

КОНТРАКТ №0318300009623000178/12
оказания услуги по организации горячим питанием

ст. Каневская,
Краснодарский край

«_____» _____ 2023 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза Зои Космодемьянской муниципального образования Каневской район (МБОУ НОШ № 12), именуемое в дальнейшем «заказчик», в лице директора Черевковой Нины Ивановны, действующего на основании Устава МБОУ НОШ № 12, с одной стороны и индивидуальный предприниматель Игнаткина Наталия Александровна, именуемый в дальнейшем «исполнитель», действующего на основании ОГРНИП 315236900001500 от 10 февраля 2015 г., с другой стороны, совместно именуемые «сторонами», с соблюдением Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44-ФЗ, на условиях, указанных в извещении о проведении открытого конкурса в электронной форме (номер извещения №0318300009623000178), согласно протоколу №0318300009623000178 от 10.08.2023 года подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя), заключили настоящий контракт (далее-контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. По настоящему контракту исполнитель, по заданию заказчика, обязуется в соответствии с действующими нормами, правилами, на условиях, установленных данным контрактом, а также законодательством о контрактной системе в сфере закупок оказывать услуги по организации горячим питанием детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее-услуги) согласно Приложениям №№ 1-4 к настоящему контракту, а заказчик принять и оплатить услуги в порядке и на условиях, установленных настоящим контрактом за счёт средств бюджетного учреждения на 2023 год.

1.2. Идентификационный код закупки 233233401455023340100100150015629244.

2. Цена контракта и порядок оплаты

2.1. Максимальное значение цены контракта (ЦК_{max}) составляет 1 574 198,55 (один миллион пятьсот семьдесят четыре тысячи сто девяносто восемь рублей 55 копеек) рублей, НДС не предусмотрено.

2.2. Оплата по контракту осуществляется путем перечисления заказчиком денежных средств на расчетный счет исполнителя за фактически оказанные услуги, но не превышающем максимальное значение цены контракта, указанное в п.2.1, на основании первичных учетных документов, предоставляемых поставщиком, подписанных сторонами, по следующей формуле цены контракта:

$$ЦК = \sum (Ц_i \times V_i)$$

где,

ЦК – цена контракта, определенная с использованием настоящей формулы, которая не может превышать максимальное значение цены контракта ($ЦК \leq ЦК_{max}$);

Ц_i – цена единицы услуги;

V_i – объем оказанной услуги;

2.3. Максимальное значение цены контракта включает в себя все расходы исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта, в том числе расходы исполнителя прямо не предусмотренные, но которые могут возникнуть в ходе исполнения контракта.

2.4. Оплата производится по фактическому количеству воспитанников, воспользовавшихся услугой, путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя.

Датой исполнения обязательств заказчика по оплате оказанных услуг считается дата списания денежных средств с его лицевого счета.

2.5. Срок оплаты заказчиком оказанной услуги должен составлять не более семи рабочих дней с даты подписания заказчиком документа о приемке, предусмотренного ч.7 ст.94 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

2.6. Сумма, подлежащая оплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, должна быть уменьшена 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 и сборы и иные обязательные платежи, подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.7. Стороны предусмотрели возможность снижения цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий контракта.

2.8. В случае неисполнения исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней) предъявленных заказчиком в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ, заказчик вправе удержать сумму неисполненного требования из суммы, подлежащей оплате исполнителю.

3. Условия оказания услуги

3.1. Исполнитель оказывает услугу (закупка, доставка, хранение продуктов, их переработка, обработка, приготовление готовых блюд) в период с 01.09.2023 года по 30.12.2023 года, ежедневно, кроме выходных, праздничных дней и каникул.

3.2. Оказание услуг осуществляется по адресу: ул. Коллективная, д. 8, ст. Каневская, Каневской район, в соответствии с приложениями № 1-4 к контракту.

3.3. До начала срока оказания услуги, исполнитель и заказчик в соответствии с Федеральным законом от 26.07.2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции», обязаны заключить договор безвозмездного пользования муниципальным имуществом (приложение № 4), в соответствии с которым заказчик обязан передать исполнителю по акту приема-передачи производственные помещения, технологическое и иное оборудование, а также инженерные системы, относящихся к передаваемым помещениям и оборудованию.

В дальнейшем исполнитель пользуется имуществом на условиях, установленных договором безвозмездного пользования муниципальным имуществом.

3.4. Приобретение недостающего оборудования, а также оборудования, вышедшего из строя по сроку эксплуатации, производится за счет средств заказчика.

4. Права и обязанности сторон

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Оказывать услугу питания через столовую, находящуюся в оперативном управлении заказчика.

Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

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

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

4.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

Меню должно быть разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для обучающихся в возрасте 7 – 11 лет и в возрасте 12 лет и старше на осенний и зимне-весенний периоды, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню должно содержать информацию о приеме пищи, наименовании блюд, выходе порций, энергетической и пищевой ценности, номере рецептуры в каждом блюде согласно приложению № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню должно быть разработано и утверждено исполнителем, согласовано с заказчиком при заключении контракта.

Производство готовых блюд должно осуществляться по технологическим картам, разработанным и утвержденным исполнителем. Необходимо соблюдать выполнение натуральных норм питания обучающихся.

Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с меню, согласованным с заказчиком.

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

4.1.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

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

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

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

4.1.10. Оказывать услуги в соответствии с законами Российской Федерации: «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998 года № 89-ФЗ (статья 11), подзаконными нормативными актами: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" от 20 ноября 2020 года N 36; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»; Письмо Минздрава РФ от 07.04.2004 г. № 2510/2877-04-32 «О применении приказа Минздрава России № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»; Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»; Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и соков; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

4.1.11. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке заказчиком, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Совместная перевозка продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования) согласно п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Своевременно снабжать столовую заказчика необходимыми продуктами питания специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, а также соответствующий другим требованиям, установленным СанПиН 2.3.2. 1324-03.

4.1.12. Обеспечить соблюдение правил приёмки продуктов питания поступающих на пищеблок, в котором осуществляется приготовление пищи, а также требований к кулинарной обработке и условиям их хранения.

4.1.13. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приёмки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых

продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд.

4.1.14. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, нести ответственность за качество приготовленной пищи, его безопасности для жизни и здоровья детей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах.

4.1.15. Обеспечить своевременное обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских профилактических осмотров, профилактических прививок, профессионально-гигиеническую подготовку и аттестацию

4.1.16. Обеспечить соответствие качества пищи ГОСТ, ТУ и техническим регламентам, применяемым к используемой продукции, а также регулярное проведение лабораторных исследований качества пищи на соответствие ГОСТ, ТУ и соответствующим техническим регламентам.

4.1.17. Упаковка продуктов питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота.

При условии поставки пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, Исполнитель обязан довести информацию о такой продукции заказчику в объёме, установленном требованиями к маркировке данного вида продукции, а также форме, обеспечивающей дальнейшее хранение информации до окончания использования пищевой продукции.

4.1.18. Исполнитель не вправе без согласия заказчика передавать свои права и обязанности по настоящему контракту третьим лицам.

4.1.19. В случае если Подрядчик не относится к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организацией, он обязан привлечь к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 40 (сорок) процентов от цены Контракта.

4.1.20. Представить Заказчику в срок не более 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем следующие документы:

а) декларация о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленная в простой письменной форме, подписанная руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенная печатью (при наличии печати);

б) копия договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенная Подрядчиком.

4.1.21. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения Контракта на другого субподрядчика, соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций представлять Заказчику документы, указанные в пункте 4.1.20 Контракта, в течение 5 (пяти) календарных дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

4.1.22. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем выполненные работы (результаты работ), отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Подрядчиком документа о приемке выполненной работы (результатов работы), отдельных этапов исполнения договора.

4.1.23. Представлять Заказчику в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Подрядчиком выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Подрядчиком и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Подрядчиком субподрядчику, соисполнителю, - в случае, если договором, заключенным между Подрядчиком и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного Контрактом, заключенным с Заказчиком (в ином случае указанные документы представляются Заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) календарных дней со дня оплаты Подрядчиком обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

4.1.24. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение данного требования, в том числе:

а) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей в объеме, установленном в Контракте;

б) за представление с нарушением установленных сроков указанных в 4.1.21-4.1.23 условий документов либо за недостоверность сведений, содержащихся в указанных представленных документах.

4.1.25. Обеспечить работников пищеблока спецодеждой и моющими средствами (обеспечить пополнение кухонного инвентаря) в соответствии с действующими нормами оснащения.

4.1.26. При проведении проверок со стороны заказчика, исполнитель обязан обеспечить беспрепятственный доступ уполномоченных представителей заказчика к объекту (объектам) проверки.

4.1.27. Своими силами и за свой счет утилизировать пищевые отходы, и бытовой мусор, образующиеся в результате оказания услуги.

4.1.28. Проводить дезинсекционные и дератизационные работы.

4.1.29. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При приготовлении пищи исполнитель должен использовать продукты в соответствии с приложением № 2.

4.1.30. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций исполнитель обязуется предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

4.1.31. По результатам оказанных услуг в срок не позднее пяти рабочих дней сформировать с использованием Единой информационной системы в сфере закупок документ о приемке в электронной форме с приложением документов, указанных в п.5.4 настоящего контракта.

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать от заказчика исполнения обязанностей по настоящему контракту, непосредственно связанных с оказанием услуги.

4.2.2. Привлекать для выполнения работ субподрядчиков с уведомлением Заказчика, в письменной форме.

4.2.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем, обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Подрядчиком, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Требовать от исполнителя соблюдения рационов питания, стоимость услуги, а также график приёма пищи обучающимися.

4.3.2. В соответствии с условиями контракта оплачивать услуги исполнителя, осуществлять с исполнителем организационную работу по вопросам проведения учёта и расчётов питания.

4.3.3. Надлежащим образом уведомить исполнителя о необходимости предоставления нового обеспечения исполнения контракта в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего исполнителю независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций.

4.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что исполнитель и (или) оказанная услуга перестала соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке (если Федеральным законом № 44-ФЗ предусмотрена документация о закупке) требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Федерального закона № 44-ФЗ) и (или) оказанной услуги.

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

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Осуществлять контроль за качеством и технологией приготовления предоставляемого питания ответственным лицом.

4.4.2. В целях контроля доброкачественности и безопасности приготовленной пищи, производить отбор суточной пробы каждой партии приготовленных блюд.

4.4.3. Осуществлять плановую проверку качества продуктов, поступающих на склад исполнителя. Для контроля качества поступающей продукции, заказчиком проводится ознакомление с товаросопроводительными документами на продукты питания, а также органолептическая оценка последних.

4.4.4. Осуществлять плановый контроль правильности хранения исполнителем продуктов питания.

4.4.5. Периодически присутствовать и осуществлять контроль правильности закладки продуктов при приготовлении блюд исполнителем.

4.4.6. Осуществлять контроль качества готовой пищи на пищеблоке перед её выдачей. В случае несоответствия органолептических свойств готовой пищи оформлять претензионные требования в адрес исполнителя в установленном порядке.

4.4.7. Осуществлять контроль санитарного состояния помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также выполнения работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.

4.4.8. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока исполнителем.

4.4.9. Требовать от исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр.

В случае допуска исполнителем указанных лиц к процессу приготовлению пищи, заказчик не принимает для питания учащихся всю партию приготовленного питания. Все затраты и убытки исполнителя, связанные с мотивированным отказом заказчика от приема партии приготовленного питания, относятся на счёт исполнителя и не подлежат взысканию с заказчика.

4.4.10. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

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

4.4.12. Предложить исполнителю увеличить или уменьшить в процессе исполнения настоящего контракта объем оказываемых услуг, предусмотренных контрактом, не более чем на 10 % в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.4.13. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

5. Порядок сдачи-приёмки услуг

5.1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, ответственным работником должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной продукции в соответствии с требованием п.8.1.10 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

5.2. По факту приемки услуг заказчиком подписывается документ о приемке. Моментом исполнения результата оказанной услуги, в части соответствия качеству, количеству и объему, установленным контрактом, является обоюдно подписанный документ о приемке.

5.3. Приемка результата исполнения контракта осуществляется в порядке, установленном ч.13 ст.94 Федерального закона № 44-ФЗ и настоящим контрактом в виде электронных документов, сформированных в ЕИС в электронной форме и подписанных электронной подписью.

5.4. При исполнении настоящего контракта, заключенного по результатам проведения электронных процедур, исполнитель в течение пяти рабочих дней формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени исполнителя, и размещает в ЕИС документ о приемке, который должен содержать:

а) включенные в контракт в соответствии с п.1 ч.2 ст.51 Федерального закона № 44-ФЗ идентификационный код закупки, наименование, место нахождения заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуги, информацию об исполнителе, предусмотренную подпунктами «а,г,е» части 1 статьи 43 Федерального закона № 44-ФЗ, единицу измерения оказанной услуги;

- б) наименование оказанной услуги;
- в) информацию об объеме оказанной услуги;
- г) стоимость исполненных исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги;
- ж) иную информацию с учетом требований, установленных в соответствии с частью 3 статьи 5 Федерального закона № 44-ФЗ;

5.5. К документу о приемке, могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. В случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в приложениях к контракту, то приоритет имеет предусмотренная пунктом 5.4 контракта информация, содержащаяся в приложениях.

5.6. Документ о приемке, подписанный исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в ЕИС автоматически с использованием ЕИС направляется заказчику. Датой поступления заказчику документа о приемке, подписанного исполнителем, считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого документа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен заказчик.

5.7. В срок не позднее двадцати рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, заказчик осуществляет одно из следующих действий:

- а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в ЕИС документ о приемке;
- б) формирует с использованием ЕИС, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в ЕИС мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

5.8. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в ЕИС направляются автоматически с использованием ЕИС исполнителю. Датой поступления исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом таких документа о приемке, мотивированного отказа в ЕИС в соответствии с часовой зоной, в которой расположен исполнитель.

5.9. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом.

5.10. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в ЕИС документа о приемке, подписанного заказчиком.

5.11. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с настоящим разделом, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени исполнителя, заказчика, и размещения в ЕИС исправленного документа о приемке.

5.12. Для проверки предоставленных исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта, заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с действующим законодательством.

5.13. В случае обнаружения заказчиком ненадлежащего исполнения требований нормативной документации по организации питания и несоответствия описанию объекта закупки по настоящему контракту, а также в случае жалоб на качество готового питания, сторонами составляется акт проверки организации и качества питания с участием представителей заказчика и исполнителя.

При отказе исполнителя (его представителя) подписать акт, заказчик в одностороннем порядке составляет и подписывает акт, направляет его исполнителю и не допускает к реализации партию некачественного приготовленного питания.

Акт составляется в одностороннем порядке также и в случаях, когда исполнитель на

запрос о назначении представителя, уполномоченного на подписание акта или письменного мотивированного отказа от его подписания, в установленный п.12.3 срок не сообщил сведений об уполномоченном лице.

Акт в данном случае квалифицируется как письменное доказательство и является основанием для применения штрафных санкций к исполнителю за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по контракту.

5.14. В случае приготовления питания ненадлежащего качества, исполнитель обязан заменить его на доброкачественное, либо использовать замену продуктов питания, имеющихся у исполнителя на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения и т.д.), а также на случай снятия заказчиком с реализации готовой продукции.

6. Гарантийные обязательства

6.1. Исполнитель гарантирует качество оказания услуг в соответствии с требованиями, указанными в контракте.

6.2. Исполнитель гарантирует качество питания в соответствии с санитарными нормами и правилами, государственными стандартами на весь срок выполнения настоящего контракта, обязан подтверждать качество предоставляемой продукции сертификатами соответствия на продукты питания, удостоверениями качества и др. необходимой документацией.

6.3. Исполнитель гарантирует питание высокой пищевой и биологической ценности, обогащенное витаминами и микронутриентами.

6.4. Исполнитель гарантирует соответствие качества оказываемых услуг требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе качество и безопасность пищевых продуктов, кулинарной продукции. При выявлении недостатков по качеству и (или) объему оказываемых услуг исполнитель обязан устранить их за свой счет в сроки, согласованные сторонами и зафиксированные в акте с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения.

6.5. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг. Исполнитель обязуется за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в соответствии с требованиями действующего законодательства.

7. Ответственность сторон

7.1. За качество оказанной услуги исполнитель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

7.3. В случае неисполнения условия о привлечении к исполнению контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, исполнитель уплачивает штраф в размере пяти процентов объема такого привлечения, установленного контрактом.

7.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения,

(при наличии в контракте таких обязательств) взыскивается штраф в размере 1000,00 (Одна тысяча рублей 00 копеек) рублей, определенном согласно Постановлению № 1042.

7.5. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом 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, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.6. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, исполнитель вправе требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляется в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства.

7.7. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, устанавливается штраф в размере 1000,00 (Одна тысяча рублей 00 копеек) рублей, определенном согласно Постановлению № 1042.

7.8. Ответственность сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.9. Уплата штрафа, пени не освобождает стороны от необходимости исполнения обязательств или устранения нарушений.

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

7.11. В случае если контракт заключен с победителем закупки (или иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, штраф, предусмотренный пунктом 7.3, не применяется и устанавливается в следующем размере 10 % процентов от цены контракта.

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

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

7.14. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, чем порядок, предусмотренный настоящим контрактом, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту, если их исполнению препятствует чрезвычайное и непреодолимое при данных условиях обстоятельство (непреодолимая сила), а именно: стихийные бедствия, наводнения, землетрясения, пожары, военные действия, забастовки, массовые заболевания (эпидемия), повлекшие введение режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации.

8.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему контракту одной из сторон, она обязана оповестить другую сторону не позднее пяти дней с момента возникновения таких обстоятельств, при этом срок выполнения обязательств по контракту переносится соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства. В случае если такие обстоятельства длятся более одного календарного месяца, стороны вправе расторгнуть настоящий контракт по соглашению Сторон.

8.3. При рассмотрении споров в связи с обстоятельствами непреодолимой силы сторона, ссылающаяся на эти обстоятельства, обязана представить документальное подтверждение их наступления (выданный лицом, уполномоченным выдавать такие документы).

9. Антикоррупционная оговорка

9.1. Стороны подтверждают, что им известны требования законодательных правовых актов Российской Федерации при осуществлении хозяйственной деятельности о противодействии коррупции.

9.2. Стороны обязуются обеспечить соблюдение антикоррупционных требований при исполнении настоящего контракта своими работниками, представителями, аффилированными лицами и иными контрагентами, привлекаемыми ими для исполнения настоящего контракта.

9.3. Для целей определения ответственности сторон по настоящему контракту нарушение антикоррупционных требований указанными лицами признается их нарушением, совершенным стороной.

9.4. При исполнении обязательств по настоящему контракту стороны, их аффилированные лица не коррумпируют другую сторону и (или) третьих лиц, не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо, или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели. При исполнении своих обязательств по контракту стороны, их работники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей контракта законодательством как дача (получение) взятки, коммерческий подкуп, незаконное вознаграждение, злоупотребление полномочиями, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

9.5. Сторона, нарушившая антикоррупционные требования и (или) условия настоящей антикоррупционной оговорки, обязана возместить другой стороне возникшие у нее в результате этого убытки. Порядок возмещения убытков определяется законодательством Российской Федерации.

9.6. В случае нарушения одной стороной обязательств по настоящей антикоррупционной оговорке другая сторона направляет обоснованные материалы компетентным органам в соответствии с применимым законодательством Российской Федерации.

9.7. В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений пункта 9.4, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме. В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений пункта 9.4. другой стороной, ее работниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, незаконное вознаграждение, злоупотребление полномочиями, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства

и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

9.8. После получения письменного уведомления сторона, в адрес которой оно направлено, направляет подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Подтверждение должно быть направлено в течение тридцати календарных дней с даты получения письменного уведомления.

9.9. В случае нарушения одной стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в предыдущем пункте действий, другая сторона имеет право расторгнуть настоящий контракт в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут настоящий контракт в соответствии с положениями настоящего пункта, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

10. Действие контракта, порядок его изменения и расторжения

10.1. Настоящий контракт вступает в силу со дня его подписания и действует до 21.02.2024 года включительно. Окончание срока действия контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств сторон по контракту и не освобождает стороны от ответственности за его нарушения.

10.2. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от его исполнения в соответствии с гражданским законодательством.

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

10.4. При заключении и исполнении контракта, изменение его существенных условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

В соответствии с ч.65.1 ст.112 Федерального закона №44-ФЗ, по соглашению сторон допускается изменение существенных условий контракта, заключенного до 1 января 2024 года, если при исполнении такого контракта возникли независящие от сторон контракта обстоятельства, влекущие невозможность его исполнения. Предусмотренное изменение осуществляется с соблюдением положений частей 1.3 - 1.6 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на основании решения Правительства Российской Федерации, высшего исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации, местной администрации при осуществлении закупки для федеральных нужд, нужд субъекта Российской Федерации, муниципальных нужд соответственно.

Стороны предусматривают возможность изменения условий контракта по соглашению сторон.

10.5. Решение сторон об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, принимается и реализуется в порядке и сроки, предусмотренные статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

10.7. Внесение изменений в настоящий контракт или его расторжение осуществляется путем заключения дополнительного соглашения (соглашения), которое становится неотъемлемой частью контракта с момента подписания его сторонами.

10.8. В соответствии с положением ч.4 ст.36 АПК РФ, сторонами установлено, что местом исполнения контракта является Каневской район Краснодарского края.

11. Обеспечение исполнения контракта

11.1. Обеспечение исполнения контракта устанавливается в размере трёх процентов от начальной (максимальной) цены контракта и составляет 47 225,96 (Сорок семь тысяч двести двадцать пять рублей 96 копеек) рублей.

В случае, если предложенные в заявке участника закупки цена, сумма цен единиц товара снижены на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, начальной сумме цен единиц товара, участник закупки, с которым заключается контракт, предоставляет обеспечение исполнения контракта с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.2. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Федерального закона № 44-ФЗ или внесением денежных средств на указанный заказчиком счёт, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику:

Получатель: финансовое управление администрации муниципального образования Каневской район (МБОУ НОШ № 12, лицевой счет: 925.50.068.0)

Банк получателя: Южное ГУ Банка России//УФК по Краснодарскому краю г.Краснодар.

Единый казначейский счёт 40102810945370000010

Номер казначейского счёта 03234643036200001800

БИК 010349101

ИНН 2334014550

КПП 233401001

КБК 00000000000000000000

Назначение платежа: перечисление денежных средств для обеспечения исполнения контракта №0318300009623000178/12, извещение №0318300009623000178.

Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно.

При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.3. Денежные средства, внесенные исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе часть этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ, возвращаются исполнителю в срок не позднее тридцати рабочих дней с даты исполнения поставщиком обязательств, предусмотренных контрактом (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется исполнителем).

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

11.5. В ходе исполнения контракта исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 11.6 и 11.7 контракта.

В случае если контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения размер обеспечения исполнения контракта в ходе исполнения контракта подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 11.6 и 11.7 контракта.

11.6. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления заказчиком информации об исполнении исполнителем обязательств по оказании услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Федерального закона № 44-ФЗ (далее-реестр контрактов).

Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в реестре контрактов.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный заказчиком, по заявлению поставщика ему возвращаются заказчиком в установленный в пункте 10.3 контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в реестре контрактов.

11.7. Предусмотренное пунктом 11.5 контракта уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с разделом 7 контракта, а также приемки заказчиком поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта в объеме выплаченного аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса), либо в объеме, превышающем выплаченный аванс (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению).

Такое уменьшение не допускается в случаях, определенных Правительством Российской Федерации в соответствии с частью 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта лицензии на осуществление банковских операций, исполнитель обязан предоставить заказчику новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

11.9. Уменьшение в соответствии с пунктом 11.5 контракта размера обеспечения исполнения контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии.

При этом датой такого отказа признается дата включения предусмотренной пунктом 11.6 контракта информации в соответствующий реестр контрактов.

11.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, частью 7 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ возврат независимой гарантии заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

11.11. Положения настоящего раздела контракта не применяются в случае заключения контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

11.12. В случае заключения настоящего контракта с исполнителем по результатам определения исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона № 44-ФЗ, такой исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона № 44-ФЗ, в случае предоставления таким исполнителем информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким исполнителем (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому исполнителю неустоек (штрафов, пеней).

Такая информация представляется исполнителем до заключения контракта в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ для предоставления обеспечения исполнения контракта.

При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке, по результатам осуществления которой заключен настоящий контракт.

12. Разрешение споров между сторонами

12.1. До предъявления иска, вытекающего из контракта, сторона, считающая, что ее права нарушены, обязана направить другой стороне претензию (требование).

12.2. Претензия должна содержать требования заинтересованной стороны, их обоснование, с указанием нарушенных другой стороной норм законодательства и (или) условий контракта.

К претензии должны быть приложены копии документов, подтверждающих изложенные в ней обстоятельства (при их наличии).

12.3. Сторона, получившая претензию, обязана ее рассмотреть и дать письменный мотивированный ответ другой стороне в срок, не позднее трех рабочих дней со дня получения претензии.

12.4. В случае неполучения ответа в установленный срок без уважительных причин, либо несогласия с ответом, заинтересованная сторона приобретает право на обращение с иском в Арбитражный суд Краснодарского края.

12.5. Претензионный или иной досудебный порядок урегулирования споров обязателен до предъявления исковых требований в суд.

13. Прочие условия

13.1. Претензии, иные юридически значимые сообщения, с которыми закон или контракт связывает наступление гражданско-правовых последствий для другой стороны, должны направляться сторонами способом, обеспечивающим фиксацию отправки (получения) другой стороной (нарочным; электронной почтой или посредством факсимильной связи по адресу и телефону, указанных в реквизитах контракта; заказным письмом с уведомлением о вручении).

13.2. При исполнении контракта не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником подрядчика по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

13.3. Если иное не предусмотрено законом, все юридически значимые сообщения по контракту влекут для получающей их стороны наступление гражданско-правовых последствий с момента доставки (направления) соответствующего сообщения.

13.4. Сообщение считается доставленным и в тех случаях, если оно поступило адресату, но по обстоятельствам, зависящим от последнего, не было ему вручено (им получено) или адресат не ознакомился с ним.

13.5. Сторона несет риск последствий неполучения юридически значимых сообщений, доставленных (отправленных) по адресам (юридический, почтовый, адрес электронной почты), предоставленным ими при заключении настоящего контракта и содержащихся в разделе 14 контракта.

13.6. Об изменениях банковских реквизитов, юридического, почтового и фактического адресов, перемене руководителей и других данных, имеющих юридически значимые последствия, стороны обязаны сообщить в письменном виде в срок не позднее пяти рабочих дней.

13.7. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, применяются нормы законодательства Российской Федерации.

13.8. Настоящий контракт составлен в электронной форме и подписан усиленными электронными подписями сторон.

13.9. Приложения: № 1 «Расчёт стоимости»; № 2 «Требования, предъявляемые заказчиком к продуктам»; № 3 «Основное (организованное) меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (обучающихся в возрасте 7 – 11 лет и в возрасте 12 лет и старше) на осенний и зимне-весенний периоды»; № 4 «Договор (проект) безвозмездного пользования муниципальным имуществом».

Приложения являются неотъемлемой частью настоящего контракта и образуют с ним единый документ.

14. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон

«З А К А З Ч И К»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза Зои Космодемьянской муниципального образования Каневской район (МБОУ НОШ № 12).

Адрес юридического лица: ул. Коллективная, д. 8, ст. Каневская, Каневской район, Краснодарский край, 353730.

Получатель: финансовое управление администрации муниципального образования Каневской район (МБОУ НОШ № 12, лицевой счет: 925.50.068.0); банк получателя: Южное ГУ Банка России/УФК по Краснодарскому краю г.Краснодар; единый казначейский счёт 40102810945370000010; номер казначейского счёта 03234643036200001800; БИК 010349101; ИНН 2334014550; КПП 233401001

тел.: (8-86164) 7-96-84

адрес электронной почты: school12@kan.kubannet.ru

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«И С П О Л Н И Т Е Л Ь»

Индивидуальный предприниматель Игнаткина Наталия Александровна.

Юридический адрес: 353861, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Братьев Кошевых, д.15 кв. 55.

ИНН 234700318305

ОГРНИП 315236900001500 от 10 февраля 2015 г.

ОКПО 0174076074

ОКТМО 03641101001

ОКОПФ 50102

Расчетный счет: 40802810530004082070; Наименование банка: Краснодарское отделение № 8619 ПАО Сбербанк г. Краснодар; Корреспондентский счет: 30101810100000000602; БИК: 040349602.

адрес электронной почты: ignatkina.nata@bk.ru

Телефон 8-918-3899605

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

Приложение № 1
к контракту
№0318300009623000178/12
от «__» _____ 2023 г.

РАСЧЁТ СТОИМОСТИ

Порядковый номер	Наименование услуги	единица измерения	Цена по позиции, руб.	Общая стоимость, руб.
1	2	3	4	5
1	Обучающиеся 1-4 классов (завтрак)	дето-день	93,63	1 574 198,55
2	Обучающиеся 1-4 классов дети-инвалиды (инвалиды), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (обед)	дето-день	120,20	

«З А К А З Ч И К»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«И С П О Л Н И Т Е Л Ь»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

Продукты и продовольственное сырьё, используемое для приготовления питания

№ п/п	Наименование продукции	Показатели (характеризующие качество и потребительские свойства продукции) ед. измерения	Значение показателя (требования к качеству, потребительским свойствам продукции)
1	молоко	массовая доля жира %	2,5
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32252-2013 или ГОСТ 31450-2013, согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Упаковка: полиэтиленовые пакеты, тэтра пак 1 л; тетра пак 0,2л	Соответствие
2	Сметана	массовая доля жира, не более 15%	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Упаковка	полиэтиленовый пакет
3	Творог	Массовая доля жирности, не более 9%	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	соответствие
		Упаковка п/эт пакет или п/эт ведро	соответствие
4	Кисломолочный продукт (кефир, ряженка, варенец)	массовая доля жира %	2,5; 2,7
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31455-2012, ГОСТ 31454-2012, ГОСТ 31667-2012, согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая	Соответствие

		продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
		Упаковка: тетра пак и п/эт	Соответствие
5	Сыр	Массовая доля жирности, % не менее	45
		Потребительские свойства	неострых сортов (полутвёрдый)
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32260-2013 , согласно ТР ТС 033/2013"О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	соответствие
6	Масло сладко - сливочное несоленое	Жирность, % не менее	72,5
		Потребительские свойства	Сладко-сливочное, без растительных добавок
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32261-2013, согласно ТР ТС 024/2013 «На масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
7	Зеленый горошек консервированный	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34112-2017 и согласно ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Фасовка, в пределах диапазона, гр.	360-650
8	Мясо, замороженное в блоках – говядины, для детского питания	Фасованный, в пределах диапазона, кг	1,5-3
		Потребительские свойства: Тазобедренный отруб из говядины без кости, замороженный	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31799-2012, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
9	Хек, минтай, треска, горбуша свежемороженный	Требования к поставке товара: Партия товара должна быть одной даты выработки и одного производителя	Соответствие
		Потребительские свойства	тушка потрошённая, без головы

		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32366-2013, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
10	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные	Потребительские свойства: охлаждённые	Соответствие
		Описание продукта	форма грудки округлая, подкожный жир в виде сплошной полосы, все внутренности, голова удалены, киль грудной кости не выделяется, кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, костная система без деформаций
		Требования к поставке товара: Партия товара должна быть одной даты выработки и одного производителя	Соответствие
		Остаточный срок годности, не менее, суток	4
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32737-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		категория	первая
11	Икра овощная из кабачков	Требования к составу: ГОСТ или ТУ производителя; согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
		Фасовка, в пределах диапазона, гр.	360-650
12	Хлеб пшеничный	форма	формовой
		Требования к сырью: из пшеничной муки высшего или 1 сорта	соответствие
		Вес, кг не менее	0,5
		Упаковка	Плётка
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31807-2018, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
13	Хлеб из ржано-пшеничный	форма	Формовой
		Вес, кг не менее	0,6
		Цвет	темно-коричневый
		Упаковка	плётка
		Требования к качеству и	Соответствие

		безопасности: ГОСТ 2077-84, согласно « ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
14	Печень говяжья	Фасованный, в пределах диапазона, кг	3-5
		Потребительские свойства	Печень говяжья замороженная
		ГОСТ 31799-2012, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"	Соответствие
15	Картофель продовольственный свежий	класс	первый
		Потребительские свойства	Клубни целые, чистые, здоровые без излишней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
		Фасовка	сетка
		Год урожая 2023г	соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 7176-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	соответствие
16	Крахмал картофельный	сорт	Высший
		Фасовка ,г	500-1000
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 53876-2010, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
17	Капуста белокочанная	класс	первый
		Потребительские свойства: Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений с/х вредителями, без излишней влажности, с чистым срезом кочерыги, кочаны плотные, зачищены до плотно облегающих зелёных или белых листьев	Соответствие
		фасовка	Сетка
		Год урожая 2023г	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 51809-2001, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Соответствие

18	Морковь столовая	класс	Первый
		Потребительские свойства: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений с/х вредителями, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса, типичной для ботанического сорта формы и окраски	соответствие
		Фасовка	Сетка
		Год урожая 2023г	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32284-2013, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
19	Хлопья овсяные	Номер	Первый, «Экстра»
		Потребительские свойства: продукт с коричневым оттенком, со свойственным овсяным хлопьям, не преляя	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 21149-2022, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
20	Лук репчатый	класс	Первый
		Потребительские свойства: луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений с/х вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, без посторонних запаха и вкуса	соответствие
		фасовка	Сетка
		Год урожая 2023г	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34306-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
21	Свекла столовая	класс	первый
		Потребительские свойства	корнеплоды свежие, целые, здоровые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений с/х вредителями
		Фасовка	Сетка
		Год урожая 2023г	соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32285-2013, ТР	Соответствие

		ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	
22	Томаты соленые	Потребительские свойства	консистенция хрустящая, вкус кисловатый в меру соленый
		Упаковка	П/эт ведро
		Фасовка в пределах диапазона, кг	3-10
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34220-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
23	Томаты свежие	Потребительские свойства	свежий, без повреждений с/х вредителями
		Год урожая 2023 г	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34298-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
24	Огурец свежий	Потребительские свойства	Огурец столовый свежий, без повреждений с/х вредителями
		Год урожая 2023 г	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 33932-2016, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
25	Огурец соленый	Потребительские свойства	консистенция хрустящая, вкус кисловатый в меру соленый
		Упаковка	П/эт ведро
		Фасовка в пределах диапазона, кг	3-10
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34220-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
26	Капуста квашеная	Потребительские свойства	Нарезка мелкая, консистенция хрустящая, вкус кисловатый в меру соленый
		Упаковка	П/эт ведро
		Фасовка, кг	3-10
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34220-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
27	Яблоки свежие	Потребительские свойства	свежие, целые, здоровые, не увядшие, не треснувшие, без признаков гнили, без повреждений с/х вредителями, без излишней внешней влажности, без

			постороннего запаха и привкуса, мякоть сочная белая разных оттенков в зависимости от ботанического сорта
		Фасовка	Ящик
		Калибровка (средний вес) :120г	Соответствие
		Год урожая 2023 г.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34314-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Соответствие
28	Макаронные изделия	Группа А	Соответствие
		Потребительские свойства: Цвет изделий соответствует сорту муки, поверхность гладкая, стекловидная, соответствует типу изделий. Без постороннего вкуса и запаха. Изделия при варке не должны слипаться между собой и сохранять форму изделия	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
29	Крупа гречневая	сорт	Первый
		Потребительские свойства: не надколотые ядра гречихи, кремового или коричневого цвета со свойственным гречневой крупе запахом без посторонних привкусов, не преляя	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 5550-2021, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
30	Крупа рис	сорт	Первый
		Потребительские свойства	целые, не надколотые зерна риса, белого цвета со свойственным рисовой крупе запахом без посторонних привкусов, не преляя
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 6292-93, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
31	Крупа пшено	сорт	Первый
		Потребительские свойства	шлифованный, со свойственным пшену запахом без посторонних привкусов, не преляя
		Требования к качеству и	Соответствие

		безопасности: ГОСТ 572-2016, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
32	Крупа манная	Марка	М
		Потребительские свойства	Продукт белого с желтоватым оттенком, со свойственным манной крупе запахом, не прелая
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 7022-2019, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
33	Горох шлифованный или колотый	сорт	№2
		Потребительские свойства: колотый шлифованный, соответствующий по показателям стандарту продукт желтого или зеленого цвета, не прелый	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 28674-2019, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции, ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
34	Крупа перловая	Номер:	№1,№2,№3 или №4
		Потребительские свойства:	Продукт белого с желтоватым оттенком, со свойственным перловой крупе запахом, без посторонних привкусов, не кислый, не прелый
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
35	Крупа пшеничная	Сорт пшеницы:	твердый
		Потребительские свойства	Продукт с желтоватым оттенком, со свойственным пшеничной крупе запахом, не прелая
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
36	Мука пшеничная	сорт	высший
		Требования к качеству и безопасности ГОСТ 26574-2017,	Соответствие

		согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
37	Сахар-песок	Потребительские свойства	сыпучий, без комков, цвет белый, без нерастворимого осадка
		массовая доля влаги не более, %	70
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 33222-2015, согласно ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
38	Масло подсолнечное	Потребительские свойства: подсолнечное, рафинированное, дезодорированное, без постороннего запаха, без осадка	Соответствие
		Фасовка, п/бутылка по 1 или 5л	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 1129-2013, согласно ТР ТС 024/2013 «На масложировую продукцию, ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	соответствие
39	Соль поваренная пищевая	Потребительские свойства: кристаллический сыпучий продукт. Без посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли, цвет белый, без посторонних запахов	Соответствие
		сорт	Первый
		Фасовка: Пачка, 1кг	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 51574-2018, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
40	Соль йодированная	Потребительские свойства: кристаллический сыпучий продукт обогащен йодом. Без посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли, цвет белый, без посторонних запахов	Соответствие
		сорт	Первый
		Фасовка: Пачка, 1кг	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 51574-2018, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции»,	Соответствие

		ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
41	Паста томатная	Сорт	Высший
		Потребительские свойства: Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции без темных включений, семян и других грубых частей плодов. Цвет от красно - оранжевого до малиново-красного. Вкус без горечи, пригара и других посторонних привкусов	Соответствие
		Требования к составу	без консервантов, без красителей, без загустителей
		Фасовка в пределах диапазона, кг	0,5-1
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 3343-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
42	Чай	Потребительские свойства	Чай черный байховый листовой
		сорт	Высший
		Фасовка: Пачка, 100гр	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32573-2013, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	соответствие
43	Какао	Потребительские свойства: порошок, без ароматических добавок, порошок от темно-коричневого до светло коричневого цвета	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 108-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Фасовка в пачки в пределах диапазона, гр.	100-200
44	Кофейный напиток	Потребительские свойства: порошкообразный , растворимый	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 50364-92, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие

45	Дрожжи хлебопекарные	Фасовка в пачки в пределах диапазона, гр.	100
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 54731-2011, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Фасовка в пачки в пределах диапазона, гр.	0,01-0,1
46	Сок фруктовый	Ассортимент	Наличие
		Потребительские свойства: Восстановленный, осветленный	Соответствие
		Предназначение- питание детей дошкольного и школьного возраста	Соответствие
		Фасовка: Тетра-пак 0,2 л. или 1л. или стекло-банка 3л.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32103-2013 , согласно ТР ТС 023/2011 «на соковую продукцию из фруктов и овощей» и согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
47	Нектары фруктовые	Ассортимент	Наличие
		Потребительские свойства: Восстановленный, осветленный	Соответствие
		Предназначение- питание детей дошкольного и школьного возраста	Соответствие
		Фасовка: Тетра-пак 0,2 л. или 1л. или стекло-банка 3л.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32104-2013 , ТР ТС 023/2011 «на соковую продукцию из фруктов и овощей» и согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
48	Яйцо куриное	Потребительские свойства: Скорлупа должна быть чистой, правильной формы, прочной и слегка шероховатой, без сколов и трещин	Соответствие
		Фасовка в тару: ящик из гофрированного картона или полимерный ящик с использованием бугорчатых прокладок	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в	Соответствие

		части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
49	Сухофрукты	Потребительские свойства: Смесь не должна иметь посторонние примеси, быть повреждена амбарными вредителями. Без плесени и затхлого запаха, фрукты должны быть хорошо высушены	Соответствие
		Минимальное количество компонентов, не менее	8
		Упаковка	Мешок
		Фасовка, кг не более	25
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32896-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
50	Крупа кукурузная	Номер	3,4,5
		Продукт с желтым оттенком, свойственный кукурузной крупе, не преляя	Соответствие
		ГОСТ или ТУ производителя , согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», Соответствие ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"	Соответствие
51	Печенье	Потребительские свойства: Печенье должно быть без повреждений, не подгорелым, пропеченным, без трещин и надломов	Соответствие
		Форма: соответствующая наименованию печенья, края должны быть ровными или фигурными	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 24901-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
52	Пряники	Потребительские свойства: без повреждений, должны быть не подгорелыми и пропеченными, без вздутий и трещин	Соответствие
		Форма: соответствующая наименованию печенья, края должны быть ровными или фигурными	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 15810-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая	Соответствие

		продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
53	Повидло	Вес в диапазоне, г	500-1000
		Требования к качеству и безопасности: Гост 32099-2013, ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
54	Хлебобулочные изделия	Упаковка	Пленка
		Вес в диапазоне, г	300
		Требования к качеству и безопасности: ТУ производителя, обогащенные йодом; ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
55	Мякоть свинины нежирная без кости	Фасованный, в пределах диапазона, кг	3-5
		Потребительские свойства	Свинина без кости замороженная
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013"О безопасности мяса и мясной продукции", ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
56	Крупа ячневая	Номер	2 или 3
		Продукт белого с желтоватым оттенком, со свойственным перловой крупе запахом, без посторонних привкусов, не кислый, не прельй	Соответствие
		ГОСТ 26791-2018, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"	Соответствие

«З А К А З Ч И К»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«И С П О Л Н И Т Е Л Ь»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

Основное (организованное) меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (обучающихся в возрасте 7 – 11 лет и в возрасте 12 лет и старше) на осенний и зимне-весенний периоды

сезон : осенний

возрастная категория : 7-11 лет							
Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: первая							
День: первый(понедельник)							
Завтрак:	Салат из сырых овощей	60	0,53	3	1,86	35,47	29 (М)
	Плов из птицы	180	11,18	12,78	23,58	258,7	290 (П)
	Какао с молоком	200	2,9	2,5	24,8	134	693 (Л)
	Хлеб пшеничный	40	3,36	1,21	25,26	118,72	108 (П)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
Итого за завтрак:		500	19,25	19,75	83,75	587,41	
Обед:	Салат из отварной свеклы	60	1,4	3,3	6,55	62,1	50 (П)
	Суп-лапша домашняя	200	3,3	4,3	13,8	107	148(Л)
	Котлеты, биточки, шницели со сметанным соусом	90	10,86	12,68	16,24	208,1	268/330(М)
	Каша ячневая вязкая	150	5,4	6,3	26,9	198,1	302 (Л)
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	86	518 (П)
	Хлеб пшеничный	45	3,2	0,39	23,07	101,5	108 (П)

	Хлеб ржаной	25	1,6	0,33	10,3	49,5	109 (П)
Итого за обед:		770	26,76	27,5	117,06	812,3	
Полдник:	Блинчики с джемом	150	5,26	6,37	40,02	220,56	530 (П)
	Кисломолочный продукт	200	5,8	5	8,4	96,8	698(Л)
	Фрукты свежие	130	0,49	0,49	1,83	35,15	112 (П)
Итого за полдник:		480	11,55	11,86	50,25	352,51	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			57,56	59,11	251,06	1752,22	

сезон : осенний

возрастная категория : 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: первая							
День: второй (вторник)							
Завтрак:							
	Запеканка творожная с соусом молочным	150	13,28	12,36	47,8	315,9	223(М)/436(П)
	Чай с сахаром	200	0,3	0,1	16,2	65,2	685 (Л)
	Бутерброд с сыром	40	3,92	6,56	9,73	120,84	3(Л)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
	Фрукты свежие(яблоко)	115	0,47	0,47	1,74	45	112 (П)
Итого за завтрак:		525	19,25	19,75	83,72	587,46	
Обед:							
	Овощи натуральные (огурец)	60	1,5	0,1	2,4	14,4	106 (П)
	Борщ с капустой и картофелем	200	2,87	4,87	0,5	105	110 (Л)
	Котлеты рубленые из птицы	90	9,3	9,35	8,5	155,2	498 (Л)

	Макароны изделия отварные	160	7,28	12,5	39,1	255,2	291 (П)
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	705(Л)
	Хлеб пшеничный	45	3,2	0,39	23,07	101,5	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,94	0,39	12,45	59,85	109 (П)
Итого за обед:		785	26,69	27,7	117,72	822,15	
Полдник:							
	Запеканка картофельная с мясом или печенью	150	7,95	10,93	11,15	178,9	478 (Л)
	Хлеб пшеничный	25	2,1	0,26	15,8	74,2	108 (П)
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,56	8,3	39,4	109 (П)
	Чай с лимоном	200	0,2	0,1	15	60	685 (Л)
Итого за полдник:		395	11,55	11,85	50,25	352,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			57,49	59,3	251,69	1762,11	

сезон : осенний

возрастная категория : 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: первая							
День: третий (среда)							
Завтрак:	Тефтели (вариант 1) с соусом томатным	90	8,9	9,45	6,9	146	461/587 (Л)
	Рагу из овощей	150	3,95	8,89	15,75	132,8	195 (П)
	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,34	20,06	94,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
	Кондитерское изделие	25	1,42	1,47	12,44	88,24	590(П)
	Сок фруктовый	200	0,95	0,18	20	85,64	705(Л)
Итого за завтрак:		525	19,2	20,59	83,4	587,3	

Обед:	Бутерброд с сыром	45	3,6	6,96	3,92	104,8	3(Л)
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	3,9	2,8	26,1	142,4	140 (Л)
	Рыба, тушенная в томате с овощами	120	7,95	9,2	6,3	143	343 (П)
	Каша пшенная вязкая	150	5,4	6,3	26,9	188	302 (Л)
	Кофейный напиток на молоке	200	1,5	1,3	22,4	107	692 (Л)
	Хлеб пшеничный	35	2,9	0,35	20,6	90,66	108 (П)
	Хлеб ржаной	25	1,6	0,33	10,3	49,5	109 (П)
Итого за обед:		775	26,85	27,24	116,52	825,36	
Полдник:							
	Ватрушка с творожным фаршем	100	10,03	10,5	35,25	271,5	541 (П)
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15	81	378(М)
Итого за полдник:		300	11,55	11,85	50,25	352,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			57,6	59,68	250,17	1765,16	

сезон : осенний

возрастная категория : 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: первая							
День: четвертый (четверг)							
Завтрак:	Овощи натуральные (огурцы)	60	1,5	0,1	2,4	14,4	106 (П)
	Печень по-строгановски	90	9,4	9,06	8,3	150,4	431 (Л)
	Картофельное пюре	150	3,08	9,1	17,65	169,4	520/3 (Л)
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	705(Л)
	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,34	20,06	94,1	108 (П)

	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
	Фрукты свежие (яблоко)	115	0,48	0,48	1,76	11,52	112 (П)
Итого за завтрак:		675	19,04	19,44	90,12	611,34	
Обед:	Овощи натуральные (помидоры)	60	1,5	0,1	2,4	14,4	106 (П)
	Суп картофельный с рыбой	200	2,87	4,2	7,1	74,16	150 (П)
	Плов с мясом	190	17,16	19,13	40,2	382	265 (Л)
	Кисель из сока плодового или ягодного	200	0,1	0,1	25,2	115	645 (Л)
	Кондитерское изделие	20	0,52	3,4	8,96	85,84	590(П)
	Хлеб пшеничный	45	3,2	0,39	23,07	101,5	108 (П)
	Хлеб ржаной	25	1,6	0,33	10,3	49,5	109 (П)
Итого за обед:		740	26,95	27,65	117,23	822,4	
Полдник:							
	Рагу из овощей с соусом	160	7,86	11,6	13,95	177,92	224 (Л)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
	Хлеб пшеничный	25	2,1	0,26	15,8	74,2	108 (П)
	Чай с сахаром	200	0,3	0,1	15	60	685 (Л)
Итого за полдник:		405	11,54	12,22	53	352,64	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			57,53	59,31	260,35	1786,38	

сезон : осенний

возрастная категория : 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: первая							
День: пятый (пятница)							

Завтрак:	Каша молочная рисовая	200	8,99	8,62	32,4	229,4	268 (П)
	Бутерброд с сыром	50	6,9	8,98	18,2	140,5	3(Л)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
	Кофейный напиток на молоке	200	1,5	1,3	22,4	107	692 (Л)
	Фрукты свежие (груша)	115	0,47	0,47	1,74	45	112 (П)
Итого за завтрак:		585	19,14	19,63	82,99	562,42	
Обед:	Суп с крупой с мясом	220	4,4	5,6	17,2	149,2	151(Л)
	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	170	16,3	12,15	46,4	356,7	340 (П)
	Чай с лимоном	200	0,3	0,1	15	60	685 (Л)
	Масло порциями	10	0,05	8,25	0,8	76,8	105 (П)
	Хлеб пшеничный	45	3,2	0,39	23,07	101,5	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,94	0,39	12,45	59,85	109 (П)
	Фрукты свежие	160	0,7	0,7	2,44	18,16	112 (П)
Итого за обед:		835	26,89	27,58	117,36	822,21	
Полдник:	Овощи натуральные (огурцы)	60	1,5	0,1	2,4	14,4	106 (П)
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63	337 (Л)
	Хлеб пшеничный	25	2,1	0,26	15,8	74,2	108 (П)
	Кондитерское изделие	25	2,73	6,08	10,59	117,32	590(П)
	Сок фруктовый	200	1,1	0,2	25,6	106	705(Л)
Итого за полдник:		350	12,53	11,24	54,69	374,92	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			58,56	58,45	255,04	1759,55	

сезон : осенний

возрастная категория : 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		

Неделя: вторая							
День: пятый (пятница)							
Завтрак:	Салат из белокочанной капусты	60	0,46	2,1	3,28	33,76	43 (Л)
	Рыба, тушеная в томате с овощами	130	8,37	4,12	9,52	95,8	374 (Л)
	Картофельное пюре	150	3,08	9,1	17,65	169,4	520/3 (Л)
	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,34	20,06	94,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
	Кисломолочный продукт	200	1,82	2,25	7,93	57,4	698(Л)
	Булочка ванильная	50	1,55	2,02	16,8	97,56	767(Л)
Итого за завтрак:		600	19,26	20,19	83,49	588,54	
Обед:							
	Суп картофельный с бобовыми	200	6,4	7,11	18,7	205,3	139 (Л)
	Омлет с мясом	150	14,36	18,95	43	370,8	308 (П)
	Чай с сахаром	200	0,3	0,1	15	60	685 (Л)
	Фрукты свежие	160	0,7	0,7	2,44	18,16	112 (П)
	Хлеб пшеничный	45	3,2	0,39	23,07	101,5	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,94	0,39	12,45	59,85	109 (П)
Итого за обед:		785	26,9	27,64	114,66	815,61	
Полдник:							
	Запеканка пшеничная со свежими плодами	150	8,45	11,39	14,25	192,3	282 (П)
	Хлеб пшеничный	25	2,1	0,26	15,8	74,2	108 (П)
	Сок фруктовый	180	1	0,2	20,2	86	705(Л)
Итого за полдник:		355	11,55	11,85	50,25	352,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			57,71	59,68	248,4	1756,65	

сезон : осенний

возрастная категория : 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: вторая							
День: второй (вторник)							
Завтрак:							
	Салат из сырых овощей	60	0,53	3	1,86	35,47	29 (М)
	Омлет с мясом птицы	155	13,92	15,53	36,6	344,9	308 (П)
	Фрукты свежие	117	0,52	0,52	1,8	12,5	112 (П)
	Чай с сахаром	200	0,3	0,1	15	60	685 (Л)
	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,34	20,06	94,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
Итого за завтрак:		592	19,25	19,75	83,57	587,49	
Обед:							
	Овощи натуральные (огурцы)	60	1,5	0,1	2,4	14,4	106 (П)
	Борщ с капустой и картофелем	200	2,87	4,87	0,5	105	110 (Л)
	Печень по-строгановски	120	12,6	14,4	29,1	259,3	256 (Л)
	Картофельное пюре	150	3,15	6,6	20,35	174,2	429 (П)
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	86	705(Л)
	Хлеб пшеничный	45	3,2	0,39	23,07	101,5	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,94	0,39	12,45	59,85	109 (П)
	Фрукты свежие	160	0,7	0,7	2,44	18,16	112 (П)
Итого за обед:		965	26,96	27,65	110,51	818,41	
Полдник:							
	Оладьи с джемом	100	11,2	12,3	23,4	237,8	537 (П)
	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,2	0,2	27,9	115	631(Л)
Итого за полдник:		300	11,4	12,5	51,3	352,8	

ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			57,61	59,9	245,38	1758,7	
----------------	--	--	-------	------	--------	--------	--

сезон : осенний

возрастная категория : 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: вторая							
День: третий (среда)							
Завтрак:	Каша пшенная вязкая с маслом	150	5,52	10,2	30,1	235,2	302 (Л)
	Рыба, тушенная в томате с овощами	130	8,87	4,6	14,28	125,48	374 (Л)
	Хлеб пшеничный	25	2,1	0,26	15,8	74,2	108 (П)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
	Кисломолочный продукт	180	1,54	4,5	15,2	112,1	378(М)
Итого за завтрак:		505	19,31	19,82	83,63	587,5	
Обед:	Сыр порциями	15	3,84	3,91	0	51,45	100 (П)
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	240	4,8	4,1	11,3	110,2	152 (Л)
	Рагу из птицы	190	9,1	11,92	32,8	258,9	489 (Л)
	Какао с молоком(2-й вариант)	200	3,8	4,4	31,7	186	497 (П)
	Кондитерское изделие	15	0,25	2,5	5,7	52,1	590(П)
	Хлеб пшеничный	45	3,2	0,39	23,07	101,5	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,94	0,39	12,45	59,85	109 (П)
Итого за обед:		735	26,93	27,61	117,02	820	
Полдник:							
	Макароны изделия отварные с сыром	150	7,64	6,1	25,65	161	295(П)
	Бутерброд с маслом сл.	35	2,4	4,4	9,6	110,2	1(Л)

	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15	81	378(М)
Итого за полдник:		385	11,56	11,85	50,25	352,2	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			57,8	59,28	250,9	1759,7	

сезон : осенний

возрастная категория : 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: вторая							
День: четвертый (четверг)							
Завтрак:	Салат из белокочанной капусты	60	0,46	2,1	3,28	33,76	43 (Л)
	Жаркое по-домашнему	205	14,72	16,85	26,4	302,9	436 (Л)
	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,34	20,06	94,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
	Кисель из сока плодового или ягодного	200	0,1	0,1	25,2	115	645 (Л)
Итого за завтрак:		525	19,26	19,65	83,19	586,28	
Обед:							
	Суп-лапша домашняя	200	3,3	4,3	13,8	107	148(Л)
	Гуляш из отварного мяса	120	14,25	13,72	14,2	317,1	367 (П)
	Рагу из овощей	150	3	8,02	33,2	143,2	195 (П)
	Сок фруктовый	200	0,9	0,2	20,2	86	705(Л)
	Фрукты свежие	160	0,7	0,7	2,44	18,16	112 (П)
	Хлеб пшеничный	45	3,2	0,39	23,07	101,5	108 (П)
	Хлеб ржаной	25	1,6	0,33	10,3	49,5	109 (П)
Итого за обед:		900	26,95	27,66	117,21	822,46	
Полдник:							

	Каша молочная «Дружба»	150	5,25	8,85	17,35	169,59	
	Булочка школьная	50	4,8	2	14,3	92,1	370(П)
	Кофейный напиток на молоке	200	1,5	1	18,6	91,1	692 (Л)
Итого за полдник:		400	11,55	11,85	50,25	352,79	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			57,76	59,16	250,65	1761,53	

сезон : осенний

возрастная категория : 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: вторая							
День: пятый (пятница)							
Завтрак:	Овощи натуральные (помидор)	60	1,5	0,1	2,4	14,4	106 (П)
	Шницель рубленный с соусом сметанным	90	6,6	13,11	4,35	130,9	451/600(Л)
	Макаронные изделия отварные	150	6,4	4,9	26,1	172,5	291 (П)
	Хлеб пшеничный	40	2,7	0,34	20,06	94,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
	Сок фруктовый	200	0,9	0,2	20,2	136	705(Л)
Итого за завтрак:		560	19,38	18,91	81,36	588,42	
Обед:							
	Бутерброд с сыром	55	7	9,01	18,3	152,2	3(Л)
	Суп картофельный с бобовыми	200	6,4	4,5	18,7	171	139 (Л)
	Голубцы ленивые	200	8,1	13,4	15,45	216,24	372 (П)
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	705(Л)
	Хлеб пшеничный	40	2,9	0,35	20,6	90,66	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,95	0,4	12,5	61,4	109 (П)
Итого за обед:		725	26,95	27,76	117,25	822,5	

Полдник:	Овощи свежие (огурцы)	60	1,5	0,1	2,4	14,4	71 (Т)
	Тефтели рыбные	120	6,11	9,91	15,55	149,73	349 (П)
	Хлеб пшеничный	25	2,1	0,26	15,8	74,2	108 (П)
	Чай с молоком	180	1,45	1,3	15	81	378(М)
	Фрукты свежие	100	0,39	0,39	1,5	33,15	112 (П)
Итого за полдник:		485	11,55	11,96	50,25	352,48	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			57,88	58,63	248,86	1763,4	
ИТОГО ЗА 10 ДНЕЙ			577,5	592,5	2512,5	17625,4	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ в среднем			57,75	59,25	251,25	1762,5	

сезон: зима - весна

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,14	5,34	4,62	71,4	115
	ГУЛЯШ	90	12,37	13,37	2,76	185,09	260
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,32	3,40	33,96	187,79	309
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,48	0,16	9,54	45,59	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109

	ЯБЛОКО *	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112
<i>Итого за завтрак:</i>		640	22,13	22,91	82,08	630,92	
обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,78	3,21	13,13	89,01	96
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0,95	3,06	4,94	52,58	47
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (БИТОЧКИ)	90	14,37	13,38	13,10	230,00	268
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	150	2,20	4,40	25,50	150,00	324
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,59	0,27	16,70	79,78	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	52,20	109
<i>Итого за обед:</i>		765	25,24	25,07	105,51	752,51	
полдник	ПИРОЖКИ ПРОСТЫЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ДРОЖ. ТЕСТА (С ЯБЛОКОМ)	100	6,03	2,50	51,54	253,27	406.1
	КЕФИР 2,5 ЖИР.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<i>итого за полдник:</i>		300	11,83	7,5	59,54	353,27	
<i>Итого за день:</i>		1705	59,2	55,48	247,13	1736,7	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 2							
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0,66	0,00	1,44	8,40	70
	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	9,83	3,64	3,71	87,81	229
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,19	5,26	21,42	146,27	312
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109
<i>Итого за завтрак:</i>		555	17,48	17,58	77,62	540,8	
обед	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	1,58	4,60	9,94	89,69	82
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,84	3,66	4,97	56,07	52
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	23,88	18,28	36,96	408,30	311
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,75	3,01	24,42	141,00	382
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,22	0,23	14,32	68,39	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	МАНДАРИН *	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
<i>Итого за обед:</i>		815	34,73	30,28	106,46	844,95	
полдник	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	150	6,34	9,02	24,72	206,00	183

	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40	2,30	9,12	15,50	153,40	1
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,16	0,01	14,92	61,56	377
<i>Итого за полдник:</i>		390	8,80	18,15	55,14	420,96	
<i>Итого за день:</i>		1760	61,01	66,01	239,22	1806,71	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 7-11 лет

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 3							
завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА с повидлом	155	11,56	7,37	38,03	273,78	223
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	15
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109
	МАНДАРИН *	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112

<i>Итого за завтрак:</i>		520	19,40	20,50	86,62	621,77	
обед	СУП С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	200	1,41	3,09	12,81	84,86	116
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70
	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	17,23	21,99	18,15	339,83	309
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО НАТУРАЛЬНОГО	200	0,69	0,19	41,88	172,72	358
	ПЕЧЕНЬЕ	25	1,88	2,45	18,60	104,25	590
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,22	0,23	14,32	68,39	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	52,20	109
<i>Итого за обед:</i>		745	25,90	28,37	116,80	830,05	
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ С КАРТОФЕЛЕМ	100	5,10	2,50	30,00	163,00	451
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,51	1,21	17,05	85,44	378
<i>Итого за полдник:</i>		300	6,61	3,71	47,05	248,44	
<i>Итого за день:</i>		1565	51,91	52,58	250,47	1700,26	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 4							
завтрак	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	60	1,80	0,12	3,78	23,28	пр.пр-во
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	90	10,60	12,96	9,69	220,06	316
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	2,81	4,28	17,12	119,56	143
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,16	0,01	14,92	61,56	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109
<i>Итого за завтрак:</i>		545	18,54	17,80	64,12	516,25	
обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2,56	4,61	14,01	107,69	113
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР)	60	0,66	0,00	1,44	8,40	70
	БЕФСТРОГАНОВ	90	14,08	15,69	5,26	226,68	250
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	5,13	5,74	25,07	172,81	184
	СОК АБРИКОСОВЫЙ	200	0,97	0,00	24,64	106,70	442
	ЯБЛОКО *	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,22	0,23	14,32	68,39	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	52,20	109
<i>Итого за обед:</i>		860	28,01	27,03	104,56	789,87	
полдник	МАКАРОНЫ,ЗАПЕЧЕННЫЕ	100	5,57	5,94	24,11	172,68	211

	С СЫРОМ						
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432
Итого за полдник:		300	7,07	7,24	46,51	279,68	
Итого за день:		1705	53,62	52,07	215,19	1585,8	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 7-11 лет

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 5							
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,85	3,66	4,97	56,08	52
	ТЕФТЕЛИ (2-ОЙ ВАРИАНТ) с соусом томатным с овощами	100	8,59	10,30	11,52	186,18	284
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	4,41	5,11	19,98	143,33	324
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109

<i>Итого за завтрак:</i>		555	18,38	19,89	77,20	576,32	
обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	1,02	4,07	7,63	71,34	102
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0,95	3,06	4,94	52,58	47
	РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	90	10,41	12,02	5,77	181,85	233
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,19	5,26	21,42	146,27	312
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,22	0,23	14,32	68,39	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	МАНДАРИН *	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
<i>Итого за обед:</i>		855	20,83	25,14	102,29	733,66	
полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	17,82	14,81	20,10	289,70	223
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,16	0,01	14,92	61,56	377
<i>Итого за полдник:</i>		350	17,98	14,82	35,02	351,26	
<i>Итого за день:</i>		1760	57,19	59,85	214,51	1661,24	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 6							
завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0,95	3,06	4,94	52,58	47
	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	11,50	12,15	10,00	194,68	271
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	4,13	3,78	25,79	153,56	184
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ВИШНЯ)	200	0,31	0,08	18,63	78,23	342
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109
<i>Итого за завтрак:</i>		555	20,06	19,50	77,97	570,84	
обед	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	200	2,13	3,23	14,56	96,01	112
	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,52	3,07	1,57	36,98	21
	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	200	16,81	16,78	15,93	282,03	274
	ПЕЧЕНЬЕ	20	1,50	1,96	14,88	83,40	590
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	ЯБЛОКО *	120	0,48	0,48	11,76	56,40	112
<i>Итого за обед:</i>		865	26,16	26,13	100,86	748,75	

полдник	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ	150	5,24	8,18	27,08	203,22	182
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,11	0,12	7,15	34,19	108
	СОК АБРИКОСОВЫЙ	200	0,97	0,00	24,64	106,70	442
Итого за полдник:		365	7,32	8,3	58,87	344,11	
Итого за день:		1785	53,54	53,93	237,7	1663,7	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 7							
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0,66	0,00	1,44	8,40	70
	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ	175	16,54	16,55	17,30	284,44	259
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,48	0,16	9,54	45,59	108

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109
	МАНДАРИН *	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
<i>Итого за завтрак:</i>		575	21,38	17,15	74,82	542,96	
обед	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ	200	4,72	2,08	20,24	119,20	93
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,14	5,34	4,62	71,40	115
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	90	9,52	11,19	10,44	182,64	279
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	150	5,13	6,40	31,73	205,66	205
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109
<i>Итого за обед:</i>		745	25,18	26,74	108,04	777,69	
полдник	ПИРОЖКИ ПРОСТЫЕ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖ.ТЕСТА (С ЯБЛОКОМ)	100	6,03	2,50	51,54	253,27	406.1
	КЕФИР 2,5 ЖИР.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<i>Итого за полдник:</i>		300	11,83	7,5	59,54	353,27	
<i>Итого за день:</i>		1620	58,39	51,39	242,4	1673,92	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 7-11 лет

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 8							
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,85	3,66	4,96	56,07	52
	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90	9,83	3,64	3,71	87,81	229
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,19	5,26	21,42	146,27	312
	МАСЛО(ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ	200	0,69	0,19	38,01	157,24	359
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,48	0,16	9,54	45,59	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109
<i>Итого за завтрак:</i>		550	17,41	21,4	84,4	602,58	
обед	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	1,45	3,08	7,01	62,13	88
	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,80	0,12	3,78	23,28	пр.пр-во
	МЯСО ТУШЕНОЕ	90	13,97	15,99	2,47	209,74	256
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	150	4,12	4,31	25,74	158,07	184
	СОК АБРИКОСОВЫЙ	200	0,97	0,00	24,64	106,70	442
	ЯБЛОКО *	120	0,48	0,48	11,76	56,40	112
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,59	0,27	16,70	79,78	108

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
<i>Итого за обед:</i>		880	27,04	24,55	100,45	739,60	
полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	17,82	14,81	20,10	289,70	223
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,50	1,21	17,05	85,44	378
<i>Итого за полдник:</i>		350	19,32	16,02	37,15	375,14	
<i>Итого за день:</i>		1780	63,77	61,97	222	1717,32	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 9							
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ)	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	90	12,60	13,30	11,48	216,35	295
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	2,89	4,48	17,83	124,44	143
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	19,80	86,00	442

	ПЕЧЕНЬЕ	25	1,88	2,45	18,60	104,25	590
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,48	0,16	9,54	45,59	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109
<i>Итого за завтрак:</i>		565	21,65	20,89	84,95	619,23	
обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2,56	4,61	14,01	107,69	113
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	0,95	3,06	4,94	52,58	47
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	23,88	18,28	36,96	408,30	311
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,16	0,01	14,92	61,56	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,59	0,27	16,70	79,78	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
<i>Итого за обед:</i>		720	31,80	26,53	95,88	753,41	
полдник	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	150	3,78	6,1	20,91	153,95	189
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,11	0,12	7,15	34,19	108
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432
<i>Итого за полдник:</i>		365	6,39	7,52	50,46	295,14	
<i>Итого за день:</i>		1650	59,84	54,94	231,29	1667,78	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

возрастная категория: 7-11 лет

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 10							
завтрак	КАША ВЯЗКАЯ "АРТЕКОВСКАЯ"	200	8,36	7,68	47,44	293,37	328
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	15
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,48	0,16	9,54	45,59	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109
	ЯБЛОКО *	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112
<i>Итого за завтрак:</i>		560	14,03	19,68	88,26	591,21	
обед	СУП С КРУПОЙ	200	1,49	4,20	9,79	83,04	115
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0,66	0,00	1,44	8,40	70
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ (КОТЛЕТЫ)	110	11,27	11,19	12,57	200,08	234
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	150	3,23	10,58	22,66	203,34	142
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,59	0,27	16,70	79,78	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	МАНДАРИН *	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112

Итого за обед:		880	22,28	26,74	111,37	787,87	
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	100	4,60	4,00	26,80	162,00	451
	КЕФИР 2,5 ЖИР.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Итого за полдник:		300	10,4	9	34,8	262	
Итого за день:		1740	46,71	55,42	234,43	1641,08	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	561	18,91	19,72	82,08	585,36
СанПин 100% суточной нормы:		77,00	79,00	335,00	2350,00
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		15,40	15,80	67,00	470,00
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		19,25	19,75	83,75	587,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		24,55	24,97	24,50	24,91

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней(неделя вторая) в среднем фактически:	818	26,492	26,138	103,32	761,464

СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		23,1	23,7	100,5	705
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		34,41	33,09	30,84	32,40

ИТОГО ПОЛДНИК 10-15 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней(вторая неделя) в среднем фактически:	336	11,052	9,668	48,164	325,932
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 10% от суточной нормы:		7,7	7,9	33,5	235
норма по СанПин 15% от суточной нормы:		11,55	11,85	50,25	352,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		14,35	12,24	14,38	13,87

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД+ПОЛДНИК = 60-75 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя)в среднем фактически:		56,45	55,53	233,56	1672,76
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
норма по СанПин 75% от суточной нормы:		57,75	59,25	251,25	1762,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		73,31	70,29	69,72	71,18

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД+ПОЛДНИК = 60 - 75 % ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД 10 ДНЕЙ				
	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая ценность

		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 10 дней в среднем фактически:		56,52	56,36	233,43	1685,45
СанПин 100% суточной нормы:		77	79	335	2350
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		46,2	47,4	201	1410
норма по СанПин 75% от суточной нормы:		57,75	59,25	251,25	1762,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		73,40	71,35	69,68	71,72

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	640,00	22,13	22,91	82,08	630,92
2 ДЕНЬ	555	17,48	17,58	77,62	540,8
3 ДЕНЬ	520	19,4	20,5	86,62	621,77
4 ДЕНЬ	545	18,54	17,8	64,12	516,25
5 ДЕНЬ	555	18	20	77	576
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	563,00	19,19	19,74	77,53	577,21
6 ДЕНЬ	555	20,06	19,5	77,97	570,84
7 ДЕНЬ	575	21,38	17,15	74,82	542,96
8 ДЕНЬ	550	17,41	21,4	84,4	602,58
9 ДЕНЬ	565	21,65	20,89	84,95	619,23
10 ДЕНЬ	560	14,03	19,68	88,26	591,21
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	561,00	18,91	19,72	82,08	585,36
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	562	19,05	19,73	79,80	581,29

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
------------------------------------	--------------------	------------------	--	--	-------------------------

КАТЕГОРИЯ	7-11 ЛЕТ И СТАРШЕ		Белки	Жиры	Углеводы	
	1 ДЕНЬ	765	25	25	106	753
	2 ДЕНЬ	815	34,73	30,28	106,46	844,95
	3 ДЕНЬ	745	25,9	28,37	116,8	830,05
	4 ДЕНЬ	860	28,01	27,03	104,56	789,87
	5 ДЕНЬ	855	20,83	25,14	102,29	733,66
	ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	808,00	26,94	27,18	107,12	790,21
	6 ДЕНЬ	865	26,16	26,13	100,86	748,75
	7 ДЕНЬ	745	25,18	26,74	108,04	777,69
	8 ДЕНЬ	880	27,04	24,55	100,45	739,6
	9 ДЕНЬ	720	31,8	26,53	95,88	753,41
	10 ДЕНЬ	880	22,28	26,74	111,37	787,87
	ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	818,00	26,49	26,14	103,32	761,46
	ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ОБЕД)	813	26,717	26,658	105,222	775,836

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ПОЛДНИКИ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	300,00	11,83	7,50	59,54	353,27
2 ДЕНЬ	390	8,8	18,15	55,14	420,96
3 ДЕНЬ	300	6,61	3,71	47,05	248,44
4 ДЕНЬ	300	7,07	7,24	46,51	279,68
5 ДЕНЬ	350	17,98	14,82	35,02	351,26
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 5 ДНЕЙ:	328,00	10,46	10,28	48,65	330,72
6 ДЕНЬ	365	7,32	8,3	58,87	344,11

7 ДЕНЬ	300	11,83	7,5	59,54	353,27
8 ДЕНЬ	350	19,32	16,02	37,15	375,14
9 ДЕНЬ	365	6,39	7,52	50,46	295,14
10 ДЕНЬ	300	10,4	9	34,8	262
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 5 ДНЕЙ:	336,00	11,05	9,67	48,16	325,93
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 10 ДНЕЙ (ПОЛДНИК)	332,00	10,76	9,98	48,41	328,33

сезон : осенний

возрастная категория :12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: первая							
День:первый(понедельник)							
Завтрак:	Салат из сырых овощей	80	0,64	3,62	2,25	44,34	29 (М)
	Плов из птицы	225	12,8	16,5	24,6	291,9	492 (Л)
	Какао с молоком	200	2,9	2,5	24,8	134	693 (Л)
	Хлеб пшеничный	50	4,21	0,52	31,58	148,4	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,95	0,4	12,5	61,4	109 (П)
Итого за завтрак:		585	22,5	23,54	95,73	680,04	
Обед:	Салат из отварной свеклы	100	1,86	4,38	6,75	80,7	50 (П)
	Суп-лапша домашняя	250	3,3	4,4	13,8	117,9	148(Л)
	Котлеты,биточки,шницели со смет.соусом	120	11,58	14,6	16,99	226,2	272/330(М)
	Каша ячневая вязкая	180	6,17	7,48	27,1	210,3	302 (Л)
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	86	518 (П)

	Хлеб пшеничный	60	5	0,62	33,6	151,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	45	2,59	0,52	16,6	79,8	109 (П)
Итого за обед:		955	31,5	32,2	135,04	952	
Полдник:	Блинчики с джемом	170	7,21	8,31	47,22	276,05	530 (П)
	Кисломолочный продукт	200	5,8	5	8,4	96,8	698(Л)
	Фрукты свежие (слива)	130	0,49	0,49	1,83	35,15	112 (П)
Итого за полдник:		500	13,5	13,8	57,45	408	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			67,5	69,54	288,22	2040,04	

сезон : осенний

возрастная категория :12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: первая							
День: второй (вторник)							
Завтрак:							
	Запеканка творожная с соусом молочным	210	15,27	13,32	57,89	377,3	223(М)/436(П)
	Бутерброд с сыром	62	4,5	8,7	7,4	131	3(Л)
	Чай с сахаром	200	0,3	0,1	16,2	65,2	685 (Л)
	Хлеб ржаной	30	1,95	0,4	12,5	61,4	109 (П)
	Фрукты свежие (яблоко)	115	0,48	0,48	1,76	45,1	112 (П)
Итого за завтрак:		617	22,5	23	95,75	680	
Обед:	Овощи натуральные (огурцы)	100	1,99	0,13	3,19	18,75	106 (П)
	Борщ с капустой и картофелем	250	3,77	5,88	0,5	105	110 (Л)
	Котлеты рубленые из птицы	100	10,8	9,99	8,5	150,8	498 (Л)
	Макаронные изделия отварные	180	8,69	15,09	47,5	335,3	291 (П)
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	705(Л)

	Хлеб пшеничный	60	5	0,62	33,6	151,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	40	2,59	0,52	16,6	79,8	109 (П)
Итого за обед:		830	31,45	32,2	138,4	953	
Полдник:	Запеканка картофельная с мясом или печенью	200	9,8	12,9	19,4	238	478 (Л)
	Хлеб пшеничный	30	2,02	0,26	15,03	70,55	108 (П)
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,56	8,3	39,4	109 (П)
	Чай с лимоном	200	0,2	0,1	15	60	685 (Л)
Итого за полдник:		450	13,32	13,82	57,73	407,95	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			67,27	69,02	291,88	2040,95	

сезон : осенний

возрастная категория :12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: первая							
День: третий (среда)							
Завтрак:	Тефтели (вариант 1) с соусом томатным	110	9,86	10,1	7,4	172,6	461/587 (Л)
	Рагу из овощей	180	3,32	9,89	16,8	136,2	195 (П)
	Хлеб пшеничный	50	4,21	0,52	31,58	148,4	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,95	0,4	12,5	61,4	109 (П)
	Кондитерское изделие	37,5	2,16	2,24	12,86	92,3	590 (П)
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	86	705(Л)
Итого за завтрак:		607,5	22,5	23,35	101,34	696,9	
Обед:	Бутерброд с сыром	55	4,5	8,7	4,2	131	3(Л)
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4,1	2,9	26,1	139,86	140 (Л)
	Рыба, тушеная в томате с овощами	150	10,2	9,56	4,1	153,4	374 (Л)
	Каша пшенная вязкая	180	3,61	8,6	27,05	189,84	302 (Л)

	Кофейный напиток на молоке	200	1,5	1,3	22,4	107	692 (Л)
	Хлеб пшеничный	60	5	0,62	33,6	151,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	40	2,59	0,52	16,6	79,8	109 (П)
Итого за обед:		935	31,5	32,2	134,05	952	
Полдник:							
	Ватрушка с творожным фаршем	150	11,98	12,45	26,2	327	541 (П)
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15	81	378(М)
Итого за полдник:		350	13,5	13,8	41,2	408	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			67,5	69,35	276,59	2056,9	

сезон : осенний

возрастная категория :12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: вторая							
День: пятый (пятница)							
Завтрак:	Салат из белокочанной капусты	70	0,5	2,3	3,34	35,1	43 (Л)
	Рыба, тушеная в томате с овощами	150	9,64	4,8	4,1	103	374 (Л)
	Картофельное пюре	120	2,02	7,36	15,91	135,86	520/3 (Л)
	Икра свекольная	30	0,62	2,1	3,15	34,8	119 (П)
	Хлеб пшеничный	50	4,21	0,52	31,58	148,4	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,92	0,4	12,5	61,4	109 (П)
	Кисломолочный продукт (йогурт)	200	2,02	2,5	8,37	63,88	692 (Л)
	Булочка ванильная	60	1,57	3,02	16,8	97,56	767(Л)
Итого за завтрак:		650	22,5	23	95,75	680	
Обед:	Суп картофельный с бобовыми	250	6,4	4,5	18,7	205	139 (Л)

	Омлет с мясом	280	14,41	22,74	47,71	388,49	308 (П)
	Сыр порциями	10	2,1	3,02	0	49,45	100 (П)
	Чай с сахаром	200	0,3	0,1	15	60	685 (Л)
	Фрукты свежие	160	0,7	0,7	2,44	18,16	112 (П)
	Хлеб пшеничный	60	5	0,62	33,6	151,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	40	2,59	0,52	16,6	79,8	109 (П)
Итого за обед:		1000	31,5	32,2	134,05	952	
Полдник:	Запеканка пшеничная со свежими плодами	200	10,4	13,34	14,25	239,1	282 (П)
	Хлеб пшеничный	25	2,1	0,26	15,8	74,2	108 (П)
	Сок фруктовый	180	1	0,2	20,2	86	705(Л)
Итого за полдник:		405	13,5	13,8	50,25	399,3	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			67,5	69	280,05	2031,3	

сезон : осенний

возрастная категория :12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: первая							
День: пятый (пятница)							
Завтрак:	Каша молочная рисовая	250	9,2	9,08	34,5	272,2	268 (П)
	Бутерброд с сыром	65	9,41	11,76	24,74	195,1	3(Л)
	Хлеб ржаной	30	1,92	0,39	12,37	60,7	109 (П)
	Кофейный напиток на молоке	200	1,5	1,3	22,4	107	692 (Л)
	Фрукты свежие (груша)	115	0,47	0,47	1,74	45	112 (П)
Итого за завтрак:		660	22,5	23	95,75	680	
Обед:	Суп с крупой	250	4,8	5,8	19,2	151,2	151 (Л)

	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	280	18,11	16,26	46,53	412,24	340 (П)
	Чай с лимоном	200	0,3	0,1	15	60	685 (Л)
	Хлеб пшеничный	60	5	0,62	33,6	151,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	40	2,59	0,52	16,6	79,8	109 (П)
	Масло сливочное порциями	10	0,05	8,25	0,8	79,8	105(П)
	Фрукты свежие (слива)	150	0,65	0,65	2,32	17,86	112 (П)
Итого за обед:		990	31,5	32,2	134,05	952	
Полдник:	Овощи натуральные (огурцы)	100	1,4	0,1	2,5	14,4	106 (П)
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63	337 (Л)
	Хлеб пшеничный	25	2,1	0,26	15,8	74,2	108 (П)
	Кондитерское изделие	45	3,8	8,64	10,59	150,4	590(П)
	Сок фруктовый	200	1,1	0,2	25,6	106	705(Л)
Итого за полдник:		410	13,5	13,8	57,4	408	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			67,5	69	287,2	2040	

сезон : осенний

возрастная категория :12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: первая							
День: четвертый (четверг)							
Завтрак:	Овощи натуральные (огурцы)	70	1,8	0,2	3,8	22,3	106 (П)
	Печень по-строгановски	105	11,3	11,6	9,9	162,1	431 (Л)
	Картофельное пюре	150	3,08	9,1	17,65	169,4	520/3 (Л)
	Капуста тушенная	30	0,88	0,8	0,6	12,3	214 (Л)
	Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131	705 (Л)
	Хлеб пшеничный	50	4,21	0,52	21,64	132,28	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,95	0,4	12,5	61,4	109 (П)

	Фрукты свежие (яблоко)	115	0,48	0,48	1,2	11,52	112 (П)
Итого за завтрак:		750	22,5	23	95,19	680	
Обед:	Овощи натуральные (помидоры)	100	1,99	0,13	3,19	18,75	106 (П)
	Суп картофельный с рыбой	250	3,02	4,5	8,1	85,6	150 (П)
	Плов с мясом	230	16,9	8,13	33,86	345,45	498 (Л)
	Кисель из сока плодового или ягодного	200	0,1	0,1	25,2	115	645 (Л)
	Кондитерское изделие	32	1,9	18,2	13,5	156,3	590 (П)
	Хлеб пшеничный	60	5	0,62	33,6	151,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	40	2,59	0,52	16,6	79,8	109 (П)
Итого за обед:		912	31,5	32,2	134,05	952	
Полдник:							
	Рагу из овощей с соусом	200	9,82	13,18	18,4	233,28	224 (Л)
	Хлеб ржаной	20	1,28	0,26	8,25	40,52	109 (П)
	Хлеб пшеничный	25	2,1	0,26	15,8	74,2	108 (П)
	Чай с сахаром	200	0,3	0,1	15	60	685 (Л)
Итого за полдник:		445	13,5	13,8	57,45	408	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			67,5	69	286,69	2040	

сезон : осенний

возрастная категория :12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: вторая							
День: второй (вторник)							
Завтрак:	Салат из сырых овощей	80	0,64	3,62	2,25	44,34	29 (М)
	Омлет с мясом птицы	170	14,88	17,84	42,56	369,48	308 (П)
	Чай с сахаром	200	0,3	0,1	15	60	685 (Л)
	Хлеб пшеничный	50	4,21	0,52	21,64	132,28	108 (П)

	Хлеб ржаной	30	1,95	0,4	12,5	61,4	109 (П)
	Фрукты свежие(яблоко)	117	0,52	0,52	1,8	12,5	112 (П)
Итого за завтрак:		647	22,5	23	95,75	680	
Обед:	Овощи натуральные (огурцы)	100	1,99	0,13	3,19	18,75	106 (П)
	Борщ с капустой и картофелем	250	3,77	5,88	0,5	105	110 (Л)
	Картофельное пюре	180	3,08	9,1	17,65	169,4	520/3 (Л)
	Печень по-строгановски	100	13,36	15,04	35,77	313,69	431 (Л)
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	86	705(Л)
	Хлеб пшеничный	60	5	0,62	33,6	151,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	45	2,6	0,53	16,7	79,9	109 (П)
	Фрукты свежие(груша)	160	0,7	0,7	2,44	18,16	112 (П)
Итого за обед:		1095	31,5	32,2	130,05	942	
Полдник:							
	Оладьи с джемом	150	13,3	13,6	29,55	290	537 (П)
	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,2	0,2	27,9	115	631(Л)
Итого за полдник:		350	13,5	13,8	57,45	405	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			67,5	69	283,25	2027	

сезон : осенний

возрастная категория :12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: вторая							
День: третий (среда)							
Завтрак:	Каша пшеничная вязкая	180	5,62	12,78	32,57	255,1	302 (Л)
	Рыба, тушеная в томате с овощами	150	10,2	4,8	4,1	103	374 (Л)
	Хлеб пшеничный	55	3,21	0,52	31,58	148,4	108 (П)

	Хлеб ржаной	30	1,95	0,4	12,5	61,4	109 (П)
	Кисломолочный продукт	200	1,52	4,5	15	112,1	378(М)
Итого за завтрак:		615	22,5	23	95,75	680	
Обед:	Сыр порциями	15	3,84	3,91		51,45	100 (П)
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	5,2	5,1	11,3	115,2	152 (Л)
	Рагу из птицы	280	10,57	14,05	32,8	257,85	489 (Л)
	Какао с молоком	200	3,8	4,4	31,7	186	693 (Л)
	Кондитерское изделие	20	0,5	3,6	8,05	110,6	590(П)
	Хлеб пшеничный	60	5	0,62	33,6	151,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	40	2,59	0,52	16,6	79,8	109 (П)
Итого за обед:		865	31,5	32,2	134,05	952	
Полдник:	Макароны изделия отварные с сыром	200	9,58	8,05	32,85	216,8	295(П)
	Бутерброд с маслом сл.	35	2,4	4,4	9,6	110,2	1(Л)
	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15	81	378(М)
Итого за полдник:		435	13,5	13,8	57,45	408	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			67,5	69	287,25	2040	

сезон : осенний

возрастная категория :12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: вторая							
День: четвертый (четверг)							
Завтрак:	Салат из белокочанной капусты	70	0,53	2,43	3,8	39,1	43 (Л)
	Жаркое по-домашнему	250	15,72	19,55	22,7	316,1	436 (Л)

	Хлеб пшеничный	50	4,21	0,52	31,58	148,4	108 (П)
	Хлеб ржаной	30	1,95	0,4	12,5	61,4	109 (П)
	Кисель из сока плодового или ягодного	200	0,1	0,1	25,2	115	645 (Л)
Итого за завтрак:		600	22,51	23	95,78	680	
Обед:							
	Суп-лапша домашняя	250	3,7	4,5	14,1	119	148(Л)
	Гуляш из отварного мяса	120	14,25	13,72	14,2	317,1	367 (П)
	Рагу из овощей	180	4,65	12,58	33,45	189,5	195 (П)
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	86	705(Л)
	Хлеб пшеничный	60	5	0,62	33,6	151,1	108 (П)
	Хлеб ржаной	45	2,9	0,58	18,5	89,3	109 (П)
Итого за обед:		855	31,5	32,2	134,05	952	
Полдник:							
	Каша молочная «Дружба»	200	7,2	10,8	24,55	224,8	
	Булочка школьная	50	4,8	2	14,3	92,1	370(П)
	Кофейный напиток на молоке	200	1,5	1	18,6	91,1	692 (Л)
Итого за полдник:		450	13,5	13,8	57,45	408	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			67,51	69	287,28	2040	

сезон : осенний

возрастная категория :12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя: вторая							
День: пятый (пятница)							
Завтрак:	Овощи натуральные (помидор)	70	1,8	0,2	3,8	22,3	106 (П)
	Шницель рубленый с соусом сметанным	105	6,66	15,98	4,35	130,9	451/600(Л)
	Макаронные изделия	150	6,4	4,9	26,1	172,5	291 (П)

Неделя 1 День 1							
завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,90	8,90	7,70	119,00	115
	ГУЛЯШ	100	14,55	16,79	2,89	221,00	260
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,62	5,14	31,7	202,14	309
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,52	0,16	9,84	47,00	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,65	0,30	8,35	43,50	109
	ЯБЛОКО *	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112
<i>Итого за завтрак:</i>		725,00	26,74	31,69	85,00	738,89	
обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,02	5,09	11,98	107,25	96
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,71	5,00	8,46	85,70	47
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (БИТОЧКИ)	100	14,40	20,49	12,02	292,73	268
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	180	2,64	5,28	30,60	180,00	324
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	52,20	109
<i>Итого за обед:</i>		900	27,08	36,92	114,29	908	
<i>полдник</i>							
	ПИРОЖКИ ПРОСТЫЕ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖ.ТЕСТА (С ЯБЛОКОМ)	65	3,83	1,61	32,96	162,06	406.1
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
	КЕФИР 2,5 ЖИР.	200	5,8	5,00	8,00	100,00	386

<i>Итого за полдник:</i>	365	10,43	6,81	48,46	300,06	
<i>Итого за день:</i>	1990	64,25	75,42	247,75	1946,95	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 12 лет и старше

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 2							
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР)	100	1,10	0,00	2,40	14,00	пр-пр-во
	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	10,94	4,09	4,16	97,97	229
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,81	6,33	25,70	175,33	312
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
<i>Итого за завтрак:</i>		640	19,99	19,16	84,98	594,32	

обед	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,98	5,75	12,41	112,12	82
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,42	6,09	8,28	93,46	52
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	230	27,46	21,08	42,50	469,50	311
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,75	3,01	24,42	141,00	382
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
<i>Итого за обед:</i>		945	40,03	36,74	122,55	988,76	
полдник	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ	200	8,46	12,05	32,92	274,64	183
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40	2,30	9,12	15,50	153,40	1
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,16	0,01	14,92	61,56	377
<i>Итого за полдник:</i>		440	10,92	21,18	63,34	489,6	
<i>Итого за день:</i>		2025	70,94	77,08	270,87	2072,68	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 12 лет и старше
среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 3							
завтрак	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА с повидлом	200	14,90	9,78	46,72	348,72	223
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	15
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
<i>Итого за завтрак:</i>		570	23,08	22,97	96,98	705,41	
обед	СУП С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	1,76	3,90	16,02	106,52	116
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ)	100	0,80	0,10	1,70	13,00	70
	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	230	19,81	25,24	20,85	390,30	309
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО НАТУРАЛЬНОГО	200	0,69	0,19	41,88	172,72	358
	ПЕЧЕНЬЕ	25	1,88	2,45	18,60	104,25	590
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,32	0,42	11,69	60,90	109
<i>Итого за обед:</i>		880	30,22	32,61	129,83	938,87	
полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	75	3,83	1,88	22,51	122,33	451

	ЯБЛОКО *	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,51	1,21	17,05	85,44	378
Итого за полдник:		375	5,74	3,49	49,36	254,77	
Итого за день:		1825	59,04	59,07	276,17	1899,05	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 12 лет и старше

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 4							
завтрак	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	100	3,00	0,20	6,30	38,80	пр.пр-во
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	100	11,77	16,66	10,57	243,90	316
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,38	5,17	20,51	143,52	143

	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,16	0,01	14,92	61,56	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
<i>Итого за завтрак:</i>		630	21,82	22,53	72,58	588,27	
обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	3,11	5,75	16,66	130,72	113
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР)	100	1,10	0,00	2,40	14,00	70
	БЕФСТРОГАНОВ	100	15,64	17,40	5,86	251,67	250
	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	6,17	6,91	30,09	207,42	184
	СОК АБРИКОСОВЫЙ	200	0,97	0,00	24,64	106,70	442
	ЯБЛОКО *	120	0,48	0,48	11,76	56,40	112
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
<i>Итого за обед:</i>		1015	32,09	31,15	118,85	901,59	
полдник	МАКАРОНЫ,ЗАПЕПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ	200	11,15	11,87	48,20	345,34	211
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432
<i>Итого за полдник:</i>		400	12,65	13,17	70,60	452,34	
<i>Итого за день:</i>		2045	66,56	66,85	262,03	1942,20	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 12 лет и старше
пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 5							
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,40	6,10	8,28	93,45	52
	ТЕФТЕЛИ (2-ОЙ ВАРИАНТ) с соусом томатным с овощами	115	9,87	13,19	13,41	218,69	284
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	5,32	6,19	23,97	172,59	324
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
<i>Итого за завтрак:</i>		645	21,5	26,4	88,1	684,2	
обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	1,27	5,07	9,54	89,18	102
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,60	5,10	8,24	87,63	47
	РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	10,92	4,11	4,17	98,10	233
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,81	6,33	25,70	175,33	312
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
<i>Итого за обед:</i>		995	23,6	21,42	114,95	754,65	
полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	23,72	19,62	26,74	384,77	223
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,16	0,01	14,92	61,56	377
<i>Итого за полдник:</i>		400	23,88	19,63	41,66	446,33	
<i>Итого за день:</i>		2040	68,94	67,41	244,67	1885,14	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

возрастная категория: 12 лет и старше

суббота

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 6							
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ)	100	0,80	0,10	1,70	13,00	70
	КНЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ	100	11,50	8,30	5,40	160,00	371
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,62	5,14	31,7	202,14	309
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376

	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ЯБЛОКО *	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112
<i>Итого за завтрак:</i>		705	21,27	14,13	75,25	538,38	
обед	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,24	4,08	16,43	111,72	96
	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	3,01	0,19	6,31	38,80	пр.пр-во
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (БИТОЧКИ)	100	15,96	14,82	14,56	255,27	268
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	180	2,64	5,28	30,60	180,00	324
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	52,20	109
<i>Итого за обед:</i>		900	30,16	25,43	119,13	828,11	
<i>полдник</i>	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,88	4,34	16,04	123,33	120
	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	50	5,76	9,43	15,46	170,60	3
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	19,80	86,00	442
<i>Итого за полдники:</i>		450	11,64	13,97	51,3	379,93	
<i>Итого за день:</i>		2055	63,07	53,53	245,68	1746,42	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

возрастная категория: 12 лет и старше

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 7							
завтрак	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,60	5,10	8,24	87,63	47
	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	110	12,90	13,38	11,08	215,71	271
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,95	4,51	31,02	184,41	184
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ВИШНЯ)	200	0,31	0,08	18,63	78,23	342
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
<i>Итого за завтрак:</i>		640	23,27	23,56	89,25	666,47	
обед	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,67	4,07	18,22	120,45	112
	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	0,86	5,11	2,61	61,63	21
	МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	220	18,49	18,44	17,50	310,24	274
	ПЕЧЕНЬЕ	25	1,88	2,45	18,60	104,25	590
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	ЯБЛОКО*	120	0,48	0,48	11,76	56,40	112
<i>Итого за обед:</i>		980	29,10	31,16	110,85	846,90	

полдник	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ	200	6,98	10,91	36,05	270,95	182
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	СОК АБРИКОСОВЫЙ	200	0,97	0,00	24,64	106,70	442
<i>Итого за полдник:</i>		425	9,80	11,10	72,62	434,64	
<i>Итого за день:</i>		2045	62,17	65,82	272,72	1948,01	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 12 лет и старше

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 8							
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР)	100	1,10	0,00	2,40	14,00	70
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	17,94	19,29	19,70	327,91	259
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,22	0,23	14,32	68,39	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109

	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
<i>Итого за завтрак:</i>		655	24,30	20,02	84,63	623,53	
обед	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ	250	5,90	2,60	25,30	149,00	93
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,90	8,90	7,70	119,00	115
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ 2 ВАРИАНТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	10,58	12,45	11,56	203,34	279
	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	180	6,15	7,67	38,05	246,84	205
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,24	6,68	34,80	109
<i>Итого за обед:</i>		890	30,31	33,47	130,78	951,16	
полдник	ПИРОЖКИ ПРОСТЫЕ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖ.ТЕСТА (С ЯБЛОКОМ)	60	3,56	1,49	30,63	150,39	406.1
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
	КЕФИР 2,5% ЖИР.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<i>Итого за полдник:</i>		360	10,16	6,69	46,13	288,39	
<i>Итого за день:</i>		1905	64,77	60,18	261,54	1863,08	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 12 лет и старше

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 9							
завтрак	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,41	4,39	8,29	78,04	52
	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	13,13	4,91	4,99	117,56	229
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,83	6,36	25,72	176,04	312
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14
	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО С САХАРОМ	200	0,69	0,19	38,01	157,24	359
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
<i>Итого за завтрак:</i>		660	22,62	24,59	97,37	704,17	
обед	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,81	3,89	8,78	78,11	88
	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	3,01	0,19	6,31	38,80	пр.пр-во
	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	15,54	17,77	2,76	233,02	256
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,96	5,20	30,91	190,10	184
	СОК АБРИКОСОВЫЙ	200	0,97	0,00	24,64	106,70	442
	ЯБЛОКО*	120	0,48	0,48	11,76	56,40	112
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,59	0,27	16,70	79,78	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,99	0,36	10,02	52,20	109
<i>Итого за обед:</i>		1015	31,35	28,16	111,88	835,11	

полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	23,72	19,62	26,74	384,77	223
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,51	1,21	17,05	85,44	378
<i>Итого за полдник:</i>		400	25,23	20,83	43,79	470,21	
<i>Итого за день:</i>		2075	79,2	73,58	253,04	2009,49	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 12 лет и старше

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 10							
завтрак	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ОГУРЕЦ)	100	0,80	0,10	1,70	13,00	70
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	14,01	15,51	12,82	247,30	295
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,46	5,37	21,43	149,35	143
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	19,80	86,00	442
	ПЕЧЕНЬЕ	25	1,88	2,45	18,60	104,25	590
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,59	0,27	16,70	79,78	108

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
<i>Итого за завтрак:</i>		665	25,40	24,20	99,40	723,18	
обед	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	3,11	5,75	16,67	130,72	113
	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,60	5,10	8,24	87,63	47
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	230	27,46	21,08	42,50	469,50	311
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,16	0,01	14,92	61,56	377
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
<i>Итого за обед:</i>		845	36,95	32,55	109,77	884,09	
полдник	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	5,03	8,13	27,88	205,26	189
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	3
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,50	1,30	22,40	107,00	432
<i>Итого за полдник:</i>		425	8,38	9,62	62,21	369,25	
<i>Итого за день:</i>		1935	70,73	66,37	271,38	1976,52	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 12 лет и старше

пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 11							
завтрак	КАША ВЯЗКАЯ "АРТЕКОВСКАЯ"	230	9,61	8,35	54,61	333,25	328
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	15
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	14
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	ЯБЛОКО*	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112
<i>Итого за завтрак:</i>		600	15,99	20,44	99,49	651,19	
обед	СУП С КРУПОЙ	250	1,88	5,24	12,26	103,79	115
	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ (ПОМИДОР)	100	1,10	0,00	2,40	14,00	70
	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ (КОТЛЕТЫ)	120	12,55	12,92	13,87	222,25	234
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	180	3,85	12,61	27,10	242,86	142
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
<i>Итого за обед:</i>		1015	25,38	31,58	122,93	887,31	

полдник	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	150	6,90	6,00	40,20	243,01	451
	КЕФИР 2,5 ЖИР.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<i>Итого за полдник:</i>		350	12,7	11	48,2	343,01	
<i>Итого за день:</i>		1965	54,07	63,02	270,62	1881,51	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

сезон: зима - весна

возрастная категория: 12 лет и старше
суббота

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 12							
завтрак	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	100	1,50	3,60	8,50	72,00	53
	ТЕФТЕЛИ (2-ОЙ ВАРИАНТ) с соусом томатным с овощами	100	11,14	11,48	12,04	196,08	284
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	5,316	6,19	23,97	172,59	324
	СОК ВИШНЕВЫЙ	200	1,36	0,39	22,12	98,94	442
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,85	0,19	11,93	56,99	108

	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	ЯБЛОКО*	100	0,40	0,40	9,80	47,00	112
<i>Итого за завтрак:</i>		730	23,2	22,6	96,71	687,10	
обед	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	1,27	5,07	9,54	89,18	102
	КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	3,01	0,19	6,31	38,80	пр.пр-во
	РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	10,92	4,11	4,17	98,10	233
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,81	6,33	25,70	175,33	312
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,58	0,00	32,36	131,73	349
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,96	0,31	19,09	91,18	108
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	0,30	8,35	43,50	109
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
<i>Итого за обед:</i>		995	25,01	16,51	113,02	705,82	
полдник	ПИРОЖКИ ПРОСТЫЕ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖ.ТЕСТА (С ЯБЛОКОМ)	60	3,56	1,49	30,63	150,39	406.1
	МАНДАРИН*	100	0,80	0,20	7,50	38,00	112
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,10	0,00	14,72	59,25	376
<i>Итого за полдник:</i>		360	4,46	1,69	52,85	247,64	
<i>Итого за день:</i>		2085	52,696	40,75	262,58	1640,56	

ЯБЛОКО * -допускается выдача иных фруктов МАНДАРИН * -допускается выдача иных фруктов

ИТОГО ЗАВТРАК 20-25 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	658,33	22,47	22,56	94,48	675,94
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 20% от суточной нормы:		18	18,4	76,6	544
норма по СанПин 25% от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680
выход норм в % соотношении за 6 дней		24,96	24,52	24,67	24,85

ИТОГО ОБЕД 30-35 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней (неделя вторая) в среднем фактически:	956,67	29,68	28,91	116,54	851,73
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 30 % от суточной нормы:		27	27,6	114,9	816
норма по СанПин 35 % от суточной нормы:		31,5	32,2	134,05	952
выход норм в % соотношении за 6 дней		32,98	31,42	30,43	31,31

ИТОГО ПОЛДНИК 10-15 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	386,67	11,79	10,16	54,30	358,86

СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 10% от суточной нормы:		9	9,2	38,3	272
норма по СанПин 15% от суточной нормы:		13,5	13,8	57,45	408
выход норм в % соотношении за 6 дней		13,10	11,04	14,18	13,19

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД+ПОЛДНИК = 60-75 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (6 ДНЕЙ)					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого завтраки за 6 дней (вторая неделя) в среднем фактически:		63,94	61,62	265,31	1886,53
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54	55,2	229,8	1632
норма по СанПин 75% от суточной нормы:		67,5	69	287,25	2040
выход норм в % соотношении за 6 дней		71,04	66,98	69,27	69,36

ИТОГО : ЗАВТРАК+ОБЕД+ПОЛДНИК = 60 -75 % ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД 12 ДНЕЙ					
	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
итого за 12 дней (две недели) в среднем фактически:		64,70	64,09	261,59	1900,97
СанПин 100% суточной нормы:		90,00	92,00	383,00	2720
норма по СанПин 60% от суточной нормы:		54,00	55,20	229,80	1632,00
норма по СанПин 75% от суточной нормы:		67,50	69,00	287,25	2040,00
выход норм в % соотношении за 12 дней		71,89	69,66	68,30	69,89

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	725,00	26,74	31,69	85,00	738,89
2 ДЕНЬ	640,00	19,99	19,16	84,98	594,32
3 ДЕНЬ	570,00	23,08	22,97	96,98	705,41
4 ДЕНЬ	630,00	21,82	22,53	72,58	588,27
5 ДЕНЬ	645,00	21,456	26,36	88,06	684,16
6 ДЕНЬ	705,00	21,27	14,13	75,25	538,38
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	652,50	22,39	22,81	83,81	641,57
7 ДЕНЬ	640,00	23,27	23,56	89,25	666,47
8 ДЕНЬ	655,00	24,3	20,02	84,63	623,53
9 ДЕНЬ	660,00	22,62	24,59	97,37	704,17
10 ДЕНЬ	665,00	25,4	24,2	99,4	723,18
11 ДЕНЬ	600,00	15,99	20,44	99,49	651,19
12 ДЕНЬ	730,00	23,226	22,55	96,71	687,1
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	658,33	22,47	22,56	94,48	675,94
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ЗАВТРАК)	655,42	22,43	22,68	89,14	658,76

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕДЫ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
1 ДЕНЬ	900,00	27,08	36,92	114,29	908,00
2 ДЕНЬ	945,00	40,03	36,74	122,55	988,76
3 ДЕНЬ	880,00	30,22	32,61	129,83	938,87
4 ДЕНЬ	1015,00	32,09	31,15	118,85	901,59
5 ДЕНЬ	995,00	23,6	21,42	114,95	754,65
6 ДЕНЬ	900,00	30	25	119	828
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	939,17	30,53	30,71	119,93	886,66
7 ДЕНЬ	980,00	29,1	31,16	110,85	846,9
8 ДЕНЬ	890,00	30,31	33,47	130,78	951,16
9 ДЕНЬ	1015,00	31,35	28,16	111,88	835,11
10 ДЕНЬ	845,00	36,95	32,55	109,77	884,09
11 ДЕНЬ	1015,00	25,38	31,58	122,93	887,31
12 ДЕНЬ	995,00	25,01	16,51	113,02	705,82
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	956,67	29,68	28,91	116,54	851,73
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ОБЕД)	947,92	30,11	29,81	118,24	869,20

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ПОЛДНИКИ) ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ	суммарный вес блюд	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	

1 ДЕНЬ	365,00	10,43	6,81	48,46	300,06
2 ДЕНЬ	440	10,92	21,18	63,34	489,6
3 ДЕНЬ	375	5,74	3,49	49,36	254,77
4 ДЕНЬ	400	12,65	13,17	70,6	452,34
5 ДЕНЬ	400	23,88	19,63	41,66	446,33
6 ДЕНЬ	450	12	14	51	380
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВЫЕ 6 ДНЕЙ:	405,00	12,54	13,04	54,12	387,17
7 ДЕНЬ	425	9,8	11,1	72,62	434,64
8 ДЕНЬ	360	10,16	6,69	46,13	288,39
9 ДЕНЬ	400	25,23	20,83	43,79	470,21
10 ДЕНЬ	425	8,38	9,62	62,21	369,25
11 ДЕНЬ	350	12,7	11	48,2	343,01
12 ДЕНЬ	360	4,46	1,69	52,85	247,64
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРЫЕ 6 ДНЕЙ:	386,67	11,79	10,16	54,30	358,86
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 12 ДНЕЙ (ПОЛДНИК)	395,83	12,17	11,60	54,21	373,01

«З А К А З Ч И К»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«И С П О Л Н И Т Е Л Ь»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

ПРОЕКТ

ДОГОВОР
безвозмездного пользования муниципальным имуществом

ст.Каневская
года

«__» _____ 20__

именуемое в дальнейшем «ссудодатель», в лице _____, действующего на
основании Устава _____, с одной стороны и,
_____, именуемое в дальнейшем «ссудополучатель»,
в лице _____, действующий на основании _____, с другой стороны, а совместно
именуемые «стороны», заключили настоящий договор (далее-договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. По настоящему договору ссудодатель обязуется передать ссудополучателю в безвозмездное временное пользование имущество согласно приложений № 2 и № 3 в состоянии, пригодном для использования его по назначению (исправном состоянии), а ссудодатель по истечению срока договора обязуется вернуть то же имущество, в том состоянии, в котором его получил, с учётом нормального износа за период действия договора, на условиях и в сроки, установленные настоящим договором.

1.2. Передаваемое имущество является муниципальной собственностью муниципального образования Каневской район, закреплено за ссудодателем на праве оперативного управления, а также относимое к категориям иного движимого имущества, не включённого в особо ценное имущество, основные средства, стоимостью до 10 000, 00 рублей, а также материальные запасы. Имущество расположено по адресу:
_____.

Имущество передаётся с инженерными системами, относящимися к передаваемому имуществу.

Ссудодатель гарантирует, что на момент заключения договора, передаваемое имущество является оборотоспособным, не обременено способом, препятствующим его передаче в безвозмездное пользование (не является предметом залога, спорных отношений, не обременено правами третьих лиц, а также на него не наложен арест).

1.3. Передача имущества осуществляется в соответствии с контрактом оказания услуг по организации и обеспечению горячего питания воспитанников _____ и постановлением администрации муниципального образования Каневской район от «__» _____ 20__ года № _____ «О даче согласия на передачу имущества, являющегося муниципальной собственностью муниципального образования Каневской район, в безвозмездное пользование» _____.

1.4. Имущество считается переданным на условиях настоящего договора, с момента подписания сторонами акта приёма-передачи (приложение № 1) на период с «__» _____ 20__ года по «__» _____ 20__ года.

1.5. Ссудополучателю, одновременно с передачей прав владения и пользования имуществом, передаётся право пользования той частью земельного участка, которая занята этим имуществом и необходима для его использования.

1.6. Расходы на содержание имущества (включая инженерные системы, относящиеся к переданному имуществу), поддержание его в исправном состоянии, включая осуществление текущего ремонта, техобслуживания и содержания, возлагаются на ссудополучателя.

1.7. Приобретение недостающего оборудования, а также оборудования, вышедшего из строя по сроку эксплуатации, производится за счет средств заказчика.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Ссудодатель обязуется:

2.1.1. В срок не позднее 1 рабочего дня после подписания договора передать по акту приёма-передачи имущество, указанное в приложениях № 2 и № 3 в состоянии, пригодном для использования его по назначению (исправном состоянии), со всеми его принадлежностями.

Стороны пришли к соглашению, что документы на передаваемое имущество (инструкции по использованию, техническими паспортами и т.п.) находятся у ссудодателя, который обязан предоставить их ссудополучателю по его требованию.

2.1.2. Предоставить имущество с проверкой работоспособности. При наличии недостатков, указать об этом в акте приёма-передачи.

При необходимости, направить своего специалиста для обучения и ознакомления с правилами технической эксплуатации передаваемого имущества.

2.1.3. После истечения указанного в п.1.4 срока действия настоящего договора или его расторжения, принять с составлением акта приёма-передачи от ссудополучателя безвозмездно переданное имущество, в том состоянии, в котором его получил, с учётом нормального износа.

2.1.4. Нести ответственность за недостатки переданного имущества, которые он умышленно или вследствие грубой неосторожности не оговорил при заключении договора, за исключением недостатков, которые были оговорены им при заключении настоящего договора, либо заранее были известны ссудополучателю, либо должны были быть обнаружены во время осмотра имущества при его передаче.

2.2. Ссудодатель вправе:

2.2.1. Осуществлять контроль за сохранностью переданного в безвозмездное пользование имущества и надлежащем его использованием в соответствии с условиями настоящего договора и техническими требованиями по его эксплуатации.

2.3. Ссудополучатель обязуется:

2.3.1. Принять от ссудодателя имущество, указанное в приложениях № 2 и № 3 к настоящему договору по акту приёма-передачи в срок, предусмотренный п.2.1.1. настоящего раздела. Возвратить имущество по окончании срока договора ссудодателю.

2.3.2. Использовать принятое в безвозмездное пользование имущество по прямому назначению, только с целью оказания услуг по обеспечению горячим питанием воспитанников _____.

2.3.3. Обеспечить безопасную эксплуатацию имущества и электрооборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической, пожарной и электробезопасности. Обеспечить уборку помещений, оборудования, бытовых отходов.

2.3.4. Поддерживать переданное имущество в исправном состоянии. Осуществлять ремонт имущества (в том числе инженерных систем) при выходе его из строя (поломке, повреждении) в процессе эксплуатации, в том числе неправильной, а также умышленного

или неосторожного повреждения или уничтожения имущества в разумный для данного вида ремонта срок.

2.3.5. Нести ответственность за сохранность полученного в пользование имущества.

2.3.6. Обеспечить беспрепятственный доступ в помещения представителей ссудодателя для проведения им проверки соблюдения условий настоящего договора, а также предоставлять всю необходимую документацию, относящуюся к предмету проверки.

2.3.7. Ссудополучатель не вправе отчуждать переданное имущество, предоставлять его в аренду, залог, безвозмездное пользование, а также иным способом передавать свои права и обязанности по настоящему договору третьим лицам, за исключением случаев, предусмотренных настоящим договором.

2.3.8. Принимать меры, направленные на повышение эффективности используемых энергетических ресурсов.

2.3.9. По истечению срока действия договора, а также в случае его расторжения, в срок не позднее 1 рабочего дня, возвратить ссудодателю имущество в том состоянии, в котором его получил, с учётом нормального износа, с составлением акта приёма-передачи.

2.3.10. Предоставить ссудодателю или уполномоченным им лицам возможность пользоваться переданным имуществом в той мере, в каком оно не требуется для организации и обеспечения питания обучающихся.

2.4. Ссудополучатель вправе:

2.4.1. Передать полученное по настоящему договору имущество в безвозмездное пользование третьим лицам, если это требуется для исполнения ссудополучателем своих обязательств по организации услуг горячего питания, только по согласованию с собственником переданного муниципального имущества.

2.4.2. При обнаружении недостатков, указанных в п.2.1.4, вправе по своему выбору потребовать от ссудодателя безвозмездного устранения недостатков переданного имущества, либо досрочного расторжения договора и возмещения понесённого им реального ущерба.

3. Ответственность сторон

3.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение обязательств по договору, стороны несут ответственность в соответствии с действующим гражданским законодательством и условиями настоящего договора.

3.2. Сторона освобождается от ответственности, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

3.2. Ссудополучатель несёт риск случайной гибели или случайного повреждения полученного в безвозмездное пользование имущества, если имущество погибло или было испорчено в связи с тем, что он использовал его не в соответствии с договором безвозмездного пользования или его назначением, либо передал его третьему лицу без согласования с собственником переданного муниципального имущества.

4. Действие договора

4.1. Договор вступает в силу со дня его подписания, распространяет своё действие на отношения, возникшие с «__» _____ 20__ года по «__» _____ 20__ года.

Окончание срока действия договора не влечет прекращения неисполненных обязательств сторон по договору и не освобождает стороны от ответственности за его нарушения.

4.2. Окончание срока действия договора не освобождает стороны от ответственности за его нарушение.

5. Изменение и расторжение договора

5.1. Изменение условий договора, его расторжение допускается по соглашению сторон.

Вносимые дополнения и (или) изменения, рассматриваются сторонами в 5-дневный срок и оформляются соглашением.

5.2. Договор может быть расторгнут досрочно при возникновении обстоятельств, предусмотренных ст.698 ГК РФ.

5.3. Каждая из сторон вправе во всякое время отказаться от договора, известив об этом другую сторону за один месяц до предполагаемого срока расторжения договора.

5.4. Прекращение договора возможно только при наступлении обстоятельств, указанных в ст.701 ГК РФ.

5.5. Изменение сторон в договоре производится по правилам, установленным ст.700 ГК РФ.

6. Разрешение споров между сторонами

6.1. До предъявления иска, вытекающего из договора, сторона, считающая, что её права нарушены, обязана направить другой стороне претензию.

6.2. Претензия должна содержать требования заинтересованной стороны, их обоснование, с указанием нарушенных другой стороной норм законодательства и (или) условий договора.

К претензии должны быть приложены копии документов, подтверждающих изложенные в ней обстоятельства (при наличии таковых).

6.3. Сторона, получившая претензию, обязана её рассмотреть и дать письменный мотивированный ответ другой стороне в срок, не позднее 3 рабочих дней со дня получения претензии.

6.4. В случае неполучения ответа в установленный срок без уважительных причин, либо несогласия с ответом, заинтересованная сторона приобретает право на обращение с иском в Арбитражный суд Краснодарского края.

6.5. Претензионный порядок обязателен на досудебной стадии разрешения возникших споров.

7. Прочие условия

7.1. Претензии, иные юридически значимые сообщения, с которыми закон или договор связывает наступление гражданско-правовых последствий для другой стороны, должны направляться сторонами способом, обеспечивающим фиксацию отправки (получения) другой стороной (нарочным; электронной почтой или посредством факсимильной связи, заказным письмом с уведомлением о вручении, по адресу и телефону указанным в реквизитах договора).

7.2. Если иное не предусмотрено законом, все юридически значимые сообщения по договору влекут для получающей их стороны наступление гражданско-правовых последствий с момента доставки (направления) соответствующего сообщения.

7.3. Сообщение считается доставленным и в тех случаях, если оно поступило адресату, но по обстоятельствам, зависящим от последнего, не было ему вручено (им получено) или адресат не ознакомился с ним.

7.4. Сторона несёт риск последствий неполучения юридически значимых сообщений, доставленных (отправленных) по адресам (юридический, фактический, почтовый, адрес

электронной почты), предоставленным ими при заключении настоящего контракта и содержащихся в разделе 8 договора.

7.5. Об изменениях банковских реквизитов, юридического, почтового и фактического адресов, перемене руководителей и других данных, имеющих юридически значимые последствия, стороны обязаны сообщить в письменном виде в срок не позднее 5 рабочих дней со дня наступления этих событий.

7.6. Внесение изменений в настоящий договор или его расторжение осуществляется путем заключения дополнительного соглашения, которое становится неотъемлемой частью настоящего договора с момента (дня) подписания его сторонами.

7.7. Во всём, что не предусмотрено настоящим договором, применяются нормы законодательства Российской Федерации.

7.8. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, для каждой из сторон. Каждый экземпляр имеет одинаковую юридическую силу.

7.9. Приложения к договору: Приложение № 1: Акт приёма-передачи; Приложение № 2: Перечень недвижимого имущества, закреплённого на праве оперативного управления за _____; Приложение № 3: Перечень иного движимого имущества, не включённого в особо ценное имущество; основные средства, стоимостью до 10 000,00 рублей; материальные запасы.

Все приложения являются неотъемлемой частью настоящего договора и составляют с ним единый документ.

8. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон

«С С У Д О Д А Т Е Л Ъ»

Юридический

адрес: _____

ИНН _____ КПП _____; л/с 925.50.097.0 в финансовом
Управлении администрации муниципального образования Каневской район

тел. _____.

адрес электронной почты: _____

_____ (_____)

«С С У Д О П О Л У Ч А Т Е Л Ъ»

_____ (_____)

к договору безвозмездного
пользования от _____ года

АКТ
приёма-передачи

ст. Каневская
года
Каневской район

«__» _____ 20__

_____, в лице _____ передаёт, а _____, в лице
директора _____ принимает имущество согласно приложениям № 2 и № 3 в пригодном
для использования его по назначению (исправном состоянии) со всеми его
принадлежностями.

Имущество находится в работоспособном состоянии. Недостатков, препятствующих
использованию имущества по назначению не имеется.

Претензий к техническому состоянию принимаемого имущества ссудополучатель не
имеет.

«С С У Д О Д А Т Е Л Ъ»

_____ (_____)

«С С У Д О П О Л У Ч А Т Е Л Ъ»

_____ (_____)

Приложение № 2
к договору безвозмездного
пользования от _____ года

Перечень
недвижимого имущества, закрепленного на праве оперативного управления за

№ п/п	Наименование недвижимого имущества	Номер помещения	Площадь, кв.м	Адрес местонахождения
-------	---------------------------------------	--------------------	------------------	-----------------------

1				
2				

Балансовая стоимость передаваемого имущества: _____ рублей.

«ССУДОДАТЕЛЬ»

_____ (_____)

«ССУДОПОЛУЧАТЕЛЬ»

_____ (_____)

Приложение № 3
к договору безвозмездного
пользования от _____ года

**Перечень
иного движимого имущества, не включенного в особо ценное имущество**

№ п/п	Наименование движимого имущества	Кол. (шт.)	Инвентарный Номер (при наличии)	Балансовая Стоимость, руб.
1				
2				
3				
Итого				

Основные средства, стоимостью до 10 000 рублей

№ п/п	Наименование движимого имущества	Кол. (шт.)	Инвентарный Номер (при наличии)	Балансовая Стоимость, руб.
1				
2				

3				
Итого				

Материальные запасы

№ п/п	Наименование	Кол. (шт.)	Балансовая стоимость, руб.
1			
2			
3			
Итого			

«С С У Д О Д А Т Е Л Ъ»

_____ (_____)

«С С У Д О П О Л У Ч А Т Е Л Ъ»

_____ (_____)

«З А К А З Ч И К»

Директор МБОУ НОШ № 12 _____ Н.И. Черевкова

«И С П О Л Н И Т Е Л Ъ»

Индивидуальный предприниматель _____ Н.А. Игнаткина

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 414085278088506656488058403933253
1303
Владелец **Черевкова Нина Ивановна**
Действителен с 16.03.2023 17:40
по 08.06.2024 17:40
Дата подписи 21.08.2023 09:27

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 463249429597325880942560227564256
84911
Владелец **Игнаткина Наталия Александровна**
Действителен с 13.09.2022 14:38
по 13.12.2023 14:48
Дата подписи 17.08.2023 13:24