим образом оформленные и подписанные Сторонами, являются составной и неотъемлемой частью соглашения.

6.5. Все сообщения, заявления, претензии и уведомления, связанные с исполнением настоящего соглашения, должны посылаться Сторонами непосредственно друг другу по указанным в соглашении адресам Сторон и (или) по электронной почте.

1. **ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

7.1. Настоящее соглашение подписано в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один из которых находится у Заказчика, а второй у Исполнителя.

1. **АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

|  |  |
| --- | --- |
| ЗАКАЗЧИК: | ИСПОЛНИТЕЛЬ: |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа «Возможность» для детей с ограниченными возможностями здоровья города Дубны Московской области» | Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «МК» (ООО «Комбинат питания «МК») |
| Юридический адрес: 141981 Московская область, город Дубна, улица Попова, дом 9 | Юридический адрес: 143010, Московская обл., п. Власиха, ул. Маршала Жукова, д.8а |
| Почтовый адрес: 141981 Московская область, город Дубна, улица Попова, дом 9 | Почтовый адрес: 143010, Московская обл., п. Власиха, ул. Маршала Жукова, д.8а |
| ИНН: 5010029086 | ИНН: 5032232437 |
| КПП: 501001001 | КПП: 503201001 |
| ОГРН: 1035002204533 | ОГРН: 1165032052547 |
|  |  |
| Реквизиты: УФК по Московской области (Комитет по финансам и экономике г.о. Дубна (школа «Возможность», л/с 20007Р15160) | Реквизиты: |
|  | ПАО СБЕРБАНК г.Москва  ИНН/КПП: 7707083893/775001001 |
| БИК: 044525000 | БИК: 044525225 |
| Рас./сч.: 40701810345251000134 | Рас./сч.: 40702810840000058662 |
|  | Кор./сч.: 30101810400000000225 |
|  |  |
| E-mail: vozm@uni-dubna.ru | E-mail: [kompitmk@gmail.com](mailto:kompitmk@gmail.com) |
| Телефон: 8-49621-66767 (\*5120,\*5121) | Телефон: 8(495) 972-98-57 |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (В.А. Смирнова)  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (А.Г. Кудрявцев)  М.П. при наличии |

*Приложение 1*

*к Соглашению*

*по контракту №23-12/2019*

*от « » декабря 2019 г.*

*начало формы*

Акт № 1

О потребленных коммунальных услугах

по соглашению

к контракту 23-12/2019 от « » декабря 2019г.

Мы, нижеподписавшиеся, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учреждения)

именуемое в дальнейшем «заказчик», в лице директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(фамилия, имя, отчество)

действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «исполнитель», в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, составили настоящий акт о том, что:

1. Показания потребления электросчетчика маломощного электрооборудования составил за период с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №/  № | № счет | Предыдущее показание счетчика | Текущее показание счетчика | Разница показаний | Коэффициент | %  потерь | Потери(кВт/ч) | Расход  (кВт/ч) | Цена руб/кВтч | Сумма без НДС | НДС | ИТОГО |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. Показания потребления водоснабжения за период с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №/№ | Предыдущее показание счетчика | Текущее показание счетчика | Разница показаний | Тариф | Сумма без НДС | НДС | ИТОГО |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9=(7+8) |
| Холодной воды |  |  |  |  |  |  |  |
| Горячей воды (закрытая система, коэф 0,0619) | По расчету | Расчет тепло в составе ГВС |  |  |  |  |  |
|  | По расчету | Расчет вода в составе ГВС |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| водоотведение | ХВ+ГВ | |  |  |  |  |  |

1. Показания сбора и вывоза ТБО с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование твердых коммунальных отходов | Натуральный показатель (м3) | Тариф за м3 (руб.) | Сумма без НДС (руб) | НДС | Сумма с НДС (руб) |
|  | ***Всего,*** *в том числе:*  -ТБО |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Заказчик: Исполнитель:

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

М.П. М.П.

*конец формы*

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (В.А. Смирнова)  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (А.Г. Кудрявцев)  М.П. при наличии |

Приложение 4

к Контракту № 23-12/2019

от « » декабря 2019 г.

|  |  |
| --- | --- |
| «Утверждаю»  Директор (*ООО «Комбинат питания «МК»*) | «Утверждаю»  Директор (*школы «Возможность»*) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ А.Г. Кудрявцев / | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В.А. Смирнова / |
| «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.  М.П. (при наличии) | «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.  М.П. (при наличии) |

**Десятидневное меню для льготного питания детей в общеобразовательных учреждениях**

**в период январь - декабрь 2020 года (части 1 и 2)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| Меню и пищевая ценность | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| приготовляемый блюд на 10 дней, для питания школьников (завтрак, обед) согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и Методических рекомендаций Министерства образования | | | | | | | | | | | | | | |
| Московской области (Прил.; 4 к письму №12128-11м/07 от 18.09.2013 г.) | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Часть 1.** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 1(понедельник) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запеканка рисовая с творогом (с молоком сгущенным) | 200 | 11,52 | 8,90 | 65,88 | 393,34 | 0,06 | 0,40 | 0,04 | 1,64 | 166,54 | 218,46 | 42,18 | 1,02 |
| Бутерброд с колбасой | 40 | 4,24 | 6,61 | 11,86 | 124,00 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,36 | 8,96 | 47,92 | 7,36 | 0,62 |
| Чай с лимоном | 200 | 0,12 | 0,02 | 13,70 | 55,86 | 0,00 | 2,54 | 0,00 | 0,00 | 12,80 | 3,96 | 2,16 | 0,32 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат витаминный | 60 | 0,94 | 3,61 | 5,27 | 57,42 | 0,03 | 19,74 | 0,00 | 9,60 | 19,18 | 20,32 | 9,98 | 0,34 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом | 200/8 | 2,16 | 2,28 | 13,96 | 94,60 | 0,08 | 6,60 | 0,00 | 1,14 | 23,36 | 54,06 | 21,82 | 0,90 |
| Котлеты рыбные | 80 | 8,54 | 5,26 | 9,68 | 121,90 | 0,06 | 0,61 | 0,02 | 2,34 | 20,57 | 104,38 | 18,97 | 0,69 |
| Картофель отварной (с маслом) | 150 | 2,88 | 5,65 | 19,98 | 150,00 | 0,15 | 20,60 | 0,03 | 0,21 | 19,52 | 79,70 | 29,03 | 1,17 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,08 | 32,02 | 132,80 | 0,02 | 0,72 | 0,00 | 0,50 | 32,48 | 23,44 | 17,46 | 0,70 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **40,18** | **33,76** | **175,23** | **1431,91** | **0,61** | **51,20** | **0,09** | **17,28** | **333,30** | **674,84** | **187,86** | **8,19** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 2 (вторник) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Макароны отварные с сыром | 150 | 10,15 | 11,94 | 25,59 | 250,80 | 0,06 | 0,17 | 0,09 | 0,81 | 221,40 | 151,56 | 15,24 | 0,93 |
| Йогурт | 100 | 4,10 | 1,50 | 5,90 | 53,50 | 0,03 | 0,60 | 10,00 | 0,00 | 0,01 | 95,00 | 15,00 | 0,10 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из свеклы отварной | 60 | 0,85 | 3,61 | 4,96 | 55,68 | 0,01 | 3,99 | 0,00 | 1,62 | 21,28 | 24,38 | 12,42 | 0,79 |
| Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной | 200/5 | 1,42 | 3,96 | 6,32 | 71,80 | 0,04 | 12,62 | 0,00 | 1,88 | 39,40 | 39,20 | 17,70 | 0,66 |
| Птица, тушенная в соусе | 80 | 9,42 | 8,10 | 2,34 | 120,00 | 0,04 | 1,15 | 0,03 | 0,77 | 31,12 | 72,40 | 10,51 | 0,73 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,60 | 6,09 | 38,64 | 243,75 | 0,21 | 0,00 | 0,00 | 0,60 | 14,82 | 203,93 | 135,83 | 4,56 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,08 | 32,02 | 132,80 | 0,02 | 0,72 | 0,00 | 0,50 | 32,48 | 23,44 | 17,46 | 0,70 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **48,40** | **40,17** | **136,23** | **1348,92** | **0,60** | **20,83** | **10,14** | **7,67** | **542,63** | **857,06** | **284,40** | **11,38** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 3 (среда) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша вязкая молочная из риса и пшена (с маслом) | 200 | 5,80 | 10,64 | 31,88 | 247,62 | 0,10 | 0,92 | 0,06 | 0,18 | 127,02 | 149,26 | 35,44 | 0,78 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Плоды свежие | 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 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат картофельный с кукурузой и морковью | 60 | 1,81 | 3,82 | 14,23 | 98,52 | 0,05 | 3,47 | 0,00 | 1,76 | 11,62 | 23,52 | 15,17 | 0,71 |
| Суп картофельный с мясом | 200/8 | 1,88 | 2,26 | 13,50 | 91,20 | 0,10 | 9,60 | 0,00 | 1,02 | 24,36 | 62,18 | 25,12 | 0,96 |
| Гуляш из отварной говядины | 100 | 13,36 | 14,08 | 3,27 | 164,00 | 0,01 | 1,20 | 0,00 | 0,00 | 23,60 | 117,03 | 20,27 | 2,00 |
| Макаронные изделия отварные с маслом | 150 | 5,46 | 5,79 | 30,45 | 195,72 | 0,06 | 0,00 | 0,03 | 0,81 | 12,15 | 37,58 | 8,15 | 0,81 |
| Соки овощные, фруктовые и ягодные | 200 | 20,00 | 2,00 | 58,00 | 330,00 | 0,56 | 200,00 | 0,00 | 8,00 | 140,00 | 640,00 | 240,00 | 10,00 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **61,91** | **43,88** | **181,59** | **1594,65** | **1,10** | **226,77** | **0,11** | **13,46** | **536,87** | **1287,73** | **413,39** | **20,37** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 4 (четверг) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Плов сладкий | 170 | 4,47 | 6,66 | 70,65 | 363,80 | 0,05 | 0,80 | 0,02 | 1,05 | 61,88 | 114,09 | 57,95 | 1,75 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из свеклы с огурцами солеными | 60 | 0,85 | 3,62 | 3,77 | 51,00 | 0,02 | 3,57 | 0,00 | 1,63 | 18,43 | 23,70 | 11,17 | 0,64 |
| Суп с фрикадельками | 200 | 4,20 | 2,00 | 9,40 | 82,00 | 0,08 | 6,80 | 0,00 | 0,20 | 26,00 | 76,00 | 22,60 | 1,00 |
| Жаркое по-домашнему | 200 | 18,52 | 20,68 | 18,94 | 337,14 | 0,14 | 7,72 | 0,00 | 3,54 | 34,86 | 235,14 | 48,54 | 4,42 |
| Компот из смородины черной | 200 | 0,60 | 0,20 | 16,00 | 68,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **41,84** | **38,05** | **139,22** | **1322,53** | **0,48** | **20,47** | **0,04** | **7,92** | **323,29** | **696,09** | **200,51** | **10,72** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 5 (пятница) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша вязкая молочная из пшенной крупы (с маслом) | 200 | 7,90 | 10,08 | 46,50 | 308,18 | 0,14 | 1,00 | 0,04 | 0,72 | 134,42 | 201,82 | 40,76 | 2,24 |
| Сыр (порциями) | 18 | 4,18 | 5,31 | 0,00 | 64,80 | 0,01 | 0,13 | 0,05 | 0,09 | 158,40 | 90,00 | 6,30 | 0,18 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из моркови с сахаром | 60 | 0,74 | 0,05 | 6,89 | 49,02 | 0,04 | 2,02 | 0,00 | 8,04 | 15,46 | 31,66 | 21,63 | 0,40 |
| Суп картофельный с фасолью и мясом | 200/8 | 4,40 | 4,22 | 13,22 | 118,60 | 0,18 | 4,66 | 0,00 | 1,94 | 34,14 | 70,48 | 28,46 | 1,64 |
| Тефтели | 130 | 8,81 | 9,80 | 11,15 | 167,82 | 0,07 | 0,48 | 0,04 | 0,53 | 27,95 | 98,25 | 19,50 | 0,81 |
| Капуста тушеная (из свежей капусты) | 150 | 3,09 | 4,86 | 14,15 | 112,65 | 0,05 | 25,74 | 0,00 | 2,60 | 83,18 | 60,21 | 30,98 | 1,22 |
| Соки овощные, фруктовые и ягодные | 200 | 20,00 | 2,00 | 58,00 | 330,00 | 0,56 | 200,00 | 0,00 | 8,00 | 140,00 | 640,00 | 240,00 | 10,00 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **62,32** | **41,21** | **170,37** | **1571,66** | **1,22** | **235,60** | **0,15** | **23,41** | **775,66** | **1439,59** | **447,87** | **19,39** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 6 (суббота) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запеканка рисовая с творогом (с молоком сгущенным) | 200 | 11,52 | 8,90 | 65,88 | 393,34 | 0,06 | 0,40 | 0,04 | 1,64 | 166,54 | 218,46 | 42,18 | 1,02 |
| Чай с сахаром | 200 | 0,06 | 0,02 | 13,96 | 55,82 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 10,32 | 2,60 | 1,30 | 0,26 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Винегрет овощной | 60 | 0,83 | 6,01 | 3,93 | 73,20 | 0,02 | 7,04 | 0,00 | 2,77 | 24,88 | 23,12 | 12,07 | 0,52 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом | 200/8 | 2,16 | 2,28 | 13,96 | 94,60 | 0,08 | 6,60 | 0,00 | 1,14 | 23,36 | 54,06 | 21,82 | 0,90 |
| Котлеты рубленые из бройлер-цыплят | 80 | 11,13 | 21,38 | 11,24 | 282,18 | 0,07 | 0,76 | 0,06 | 2,11 | 40,39 | 70,94 | 15,13 | 1,03 |
| Рис отварной | 150 | 3,65 | 5,37 | 36,69 | 209,70 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,29 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,08 | 32,02 | 132,80 | 0,02 | 0,72 | 0,00 | 0,50 | 32,48 | 23,44 | 17,46 | 0,70 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **39,13** | **45,39** | **180,56** | **1543,63** | **0,42** | **15,54** | **0,10** | **9,94** | **329,23** | **576,16** | **165,20** | **7,38** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 7 (понедельник) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Омлет натуральный | 180 | 16,72 | 29,79 | 3,17 | 347,58 | 0,13 | 0,31 | 0,40 | 0,90 | 123,70 | 270,94 | 19,37 | 3,17 |
| Бутерброд с колбасой | 40 | 4,24 | 6,61 | 11,86 | 124,00 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,36 | 8,96 | 47,92 | 7,36 | 0,62 |
| Чай с сахаром | 200 | 0,06 | 0,02 | 13,96 | 55,82 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 10,32 | 2,60 | 1,30 | 0,26 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из моркови с яблоками и курагой | 60 | 0,90 | 3,04 | 7,81 | 62,22 | 0,04 | 2,14 | 0,00 | 4,95 | 22,75 | 33,73 | 23,45 | 0,64 |
| Борщ с фасолью и картофелем со сметаной и мясом | 200/5/8 | 2,84 | 4,10 | 11,34 | 102,20 | 0,08 | 5,36 | 0,00 | 1,94 | 43,34 | 79,60 | 27,56 | 1,38 |
| Тефтели рыбные | 130 | 12,88 | 10,69 | 15,29 | 209,62 | 0,10 | 2,03 | 0,03 | 4,39 | 71,14 | 153,91 | 28,94 | 0,91 |
| Картофельное пюре (с маслом) | 150 | 3,10 | 9,15 | 17,98 | 172,86 | 0,15 | 17,81 | 0,05 | 0,24 | 41,66 | 87,03 | 27,41 | 1,04 |
| Компот из свежезамороженных ягод | 200 | 0,20 | 0,08 | 17,42 | 69,44 | 0,00 | 40,00 | 0,00 | 0,00 | 7,52 | 0,00 | 0,00 | 0,30 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
|  | **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **50,06** | **64,83** | **101,71** | **1445,73** | **0,70** | **67,66** | **0,47** | **14,27** | **359,28** | **798,33** | **174,29** | **10,74** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 8 (вторник) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша вязкая молочная из гречневой крупы (с маслом) | 200 | 8,22 | 10,54 | 42,20 | 297,14 | 0,14 | 0,92 | 0,06 | 0,74 | 139,78 | 210,76 | 42,22 | 2,22 |
| Плоды свежие | 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 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из свеклы с яблоками | 60 | 0,65 | 3,65 | 6,72 | 62,34 | 0,01 | 3,86 | 0,00 | 6,36 | 17,56 | 19,09 | 10,10 | 0,89 |
| Суп гороховый с мясом | 200/8 | 5,72 | 38,52 | 12,50 | 439,40 | 0,14 | 0,80 | 0,00 | 17,82 | 59,50 | 147,46 | 33,82 | 1,84 |
| Сосиски отварные | 60 | 5,29 | 11,34 | 1,98 | 132,00 | 0,07 | 0,01 | 0,02 | 0,21 | 17,65 | 71,88 | 9,35 | 0,72 |
| Капуста тушеная | 150 | 3,06 | 5,52 | 11,83 | 115,50 | 0,05 | 25,62 | 0,00 | 2,93 | 88,13 | 61,04 | 31,28 | 1,25 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,08 | 32,02 | 132,80 | 0,02 | 0,72 | 0,00 | 0,50 | 32,48 | 23,44 | 17,46 | 0,70 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **37,20** | **74,94** | **137,51** | **1646,77** | **0,65** | **43,51** | **0,10** | **30,25** | **553,21** | **791,82** | **213,47** | **12,72** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 9 (среда) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша жидкая молочная из манной крупы (с маслом) | 200 | 5,82 | 10,20 | 30,84 | 239,04 | 0,08 | 1,12 | 0,06 | 0,50 | 127,40 | 112,56 | 19,34 | 0,44 |
| Печенье | 20 | 1,70 | 2,26 | 13,94 | 82,90 | 0,02 | 0,00 | 13,00 | 0,26 | 8,20 | 17,40 | 3,00 | 0,20 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,79 | 1,95 | 3,76 | 35,76 | 0,01 | 11,31 | 0,00 | 5,06 | 17,30 | 16,66 | 16,99 | 0,30 |
| Рассольник ленинградский со сметаной и мясом | 200/5/8 | 1,62 | 4,08 | 9,58 | 85,80 | 0,08 | 6,70 | 0,00 | 1,88 | 23,32 | 45,38 | 19,34 | 0,74 |
| Котлеты домашние | 80 | 6,32 | 9,69 | 6,58 | 139,72 | 0,08 | 0,12 | 0,02 | 1,38 | 16,99 | 67,91 | 11,04 | 1,05 |
| Рис отварной | 150 | 3,65 | 5,37 | 36,69 | 209,70 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,29 | 1,37 | 60,95 | 16,34 | 0,53 |
| Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах | 200 | 0,00 | 0,00 | 11,14 | 49,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,16 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **33,10** | **38,44** | **132,99** | **1263,11** | **0,49** | **20,83** | **13,10** | **10,86** | **376,86** | **568,02** | **146,28** | **6,16** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 10 (четверг) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша вязкая молочная из овсяной крупы (с маслом) | 200 | 8,22 | 10,54 | 42,20 | 297,14 | 0,14 | 0,92 | 0,06 | 0,74 | 139,78 | 210,76 | 42,22 | 2,22 |
| Сыр (порциями) | 18 | 4,18 | 5,31 | 0,00 | 64,80 | 0,01 | 0,13 | 0,05 | 0,09 | 158,40 | 90,00 | 6,30 | 0,18 |
| Чай с сахаром | 200 | 0,06 | 0,02 | 13,96 | 55,82 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 10,32 | 2,60 | 1,30 | 0,26 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из свеклы с зеленым горошком | 60 | 0,99 | 2,47 | 4,37 | 43,74 | 0,02 | 4,12 | 0,00 | 1,13 | 17,00 | 24,97 | 11,03 | 0,79 |
| Суп из овощей с мясом | 200/8 | 1,28 | 4,00 | 7,32 | 76,20 | 0,06 | 8,30 | 0,00 | 1,86 | 27,88 | 39,42 | 16,60 | 0,62 |
| Рыба, запеченная в сметанном соусе | 80 | 6,47 | 5,91 | 13,29 | 132,50 | 0,04 | 0,15 | 0,02 | 1,60 | 37,14 | 90,14 | 13,69 | 0,90 |
| Картофельное пюре (с маслом) | 150 | 3,10 | 9,15 | 17,98 | 172,86 | 0,15 | 17,81 | 0,05 | 0,24 | 41,66 | 87,03 | 27,41 | 1,04 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,08 | 32,02 | 132,80 | 0,02 | 0,72 | 0,00 | 0,50 | 32,48 | 23,44 | 17,46 | 0,70 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **34,08** | **38,83** | **134,02** | **1277,85** | **0,57** | **32,16** | **0,18** | **7,65** | **494,55** | **690,95** | **174,91** | **9,13** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Часть 2.** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запеканка рисовая с творогом (с молоком сгущенным) | 200 | 11,52 | 8,90 | 65,88 | 393,34 | 0,06 | 0,40 | 0,04 | 1,64 | 166,54 | 218,46 | 42,18 | 1,02 |
| Бутерброд с колбасой | 40 | 4,24 | 6,61 | 11,86 | 124,00 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,36 | 8,96 | 47,92 | 7,36 | 0,62 |
| Чай с лимоном | 200 | 0,12 | 0,02 | 13,70 | 55,86 | 0,00 | 2,54 | 0,00 | 0,00 | 12,80 | 3,96 | 2,16 | 0,32 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат витаминный | 100 | 1,57 | 6,02 | 8,79 | 95,70 | 0,05 | 32,90 | 0,00 | 16,00 | 31,96 | 33,86 | 16,64 | 0,57 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом | 250/8 | 2,70 | 2,85 | 17,45 | 118,25 | 0,10 | 8,25 | 0,00 | 1,43 | 29,20 | 67,58 | 27,28 | 1,13 |
| Котлеты рыбные | 100 | 10,67 | 6,57 | 12,10 | 152,38 | 0,08 | 0,76 | 0,02 | 2,93 | 25,71 | 130,48 | 23,71 | 0,86 |
| Картофель отварной (с маслом) | 180 | 3,46 | 6,79 | 23,98 | 180,00 | 0,18 | 24,71 | 0,04 | 0,25 | 23,42 | 95,63 | 34,83 | 1,40 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,08 | 32,02 | 132,80 | 0,02 | 0,72 | 0,00 | 0,50 | 32,48 | 23,44 | 17,46 | 0,70 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **44,06** | **39,19** | **188,66** | **1554,32** | **0,69** | **70,28** | **0,10** | **24,60** | **360,97** | **743,93** | **210,52** | **9,05** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 2 (вторник) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Макароны отварные с сыром | 180 | 12,19 | 14,33 | 30,71 | 300,96 | 0,07 | 0,20 | 0,11 | 0,97 | 265,68 | 181,87 | 18,29 | 1,12 |
| Йогурт | 100 | 4,10 | 1,50 | 5,90 | 53,50 | 0,03 | 0,60 | 10,00 | 0,00 | 0,01 | 95,00 | 15,00 | 0,10 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из свеклы отварной | 100 | 1,41 | 6,01 | 8,26 | 92,80 | 0,02 | 6,65 | 0,00 | 2,70 | 35,46 | 40,63 | 20,70 | 1,32 |
| Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной | 250/5 | 1,77 | 4,95 | 7,90 | 89,75 | 0,05 | 15,78 | 0,00 | 2,35 | 49,25 | 49,00 | 22,13 | 0,83 |
| Птица, тушенная в соусе | 100 | 11,78 | 10,12 | 2,93 | 150,00 | 0,05 | 1,44 | 0,04 | 0,96 | 38,90 | 90,50 | 13,14 | 0,91 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,31 | 7,31 | 46,37 | 292,50 | 0,25 | 0,00 | 0,00 | 0,72 | 17,78 | 244,71 | 162,99 | 5,47 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,08 | 32,02 | 132,80 | 0,02 | 0,72 | 0,00 | 0,50 | 32,48 | 23,44 | 17,46 | 0,70 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
|  | **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **55,42** | **49,19** | **154,55** | **1532,90** | **0,68** | **26,96** | **10,17** | **9,69** | **621,68** | **972,31** | **329,94** | **13,35** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 3 (среда) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша вязкая молочная из риса и пшена (с маслом) | 200 | 5,80 | 10,64 | 31,88 | 247,62 | 0,10 | 0,92 | 0,06 | 0,18 | 127,02 | 149,26 | 35,44 | 0,78 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Плоды свежие | 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 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат картофельный с кукурузой и морковью | 100 | 3,02 | 6,36 | 23,72 | 164,20 | 0,08 | 5,78 | 0,00 | 2,93 | 19,36 | 39,20 | 25,29 | 1,19 |
| Суп картофельный с мясом | 250/8 | 2,35 | 2,82 | 16,88 | 114,00 | 0,13 | 12,00 | 0,00 | 1,28 | 30,45 | 77,73 | 31,40 | 1,20 |
| Гуляш из отварной говядины | 100 | 13,36 | 14,08 | 3,27 | 164,00 | 0,01 | 1,20 | 0,00 | 0,00 | 23,60 | 117,03 | 20,27 | 2,00 |
| Макаронные изделия отварные с маслом | 180 | 6,55 | 6,95 | 36,54 | 234,86 | 0,07 | 0,00 | 0,04 | 0,97 | 14,58 | 45,09 | 9,77 | 0,97 |
| Соки овощные, фруктовые и ягодные | 200 | 20,00 | 2,00 | 58,00 | 330,00 | 0,56 | 200,00 | 0,00 | 8,00 | 140,00 | 640,00 | 240,00 | 10,00 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
|  | **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **64,68** | **48,14** | **200,55** | **1722,27** | **1,17** | **231,48** | **0,12** | **15,05** | **553,13** | **1326,47** | **431,41** | **21,25** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 4 (четверг) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Плов сладкий | 200 | 5,26 | 7,84 | 83,12 | 428,00 | 0,06 | 0,94 | 0,02 | 1,24 | 72,80 | 134,22 | 68,18 | 2,06 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из свеклы с огурцами солеными | 100 | 1,42 | 6,03 | 6,28 | 85,00 | 0,03 | 5,95 | 0,00 | 2,72 | 30,72 | 39,50 | 18,62 | 1,07 |
| Суп с фрикадельками | 250 | 5,25 | 2,50 | 11,75 | 102,50 | 0,10 | 8,50 | 0,00 | 0,25 | 32,50 | 95,00 | 28,25 | 1,25 |
| Жаркое по-домашнему | 250 | 23,15 | 25,85 | 23,68 | 421,43 | 0,18 | 9,65 | 0,00 | 4,43 | 43,58 | 293,93 | 60,68 | 5,53 |
| Компот из смородины черной | 200 | 0,60 | 0,20 | 16,00 | 68,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
|  | **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **48,88** | **47,31** | **161,29** | **1525,52** | **0,56** | **26,62** | **0,04** | **10,13** | **361,72** | **809,81** | **235,97** | **12,82** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 5 (пятница) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша вязкая молочная из пшенной крупы (с маслом) | 200 | 7,90 | 10,08 | 46,50 | 308,18 | 0,14 | 1,00 | 0,04 | 0,72 | 134,42 | 201,82 | 40,76 | 2,24 |
| Сыр (порциями) | 18 | 4,18 | 5,31 | 0,00 | 64,80 | 0,01 | 0,13 | 0,05 | 0,09 | 158,40 | 90,00 | 6,30 | 0,18 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из моркови с сахаром | 100 | 1,23 | 0,09 | 11,48 | 81,70 | 0,06 | 3,36 | 0,00 | 13,40 | 25,76 | 52,77 | 36,05 | 0,66 |
| Суп картофельный с фасолью и мясом | 250/8 | 5,50 | 5,27 | 16,53 | 148,25 | 0,23 | 5,83 | 0,00 | 2,43 | 42,68 | 88,10 | 35,58 | 2,05 |
| Тефтели | 150 | 10,17 | 11,31 | 12,87 | 193,63 | 0,08 | 0,56 | 0,05 | 0,62 | 32,25 | 113,37 | 22,50 | 0,93 |
| Капуста тушеная (из свежей капусты) | 180 | 3,71 | 5,83 | 16,97 | 135,18 | 0,05 | 30,89 | 0,00 | 3,11 | 99,81 | 72,25 | 37,17 | 1,46 |
| Соки овощные, фруктовые и ягодные | 200 | 20,00 | 2,00 | 58,00 | 330,00 | 0,56 | 200,00 | 0,00 | 8,00 | 140,00 | 640,00 | 240,00 | 10,00 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
|  | **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **65,89** | **44,78** | **182,81** | **1682,33** | **1,31** | **243,33** | **0,15** | **29,85** | **815,44** | **1505,47** | **478,60** | **20,43** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 6 (суббота) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запеканка рисовая с творогом (с молоком сгущенным) | 200 | 11,52 | 8,90 | 65,88 | 393,34 | 0,06 | 0,40 | 0,04 | 1,64 | 166,54 | 218,46 | 42,18 | 1,02 |
| Чай с сахаром | 200 | 0,06 | 0,02 | 13,96 | 55,82 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 10,32 | 2,60 | 1,30 | 0,26 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Винегрет овощной | 100 | 1,39 | 10,02 | 6,55 | 122,00 | 0,04 | 11,73 | 0,00 | 4,62 | 41,46 | 38,53 | 20,12 | 0,86 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом | 250/8 | 2,70 | 2,85 | 17,45 | 118,25 | 0,10 | 8,25 | 0,00 | 1,43 | 29,20 | 67,58 | 27,28 | 1,13 |
| Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (с маслом) | 100 | 13,91 | 26,73 | 14,05 | 352,73 | 0,09 | 0,95 | 0,08 | 2,64 | 50,49 | 88,67 | 18,91 | 1,29 |
| Рис отварной | 180 | 4,37 | 6,44 | 44,03 | 251,64 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,34 | 1,64 | 73,13 | 19,60 | 0,63 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,08 | 32,02 | 132,80 | 0,02 | 0,72 | 0,00 | 0,50 | 32,48 | 23,44 | 17,46 | 0,70 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **43,73** | **56,39** | **196,82** | **1728,57** | **0,48** | **22,07** | **0,12** | **12,66** | **362,03** | **635,01** | **185,75** | **8,32** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 7 (понедельник) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Омлет натуральный | 200 | 18,58 | 33,10 | 3,52 | 386,20 | 0,14 | 0,34 | 0,44 | 1,00 | 137,44 | 301,04 | 21,52 | 3,52 |
| Бутерброд с колбасой | 40 | 4,24 | 6,61 | 11,86 | 124,00 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,36 | 8,96 | 47,92 | 7,36 | 0,62 |
| Чай с сахаром | 200 | 0,06 | 0,02 | 13,96 | 55,82 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 10,32 | 2,60 | 1,30 | 0,26 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из моркови с яблоками и курагой | 100 | 1,50 | 5,07 | 13,02 | 103,70 | 0,06 | 3,57 | 0,00 | 8,25 | 37,92 | 56,22 | 39,09 | 1,06 |
| Борщ с фасолью и картофелем со сметаной и мясом | 250/5/8 | 3,55 | 5,12 | 14,18 | 127,75 | 0,10 | 6,70 | 0,00 | 2,43 | 54,18 | 99,50 | 34,45 | 1,73 |
| Тефтели рыбные | 150 | 14,86 | 12,33 | 17,64 | 241,88 | 0,12 | 2,34 | 0,03 | 5,07 | 82,08 | 177,59 | 33,39 | 1,05 |
| Картофельное пюре (с маслом) | 180 | 3,73 | 10,98 | 21,58 | 207,43 | 0,18 | 21,37 | 0,05 | 0,29 | 49,99 | 104,44 | 32,89 | 1,24 |
| Компот из свежезамороженных ягод | 200 | 0,20 | 0,08 | 17,42 | 69,44 | 0,00 | 40,00 | 0,00 | 0,00 | 7,52 | 0,00 | 0,00 | 0,30 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
|  | **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **55,84** | **74,66** | **116,06** | **1618,21** | **0,80** | **74,34** | **0,52** | **18,88** | **418,30** | **911,90** | **208,90** | **12,20** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 8 (вторник) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша вязкая молочная из гречневой крупы (с маслом) | 200 | 8,22 | 10,54 | 42,20 | 297,14 | 0,14 | 0,92 | 0,06 | 0,74 | 139,78 | 210,76 | 42,22 | 2,22 |
| Плоды свежие | 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 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из свеклы с яблоками | 100 | 1,09 | 6,08 | 11,20 | 103,90 | 0,02 | 6,44 | 0,00 | 10,60 | 29,27 | 31,81 | 16,83 | 1,48 |
| Суп гороховый с мясом | 250/8 | 7,15 | 48,15 | 15,62 | 549,25 | 0,18 | 1,00 | 0,00 | 22,28 | 74,38 | 184,33 | 42,28 | 2,30 |
| Сосиски отварные | 60 | 5,29 | 11,34 | 1,98 | 132,00 | 0,07 | 0,01 | 0,02 | 0,21 | 17,65 | 71,88 | 9,35 | 0,72 |
| Капуста тушеная | 180 | 3,67 | 6,62 | 14,20 | 138,60 | 0,05 | 30,74 | 0,00 | 3,51 | 105,75 | 73,24 | 37,53 | 1,49 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,08 | 32,02 | 132,80 | 0,02 | 0,72 | 0,00 | 0,50 | 32,48 | 23,44 | 17,46 | 0,70 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
|  | **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **39,68** | **88,10** | **147,48** | **1821,28** | **0,70** | **51,41** | **0,10** | **39,53** | **597,42** | **853,62** | **234,91** | **14,02** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 9 (среда) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша жидкая молочная из манной крупы (с маслом) | 200 | 5,82 | 10,20 | 30,84 | 239,04 | 0,08 | 1,12 | 0,06 | 0,50 | 127,40 | 112,56 | 19,34 | 0,44 |
| Печенье | 20 | 1,70 | 2,26 | 13,94 | 82,90 | 0,02 | 0,00 | 13,00 | 0,26 | 8,20 | 17,40 | 3,00 | 0,20 |
| Какао с молоком | 200 | 4,08 | 3,54 | 17,58 | 118,60 | 0,06 | 1,58 | 0,02 | 0,00 | 152,22 | 124,56 | 21,34 | 0,48 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из белокочанной капусты | 100 | 1,31 | 3,25 | 6,27 | 59,60 | 0,02 | 18,85 | 0,00 | 8,43 | 28,83 | 27,77 | 28,31 | 0,50 |
| Рассольник ленинградский со сметаной и мясом | 250/5/8 | 2,03 | 5,10 | 11,97 | 107,25 | 0,10 | 8,38 | 0,00 | 2,35 | 29,15 | 56,73 | 24,18 | 0,93 |
| Котлеты домашние | 100 | 7,90 | 12,11 | 8,23 | 174,65 | 0,10 | 0,15 | 0,02 | 1,73 | 21,24 | 84,89 | 13,80 | 1,31 |
| Рис отварной | 180 | 4,37 | 6,44 | 44,03 | 251,64 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,34 | 1,64 | 73,13 | 19,60 | 0,63 |
| Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах | 200 | 0,00 | 0,00 | 11,14 | 49,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,16 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **36,33** | **44,25** | **146,88** | **1385,27** | **0,55** | **30,08** | **13,10** | **15,10** | **398,74** | **619,64** | **168,47** | **6,92** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:** | День 10 (четверг) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Прием пищи, наименование блюда** | **Масса порции, г** | **Пищевые вещества, г** | | | **Энергетическая ценность, ккал** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | |
| **белки** | **жиры** | **углеводы** | **B1** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **P** | **Mg** | **Fe** |
| **ЗАВТРАК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Каша вязкая молочная из овсяной крупы (с маслом) | 200 | 8,22 | 10,54 | 42,20 | 297,14 | 0,14 | 0,92 | 0,06 | 0,74 | 139,78 | 210,76 | 42,22 | 2,22 |
| Сыр (порциями) | 18 | 4,18 | 5,31 | 0,00 | 64,80 | 0,01 | 0,13 | 0,05 | 0,09 | 158,40 | 90,00 | 6,30 | 0,18 |
| Чай с сахаром | 200 | 0,06 | 0,02 | 13,96 | 55,82 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 10,32 | 2,60 | 1,30 | 0,26 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| **ОБЕД** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Салат из свеклы с зеленым горошком | 100 | 1,65 | 4,12 | 7,29 | 72,90 | 0,04 | 6,86 | 0,00 | 1,88 | 28,33 | 41,61 | 18,39 | 1,31 |
| Суп из овощей с мясом | 250/8 | 1,60 | 5,00 | 9,15 | 95,25 | 0,08 | 10,38 | 0,00 | 2,33 | 34,85 | 49,28 | 20,75 | 0,78 |
| Рыба, запеченная в сметанном соусе | 100 | 8,09 | 7,39 | 16,61 | 165,62 | 0,05 | 0,19 | 0,03 | 2,00 | 46,42 | 112,67 | 17,11 | 1,12 |
| Картофельное пюре (с маслом) | 180 | 3,73 | 10,98 | 21,58 | 207,43 | 0,18 | 21,37 | 0,05 | 0,29 | 49,99 | 104,44 | 32,89 | 1,24 |
| Компот из смеси сухофруктов | 200 | 0,66 | 0,08 | 32,02 | 132,80 | 0,02 | 0,72 | 0,00 | 0,50 | 32,48 | 23,44 | 17,46 | 0,70 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,16 | 0,40 | 0,84 | 93,52 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,52 | 9,20 | 34,80 | 13,20 | 0,44 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 2,80 | 0,55 | 1,20 | 114,95 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,45 | 11,50 | 53,00 | 12,50 | 1,55 |
| **ИТОГО ЗА ДЕНЬ:** |  | **37,31** | **44,79** | **145,69** | **1393,75** | **0,64** | **40,58** | **0,19** | **9,31** | **530,47** | **757,39** | **195,32** | **10,24** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Сведения о пищевой ценности рациона питания** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 7-10 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Химический состав за период (всего)** | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Химический состав за плановый период** | | **Жиры, г** | **Белки, г** | **Углеводы, г** | **Калорийность, ккал** | **B1, мг** | **C, мг** | **A, мг** | **E, мг** | **Ca, мг** | **P, мг** | **Mg, мг** | **Fe, мг** |  |
| **448,22** | **459,50** | **1489,43** | **######** | **6,83** | **734,57** | **24,47** | **142,70** | **4624,87** | **8380,57** | **2408,15** | **116,18** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Химический состав за период (в среднем за день)** | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Химический состав за период (в среднем за день)** | | **Жиры, г** | **Белки, г** | **Углеводы, г** | **Калорийность, ккал** | **B1, мг** | **C, мг** | **A, мг** | **E, мг** | **Ca, мг** | **P, мг** | **Mg, мг** | **Fe, мг** |  |
| **44,82** | **45,95** | **148,94** | **1444,68** | **0,68** | **73,46** | **2,45** | **14,27** | **462,49** | **838,06** | **240,81** | **11,62** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Возрастная категория:** | Школьники 11-18 лет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Химический состав за период (всего)** | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Химический состав за плановый период** | | **Жиры, г** | **Белки, г** | **Углеводы, г** | **Калорийность, ккал** | **B1, мг** | **C, мг** | **A, мг** | **E, мг** | **Ca, мг** | **P, мг** | **Mg, мг** | **Fe, мг** |  |
| **491,82** | **536,80** | **1640,79** | **######** | **7,57** | **817,15** | **24,61** | **184,80** | **5019,89** | **9135,54** | **2679,77** | **128,59** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Химический состав за период (в среднем за день)** | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Химический состав за период (в среднем за день)** | | **Жиры, г** | **Белки, г** | **Углеводы, г** | **Калорийность, ккал** | **B1, мг** | **C, мг** | **A, мг** | **E, мг** | **Ca, мг** | **P, мг** | **Mg, мг** | **Fe, мг** |  |
| **49,18** | **53,68** | **164,08** | **1596,44** | **0,76** | **81,71** | **2,46** | **18,48** | **501,99** | **913,55** | **267,98** | **12,86** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*(прилагается отдельным файлом к документации совместного конкурса с ограниченным участием)*

Приложение 5

к Контракту № 23-12/2019

от « » декабря 2019 г.

*начало формы*

**ЗАЯВКА**

**на оказание услуг по организации питания**

на «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

*(дата оказания услуг)*

|  |  |
| --- | --- |
| Место оказания услуг | Объем Услуг (количество рационов) |
|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Время подачи Заявки:** «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_ часов \_\_\_ минут

*(дата и время подачи Заявки)*

**Заказчик:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_ /**\_\_\_\_\_\_\_\_\_**/

*(должность, подпись, расшифровка подписи)*

М.П.

*конец формы*

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (В.А.Смирнова)  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (А.Г. Кудрявцев)  М.П. при наличии |

Приложение 6

к Контракту № 23-12/2019

от « » декабря 2019 г.

*начало формы*

**Ведомость учета рационов питания**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование Заказчика)*

Период с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата оказания услуги |  | Количество рационов питания | | | | |
| Заказано по заявке Заказчиком | Принято по заявке Исполнителем | Выдано Исполнителем | Принято Заказчиком | Подпись Заказчика | Подпись Исполнителя |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Всего за период, кол-во: |  |  |  |  |  |  |

Составил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Исполнитель) Проверил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Заказчик)

М.П. при наличии М.П.

*конец формы*

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (В.А.Смирнова)  М.П. | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (А.Г. Кудрявцев)  М.П. при наличии |

Приложение № 7

к Контракту

№ 23-12/2019 от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Регламент электронного документооборота**

**Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области**

* 1. Регламент электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – Регламент) определяет общие правила осуществления информационного взаимодействия между Сторонами Контракта посредством обмена электронными документами при исполнении Контракта через Портал исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ПИК ЕАСУЗ).
  2. Настоящий Регламент является приложением к государственному контракту (гражданско-правовому договору), заключенному в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее – Контракт).
  3. В настоящем Регламенте используются следующие понятия и термины:

Портал исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области – подсистема Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области, обеспечивающая осуществление обмена электронными документами в ходе исполнения контрактов, а также контроля текущего исполнения сторонами обязательств по Контракту.

Структурированный электронный документ – электронный документ, сформированный/импортированный в ПИК ЕАСУЗ при помощи соответствующих интерфейсов ПИК ЕАСУЗ.

Неструктурированный электронный документ – электронный документ, в котором информация представлена в электронно-цифровой форме и не имеет заранее определенной структуры данных в ПИК ЕАСУЗ (в том числе сканированные версии документов, ранее составленные на бумажных носителях информации).

Личный кабинет – рабочая область Стороны Контракта в ПИК ЕАСУЗ, доступная только зарегистрированным в ПИК ЕАСУЗ пользователям - сотрудникам заказчика, поставщика (подрядчика, исполнителя).

Другие понятия и термины, применяемые в настоящем Регламенте, соответствуют понятиям и терминам, установленным законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами Московской области.

* 1. Обмен электронными документами между Сторонами Контракта в ПИК ЕАСУЗ осуществляется посредством системы электронного документооборота Портала исполнения контрактов Единой автоматизированной системы управления закупками Московской области (далее – ЭДО ПИК ЕАСУЗ), интегрированной с ПИК ЕАСУЗ.
  2. Получение доступа к ПИК ЕАСУЗ и ЭДО ПИК ЕАСУЗ, а также использование функционала ПИК ЕАСУЗ и ЭДО ПИК ЕАСУЗ в целях осуществления электронного документооборота для Сторон Контракта осуществляется безвозмездно.
  3. Обеспечение эксплуатации ПИК ЕАСУЗ, а также техническую поддержку Сторонам Контракта при использовании ПИК ЕАСУЗ, в том числе в части функционирования ЭДО ПИК ЕАСУЗ, осуществляет Государственное казенное учреждение Московской области «Московский областной центр информационно-коммуникационных технологий».
  4. При формировании и обмене электронными документами Стороны Контракта должны руководствоваться положениями настоящего Регламента, а также информационными материалами, размещенными в открытом доступе на сайте http://pik.mosreg.ru.

2. Обязательными требованиями к Сторонам Контракта для осуществления работы с электронным документооборотом в ПИК ЕАСУЗ являются:

- наличие у Стороны Контракта сертификата ключа усиленной квалифицированной электронной подписи (далее - КЭП), полученного в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 06.04.2011 г. № 63-ФЗ «Об электронной подписи», в одном из аккредитованных Министерством связи и массовых коммуникаций Российской Федерации удостоверяющих центров;

- наличие автоматизированного рабочего места (АРМ);

- наличие регистрации в ПИК ЕАСУЗ. Процедура регистрации в ПИК ЕАСУЗ описана в документе «Памятка по регистрации в ПИК ЕАСУЗ» (размещена на сайте http://pik.mosreg.ru);

- наличие регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ. Процедура регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ также описана в документе «Памятка по регистрации в ПИК ЕАСУЗ» (размещена на сайте <http://pik.mosreg.ru>);

- использование для подписания электронных документов КЭП средств криптографической защиты информации (далее - СКЗИ), сертифицированных в соответствии с правилами сертификации Российской Федерации к СКЗИ и полученного Стороной Контракта с соблюдением требований законодательства.

3. При осуществлении электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ каждая из Сторон Контракта несёт следующие обязанности:

3.1. После осуществления регистрации в ЭДО ПИК ЕАСУЗ произвести регистрацию своего юридического лица (индивидуального предпринимателя) в ПИК ЕАСУЗ.

3.2. Направлять при осуществлении электронного документооборота документы и сведения, предусмотренные условиями Контракта (Договора).

3.3. Нести ответственность за содержание, достоверность и целостность отправляемых Стороной Контракта документов и сведений через ПИК ЕАСУЗ, ЭДО ПИК ЕАСУЗ, а также за действия, совершенные на основании указанных документов и сведений.

3.4. Обеспечить режим хранения сертификата КЭП и закрытого ключа КЭП, исключающий неавторизованный доступ к ним третьих лиц.

4. Основными правилами организации электронного документооборота в ПИК ЕАСУЗ являются:

4.1. Все документы и сведения, предусмотренные условиями Контракта, направляемые Сторонами Контракта между собой в ПИК ЕАСУЗ, должны быть в форме электронных документов.

4.2. Электронные документы, передаваемые в системе ПИК ЕАСУЗ между Сторонами Контракта, должны быть подписаны в ЭДО ПИК ЕАСУЗ КЭП лицами, имеющими право действовать от имени соответствующей Стороны Контракта.

4.3. Электронный документ, подписанный КЭП и переданный между Сторонами Контракта через ЭДО ПИК ЕАСУЗ, имеет такую же юридическую силу, как и подписанный собственноручно документ на бумажном носителе, и влечет предусмотренные для данного документа правовые последствия. Электронные документы, подписанные КЭП в ЭДО ПИК ЕАСУЗ, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях.

4.4. После подписания электронного документа КЭП у Оператора ЭДО ПИК ЕАСУЗ такой электронный документ получает статус «Подписан» в ПИК ЕАСУЗ, с указанием кем и когда подписан.

4.5. Через систему ЭДО ПИК ЕАСУЗ передаются следующие типы электронных документов:

4.5.1. Структурированные электронные документы в формате XML, формируемые Сторонами с использованием средств интерфейса ПИК ЕАСУЗ и подписываемые КЭП.

4.5.2. Неструктурированные электронные документы, подписываемые (заверяемые) КЭП и загружаемые Сторонами с использованием средств интерфейса ПИК ЕАСУЗ.

4.5.3. Электронные документы, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой.

4.6. Правила формирования для подписания структурированных электронных документов:

4.6.1. Структурированный электронный документ формируется Стороной Контракта в ПИК ЕАСУЗ посредством:

4.6.1.1. Функционала ПИК ЕАСУЗ по созданию структурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. При формировании электронного документа средства ПИК ЕАСУЗ проверяют его на полноту и корректность внесенных данных. Документы, сформированные с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.6.1.2. Функционала ПИК ЕАСУЗ по импорту структурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. При импорте в ПИК ЕАСУЗ структурированного документа средства ПИК ЕАСУЗ проверяют его на полноту и корректность импортируемых данных, соответствие формату. Документы, импортируемые с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.6.1 .3. Для направления на подписание структурированного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ необходимо сформировать XML документ соответствующего формата и его печатную форму. Общий объем электронного документа ПИК ЕАСУЗ не должен превышать 40 Мб. Структурированные документы, не соответствующие данным требованиям, не могут быть направлены в ЭДО ПИК ЕАСУЗ на подписание.

4.7. Правила формирования для подписания неструктурированных электронных документов:

4.7.1. Неструктурированный электронный документ формируется Стороной Контракта с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ по импорту неструктурированных документов в ПИК ЕАСУЗ. В ПИК ЕАСУЗ могут быть загружены файлы следующих типов: .7z, .doc, .docx, .gif, .jpg,. jpeg, .ods, .odt, .pdf, .png, .rar, .rtf, .tif, .txt, .xls, .xlsx, .xps, .zip. Документы, импортируемые с нарушением данных требований, не могут быть сохранены в ПИК ЕАСУЗ.

4.7.2. Для направления на подписание неструктурированного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ с помощью функционала ПИК ЕАСУЗ необходимо сформировать печатную форму данного электронного документа. Общий объем электронного документа ПИК ЕАСУЗ должен не превышать 40 Мб. Неструктурированные документы, не соответствующие данным требованиям, не могут быть направлены в ЭДО ПИК ЕАСУЗ на подписание.

4.8. Правила передачи файлов:

4.8.1. В случае передачи неструктурированного файла Сторона Контракта самостоятельно несет ответственность за содержание такого документа.

4.8.2. В случае передачи Стороной Контракта структурированного файла ПИК ЕАСУЗ предоставляет средства для формирования такого документа. При этом Сторона Контракта обязана подписать и приложить к направляемому электронному документу именно тот файл, который был сформирован ей средствами ПИК ЕАСУЗ.

4.8.3. Направляемые файлы между Сторонами Контракта должны быть подписаны КЭП с помощью интерфейса ЭДО ПИК ЭАСУЗ.

4.9. Правила передачи электронных документов, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой:

- для передачи в ЭДО ПИК ЕАСУЗ электронных документов, требования к форматам которых определены Федеральной налоговой службой, используется программное обеспечение ПИК ЕАСУЗ.

5. Сторона, подписавшая электронный документ, может отозвать данный электронный документ до его подписания Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, в следующем порядке:

- сторона, подписавшая электронный документ, посредством интерфейса ПИК ЕАСУЗ направляет уведомление в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве электронного документа;

- в случае если отзываемый электронный документ подписан Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, то направить уведомление в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве невозможно;

- в случае если отзываемый документ не подписан Стороной, в адрес которой данный документ был направлен, то при направлении уведомления в ЭДО ПИК ЕАСУЗ об отзыве происходит автоматизированный отзыв данного документа.

Для документов с односторонней подписью возможность отзыва подписанного электронного документа не предусмотрена.

6. В случае сбоя в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ), не позволяющего осуществлять обмен электронными документами при исполнении Контракта, Стороны осуществляют оформление и подписание документов на бумажном носителе информации в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

Сбоем признается нарушение работы ПИК ЕАСУЗ либо ЭДО ПИК ЕАСУЗ, при котором невозможно обеспечить электронный документооборот в течение срока, указанного в таблице «Перечень сбоев в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ» (далее – Таблица) и при этом выполнены следующие условия:

а) сбой в работе возник в период с 07 00 до 21 00 московского времени в рабочие дни;

б) стороной, направляющей документ, направлена заявка в службу Технической поддержки с приложением принт-скрина страницы Портала исполнения Контракта, либо портала Оператора ЭДО, содержащего сведения о характере сбоя;

в) по результатам рассмотрения заявки службой Технической поддержки сбой не устранен в течение 240 мин. с момента получения заявки. При этом:

- если заявка подана не в рабочий день, то время ее рассмотрения начинается с 09:00 первого рабочего дня, следующего за днем подачи заявки;

- если заявка подана в рабочий день до 09:00, то ее рассмотрение начинается в этот рабочий день с 09:00;

- если заявка подана в рабочий день после 18:00, то ее рассмотрение начинается с 09 00 следующего рабочего дня;

| № п/п | Описание ситуации/проблемы | | Продолжительность | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Недоступность Системы ПИК ЕАСУЗ | | 240 мин. | |
| 2 | Недоступность ЭДО ПИК ЕАСУЗ | | 240 мин. | |
| 3 | Невозможность выполнения процедуры входа в личный кабинет ПИК ЕАСУЗ | | 240 мин. | |
| 4 | Невозможность формирования электронного документа, либо прикрепления электронного документа (файла) | | 240 мин. | |
| 5 | Невозможность передачи электронного документа для подписания в ЭДО ПИК ЕАСУЗ | | 240 мин. | |
| 6 | Невозможность подписания электронного документа в ЭДО ПИК ЕАСУЗ | | 240 мин. | |
| 7 | Невозможность передачи сведений из ЕИС в ПИК ЕАСУЗ о заключении контракта (договора) либо об изменении статуса контракта (договора) | | 240 мин. | |
| Заказчик:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (В.А.Смирнова)  М.П. | | Исполнитель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ( А.Г. Кудрявцев)  М.П. (при наличии) | |

- если заявка подана в промежуток с 16:00 до 18:00 рабочего дня, то ее рассмотрение переносится на следующий рабочий день в той части времени, которая является разницей между 240 минутами, предоставляемыми на ее рассмотрение и количеством минут, исчисляемым с момента подачи заявки до 18:00 рабочего дня.

Перечень сбоев в работе ПИК ЕАСУЗ и (или) ЭДО ПИК ЕАСУЗ

Приложение № 8

к Контракту

№ 23-12/2019 от «\_\_\_» декабря 2019 г.

**Перечень электронных документов, которыми обмениваются Стороны при исполнении Контракта с использованием ПИК ЕАСУЗ**

1. Оформление при исполнении обязательств.

| Наименование документа | Обязательства | Действие | Срок, не позднее | Ответственная сторона |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Счёт | *Наименование предмета контракта* | Подписание | 5 раб. дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель |
| Подписание | 5 раб. дн. от даты получения документа | Заказчик |
| Платежное поручение | Оплата | Подписание | 30 раб. дн. от даты окончания исполнения обязательства | Заказчик |
| Экспертное заключение | *Наименование предмета контракта* | Подписание | 10 раб. дн. от даты предоставления документа-основания "Акт сдачи-приемки услуг" | Заказчик |
| Реестр Получателей услуг | *Наименование предмета контракта* | Подписание | \_\_\_ раб. дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель |
| Согласование (без подписания) | \_\_\_ раб. дн. от даты получения документа | Заказчик |
| Акт сдачи-приемки услуг | *Наименование предмета контракта* | Подписание | 5 раб. дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель |
| Подписание | 5 раб. дн. от даты получения документа | Заказчик |

2. Оформление при осуществлении приемки результатов исполнения обязательств.

| Наименование документа | Обязательства | Действие | | Срок, не позднее | Ответственная сторона | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Акт сдачи-приемки услуг | *Наименование предмета контракта* | Подписание | | 5 раб. дн. от даты окончания исполнения обязательства | Исполнитель | |
| Подписание | | 5 раб. дн. от даты получения документа | Заказчик | |
| Экспертное заключение | *Наименование предмета контракта* | Подписание | | 10 раб. дн. от даты предоставления документа-основания "Акт сдачи-приемки услуг" | Заказчик | |
| ЗАКАЗЧИК: | | | | ИСПОЛНИТЕЛЬ: | | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /В.А.Смирнова /  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  М.П. | | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / А.Г. Кудрявцев /  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  М.П. | | |

1. Вместо прочерков Заказчик указывает категории (возраст) питающихся, для которых установлен соответствующий вид обслуживания, с учетом планировочных решений столовой (пищеблока). [↑](#footnote-ref-1)