

# КОНТРАКТ № 3/Б

на оказание услуг школьного питания

город Донецк

«13» ноября 2024 года

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «АНДРЕЕВСКАЯ ШКОЛА ТЕЛЬМАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (сокращенное название ГБОУ «АНДРЕЕВСКАЯ ШКОЛА ТЕЛЬМАНОВСКОГО М.О.»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Приходько Галины Евгеньевны, действующего на основании Устава, с одной Стороны, и **ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ НИКОЛАЕВА МАРИНА АЛЕКСАНДРОВНА**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующего на основании листа записи ОГРНИП (323930100740762), выдан Межрайонной Инспекцией Федеральной Налоговой Службы №1 по Донецкой Народной Республике, с другой Стороны, а вместе именуемые «Стороны», на основании решения Заказчика о применении закупки у единственного поставщика руководствуясь **частью 73 статьи 112** Федерального закона от 05 апреля 2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Гражданским кодексом Российской Федерации заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

## 1. Предмет Контракта

1.1. Исполнитель обязуется в соответствии с Описанием объекта закупки (приложение №1) оказать услуги школьного питания (далее - услуги) согласно меню (приложение № 3), в соответствии национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации, а Заказчик обязуется принять услуги и оплатить в соответствии с условиями настоящего Контракта.

1.2. Объем и содержание услуг определяется в соответствии с Описанием объекта закупки (приложение № 1), расчетом стоимости услуг (приложение № 2).

1.3. Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения (кроме выходных и каникулярных дней, а также в связи с карантином).

1.4. ИКЗ: 243930401587093001 00100070015629244

## 2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта (далее - цена Контракта) составляет **661 294 рубля 62 коп. (Шестьсот шестьдесят одна тысяча двести девяносто четыре рубля 62 коп.)**, без НДС из которых:

- 362 485 руб. 62 коп. - стоимость услуг по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов;
- 77 112 руб. 00 коп. - стоимость услуг по организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории, посещающих группу продленного дня;
- 221 697 руб. 00 коп. - стоимость услуг по организации горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории.

Стоимость услуги по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов (завтрак) составляет **122 руб. 42 коп.** из расчета за одного ребенка в день (один дето-день), а именно:

73 руб. 76 коп. – средства бюджетных учреждений (субсидия за счет субвенции бюджету муниципального образования Тельмановский муниципальный округ Донецкой Народной Республики на осуществление отдельных государственных полномочий в сфере образования в части организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное образование в государственных образовательных организациях Донецкой Народной Республики). КВР-244.

48 руб. 66 коп. – средства бюджетных учреждений (субсидия за счет субвенции бюджету муниципального образования Тельмановский муниципальный округ Донецкой Народной Республики). КВР-244.

Стоимость услуги по организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов льготной категории, посещающих группу продленного дня (обед) составляет **153 руб. 00 коп.** из расчета за одного ребенка в день (один дето-день), а именно:

153 руб. 00 коп. – средства бюджетных учреждений (субсидия за счет субвенции бюджету муниципального образования Тельмановский муниципальный округ Донецкой Народной Республики). КВР-244.

Стоимость услуги по организации горячего питания для обучающихся 5-11 классов льготной категории (обед) составляет **153 руб. 00 коп.** из расчета за одного ребенка в день (один дето-день), а именно:

153 руб. 00 коп. – средства бюджетных учреждений (субсидия за счет субвенции бюджету муниципального образования Тельмановский муниципальный округ Донецкой Народной Республики). КВР-244.

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

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

2.2. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету - путем перечисления Заказчиком денежных средств на банковский счет Исполнителя, указанный в Контракте, в следующем порядке:

- расчет по факту оказания услуг осуществляется исходя из объема фактически оказанных услуг, осуществленного в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке, на основании акта об оказании услуг, счета на оплату (при наличии).

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

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

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

2.6. В течение 10 (десяти) дней с даты оплаты Заказчиком Услуг, Исполнитель представляет Заказчику Акт сверки взаимных расчетов (два экземпляра). Заказчик должен подписать, заверить печатью и возвратить один экземпляр Акта сверки взаимных расчетов Исполнителю или предоставить мотивированные возражения по поводу достоверности содержащейся в нем информации в течение 5 (пяти) дней с даты его получения.

2.7. В случае возникновения задолженности у какой-либо из Сторон по Контракту, данная Сторона обязуется перечислить сумму задолженности другой Стороне в течение 15 (пятнадцати) дней с даты подписания Акта сверки взаимных расчетов обеими Сторонами.

2.8. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонением от требований нормативно-правовых актов или иными недостатками, не подлежат оплате до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

2.9. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Заказчик оставляет за собой право производить оплату оказанных услуг за вычетом соответствующего размера неустойки, начисленной в соответствии с гражданским законодательством РФ.

### **3. Сроки и место оказания услуг**

3.1. Сроки оказания услуг: с момента заключения контракта по «31» декабря 2024 года. Услуги оказываются в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения (кроме выходных и каникулярных дней, а также в связи с карантином).

3.2. Согласно ч.2 ст.425 Гражданского Кодекса РФ условия данного Контракта применяются к отношениям между сторонами, которые возникли до его заключения.

3.3. Место оказания услуг: 287111, ДНР, М.О.Тельмановский, пгт.Андреевка, пер.Школьный, д.1.

### **4. Права Сторон**

#### **4.1. Заказчик по Контракту вправе:**

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

4.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежаще оформленных документов, подтверждающих исполнение принятых им обязательств, указанных условиями Контракта, а также поименованных в Описании объекта закупки (приложение № 1).

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

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

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

4.1.6. Направить готовую продукцию на экспертизу, в том числе лабораторные испытания, с целью проверки качества оказанных услуг.

4.1.7. Не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества.

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

#### **4.2. Исполнитель по Контракту вправе:**

- 4.2.1. Требовать своевременной приемки надлежаще оказанных услуг.
- 4.2.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.
- 4.2.3. По согласованию с Заказчиком изменять меню или состав блюд в случае временного отсутствия какого-либо продукта или появления нового (сезонные продукты), с учетом требований по взаимозаменяемости продуктов и сохранения сбалансированности и пищевой ценности рациона.
- 4.2.4. Осуществлять иные права в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

### **5. Обязанности сторон.**

#### **5.1. Заказчик по Контракту обязан:**

- 5.1.1. Осуществлять контроль за исполнением условий Контракта, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям Контракта и приложений к нему.
- 5.1.2. Осуществлять контроль за заполнением бракеражных журналов, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.
- 5.1.3. Принять оказанные услуги.
- 5.1.4. Произвести оплату на основании подписанного документа о приемке, а также представленных документов в соответствии с разделом 7 Контракта.
- 5.1.5. Оказывать содействие Исполнителю в случаях возникновения препятствующих оказанию услуг обязательств, зависящих от Заказчика.
- 5.1.6. Предоставить Исполнителю производственные и складские помещения, в том числе помещение пищеблока, а также торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования.
- 5.1.7. Назначить в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Исполнителю информацию об ответственном лице. Указанная информация предоставляется Заказчиком лично, либо направляется заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Исполнителя. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.
- 5.1.8. Надлежаще исполнять иные принятые на себя обязательства.

#### **5.2. Исполнитель по Контракту обязан:**

- 5.2.1. Оказать услуги в соответствии с принятыми на себя обязательствами и руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в Описании объекта закупки (приложение № 1).
- 5.2.2. Организовать питание обучающихся согласно меню (приложение № 3), которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства, в том числе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020г.
- 5.2.3. Организовать горячее питание учащихся по классам на переменах, в соответствии с графиком работы Заказчика.
- 5.2.4. Вывешивать ежедневно в обеденном зале согласованное руководителем Заказчика меню, в котором указывать сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.
- 5.2.5. Обеспечить непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы.
- 5.2.6. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и столовых. Содержать в надлежащем порядке обеденный зал в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи).
- 5.2.7. Доукомплектовать при необходимости столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ. Обеспечить персонал исполнителя - спецодеждой и обувью, а также средствами индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые или многоразовые маски со сменными фильтрами), перчатками. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 5.2.8. Назначить в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента заключения контракта ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по контракту и передать Заказчику информацию об ответственном лице.

Указанная информация предоставляется Исполнителем лично либо направляется заказным письмом с уведомлением вручения, либо по адресу электронной почты Заказчика. В информации указывается должность, ФИО, телефон, адрес электронной почты ответственного лица.

5.2.9. Обеспечить оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации (в том числе, не имеющих ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования), обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

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

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

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

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

5.2.14. Своими силами осуществлять сервировку столов.

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

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

Бракеражная комиссия осуществляет бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи путём оценки:

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

5.2.17. Вести журналы согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20:

- журнал бракеража готовой продукции, в котором в ежедневном режиме делаются отметки обо всех изготовленных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, обед, ужин и др.), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал здоровья (гигиенический журнал сотрудников);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета фактического количества питающихся или сводная ведомость.

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

5.2.19. В соответствии с условиями Контракта своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта. Срок предоставления информации о ходе исполнения обязательств составляет 3 (три) рабочих дня с момента получения запроса Заказчика.

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

5.2.21. Принять от Заказчика производственные и складские помещения, в том числе помещение пищеблока, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование по договору безвозмездного пользования.

5.2.22. Обеспечить использование производственных помещений и иного имущества, только для предоставления услуг по организации питания в соответствии с п. 1.1. Контракта.

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

5.2.24. Обеспечить содержание и использование предоставляемых производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с установленными санитарными, техническими и противопожарными правилами и требованиями; осуществлять подготовку пищеблоков к приему контролирующих органов на предмет готовности пищеблока к организации питания, в том числе к началу учебного года.

5.2.25. Обеспечить правильную эксплуатацию и обслуживание холодильного, торгового, технологического и другого оборудования, содержание его в постоянной исправности.

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

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

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

## **6. Требования к безопасности оказываемых услуг.**

6.1. Исполнитель обязан соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами, технологическими нормативами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества образовательных учреждений.

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

6.3. Исполнитель обязан обеспечить наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражные журналы, меню, технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, журнал здоровья (гигиенический журнал), журнал учета температурного режима холодильного оборудования и журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, информация об Исполнителе и услугах. Иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее обучающимся, достигшим 14 летнего возраста, и работникам по их требованию.

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

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

6.6. Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6.7. Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

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

6.11. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

6.12. Исполнитель гарантирует выполнение требований к качеству и безопасности услуг общественного питания, установленных нормативными правовыми, нормативно-техническими документами.

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

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

## **7. Качество используемых продуктов питания, документы**

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

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

7.2. Для подтверждения качества продуктов питания и приготовленной пищи должен осуществляться производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее дня, следующего за днем подписания указанных результатов.

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

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

7.5. Исполнитель принимает на себя обязательство по обеспечению поставок продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, в том числе по контролю за условиями транспортировки, исключающие загрязнение и порчу продуктов питания, соблюдению температурно-влажностных условий хранения в соответствии с нормативными требованиями, осуществляет контроль за поставками скоропортящихся продуктов питания в вышеуказанной части.

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

7.7. При выявлении продуктов питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан в течение 3-х (трех) дней заменить продукты питания ненадлежащего качества продуктами питания надлежащего качества.

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

## **8. Порядок сдачи и приемки оказанных услуг**

8.1. Исполнитель в соответствии с условиями настоящего Контракта обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении настоящего Контракта, а также к установленному настоящим Контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания Услуг, предусмотренные настоящим Контрактом в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ.

8.2. Для проверки предоставленных Исполнителем оказанных Услуг, в части ее соответствия условиям настоящего Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных настоящим Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

8.3. Для проведения экспертизы результатов, предусмотренных настоящим Контрактом, эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения настоящего Контракта и отдельным этапам исполнения настоящего Контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований настоящего Контракта, не препятствующие оказанию Услуг, в соответствии с настоящим Контрактом, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

8.4. По решению Заказчика для приемки результата оказанных Услуг, в соответствии с настоящим Контрактом, может создаваться приемочная комиссия.

8.5. Приемка результатов, оказанных в соответствии с настоящим Контрактом Услуг осуществляется Заказчиком в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня получения Акта об оказании услуг. Заключение подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии) либо Исполнителю в течение 10 (десяти) рабочих дней Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания Акта об оказании услуг. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов Услуг, предусмотренных настоящим Контрактом, Заказчик (приемочная комиссия) должен учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

8.6. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов оказанных Услуг, предусмотренных настоящим Контрактом, в случае выявления несоответствия этих результатов условиям настоящего Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке результатов оказанных Услуг устранено Исполнителем.

8.7. Услуги, предусмотренные настоящим Контрактом, считаются оказанными с момента подписания Сторонами Акта об оказании услуг.

8.8. По окончании исполнения Сторонами обязательств по настоящему Контракту Исполнитель в течение 30 (тридцати) рабочих дней представляет Заказчику Акт сверки расчетов по настоящему Контракту

## 9. Обеспечение исполнения контракта

9.1. Не требуется.

### 10. Ответственность сторон

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

10.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

10.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств. Размер штрафа устанавливается Контрактом в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063», в размере:

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

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

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

100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

10.5. 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).

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

10.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства) предусмотренного контрактом размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена Контракта составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена Контракта составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена Контракта составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена Контракта составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена Контракта составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена Контракта превышает 10 млрд. руб-лей;

10.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки

(или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в порядке, установленном постановлением Правительства РФ № 1042 от 30.08.2017:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:  
10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;  
5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);  
1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:  
10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;  
5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);  
1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

10.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;  
5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);  
10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);  
100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

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

10.12. Исполнитель обязан возместить убытки, причиненные Заказчику в ходе исполнения контракта, в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

10.13. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик вправе после направления требования об уплате сумм неустойки (штрафа, пени) и получения отказа (или неполучения в установленный срок ответа) Исполнителя об удовлетворении данных требований удержать сумму начисленных неустоек (штрафов, пени) одним из следующих способов:

- из денежных средств, перечисленных Исполнителем в качестве обеспечения исполнения контракта (обеспечения гарантийных обязательств) и находящихся на счете Заказчика;
- из независимой гарантии, путем направления соответствующего требования Гаранту;
- из оплаты по контракту, путем ее уменьшения на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени);
- взыскать неустойку (штраф, пени) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (в судебном порядке).

10.14. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает виновную Сторону от выполнения принятых на себя обязательств по контракту.

10.15. 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.

10.16. В качестве подтверждения фактов неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств Заказчик вправе использовать фото или видеоматериалы.

10.17. Исполнитель возмещает убытки, понесенные Заказчиком в связи с возвратом целевых бюджетных средств в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации по причине несоблюдения условий их предоставления Исполнителем, вызванного неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителем по контракту.

## **11. Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор)**

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



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

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

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

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

## **12. Порядок разрешения споров**

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

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

12.3. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 14 (четырнадцати) дней с момента их получения. Переписка Сторон может осуществляться в виде письма или электронного сообщения с последующим предоставлением оригинала документа. При отправке вышеуказанных документов по адресам электронной почты, указанным в разделах 5, 16 контракта, необходимо указывать конкретные электронные адреса, с обязательным уведомлением Сторонами о ситуации утраты контроля над электронным адресом.

12.4. При не урегулировании Сторонами спора в досудебном порядке спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом.

## **13. Условия и порядок расторжения контракта**

13.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Гражданским кодексом Российской Федерации.

13.2. 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. До принятия такого решения Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Заказчик вправе отказаться от исполнения настоящего контракта в одностороннем порядке в случаях, установленных гражданским законодательством.

Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

13.3. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что Исполнитель и (или) оказываемая Услуга не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемой услуге или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемой услуге таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта, расторжение контракта будет производиться в порядке, предусмотренном ст. 95 Закона о контрактной системе.

## **14. Срок действия Контракта**

14.1. Контракт вступает в силу с момента заключения контракта и действует по «31» декабря 2024г., а в части осуществления расчетов по Контракту и ответственности Сторон, предусмотренной разделом 9 Контракта, - до полного исполнения Сторонами взаимных обязательств.

## **15. Прочие условия**

15.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

15.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 (пяти) дней с даты такого изменения. В случае непредставления в установленный срок указанных сведений, достоверной будет считаться информация, указанная в контракте.

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

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

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

15.6. К Контракту прилагаются:  
Приложение № 1 «Описание объекта закупки»  
Приложение № 2 «Расчет стоимости услуг»  
Приложение № 3 «Меню»

## 16. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и Сторон

### ЗАКАЗЧИК:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АНДРЕЕВСКАЯ ШКОЛА ТЕЛЬМАНОВСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА» ДОНЕЦКОЙ  
НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

287111, Донецкая Народная Республика,  
М.О.Тельмановский, пгт Андреевка, пер.Школьный, д.1  
ИНН : 9304015870

КПП : 930601001

ОГРН : 1229300128705

ОКПО: 83931115

Отдельный лицевой счет БУ: 21826LZ5Ц50

Казначейский счет: 03234643215360008200

Отделение Донецк Банка России/УФК по Донецкой  
Народной Республике г. Донецк

БИК 042157001 // 042157901

Единый казначейский (корреспондирующий) счет:  
40102810745370000095

Электронная почта: anschool22@yandex.ru

Телефон: +79495992059

Директор

М.П.

/Г. Е. Приходько /

### ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ  
НИКОЛАЕВА МАРИНА АЛЕКСАНДРОВНА

ДНР, 283084, г.о. Донецк, г.Донецк,  
ул. Константиновская, д. 4, кв. 24

ИНН: 614022070379

ОГРНИП: 323930100740762

р/с: 40802 810 0 0930 0203760

БИК 044525555

в ПАО «ПРОМСВЯЗЬБАНК» г. Москва

к/с: 30101810400000000555

Телефон: +7 949 391-77-28

Электронная почта: nik.dogovor@yandex.ru

Индивидуальный  
предприниматель

М.П.

/М. А. Николаева/

### Описание объекта закупки Оказание услуг школьного питания

1. Место, срок и объем оказываемых услуг:

1.1. Место оказания услуг: 287111, ДНР, М.О.Тельмановский, пгт.Андреевка, пер.Школьный, д.1.

Место приготовления пищи: помещения пищеблока Заказчика, расположенные по адресу:  
287111, ДНР, М.О.Тельмановский, пгт.Андреевка, пер.Школьный, д.1.

1.2. Сроки (периоды) оказания услуг: с момента заключения контракта по «31» декабря 2024 года.

Услуга оказывается в соответствии с годовым календарным графиком учебного года, в учебные дни в соответствии с учебным планом и графиком работы учреждения (кроме выходных и каникулярных дней).

1.3. Объем оказываемых услуг:

№ п/п	Наименование услуги	Описание услуги	Наименование показателя	Период оказания услуги второе полугодие 2024 учебного года
1	Услуга школьного питания	Питание обучающихся 1-4 классы (завтрак)	Количество обучающихся 1-4 класса, чел	47
			Количество учебных дней в периоде	63
			<b>Количество дето-дней</b>	<b>2 961</b>
2	Услуга школьного питания	Питание обучающихся 1-4 классы льготной категории, посещающих группу продленного дня (обед)	Количество обучающихся 1-4 класса, чел	8
			Количество учебных дней в периоде	63
			<b>Количество дето-дней</b>	<b>504</b>
3	Услуга школьного питания	Питание обучающихся 5 - 11 классов льготной категории (обед)	Количество обучающихся, чел	23
			Количество учебных дней в периоде	63
			<b>Количество дето-дней</b>	<b>1 449</b>

Количество питающихся в столовой (количество порций) зависит от фактического посещения обучающихся в образовательном учреждении уточняется ежедневно.

Заказчик подает заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 14.00 часов текущего дня.

Питание для детей с ограниченными возможностями здоровья организовано не будет.

#### 2. Требования к организации питания:

2.1. Оказание услуг школьного питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется непосредственно в производственных цехах пищеблока и обеденных залах, с учетом режима его работы в соответствии с установленными законодательством нормативами, нормами и правилами силами Исполнителя.

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

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

2.2. Исполнитель оказывает услугу питания обучающихся на платной основе (за счет родительских средств) и сотрудников Заказчика, а также организует дополнительное питание (продажа покупной буфетной продукции и продукции собственного производства). Для оказания данной услуги Исполнитель заключает с Заказчиком дополнительный Контракт на оказание услуг платным потребителям.

2.3. Исполнитель организует горячее питание в соответствии с меню, согласованный с Заказчиком.

2.4. График приема пищи: согласовывается с Заказчиком режим (график) питания обучающихся и режим работы пищеблока с учетом режима работы образовательного учреждения, режима дня учащихся.

2.5. Исполнитель обязан предупреждать Заказчика о необходимости изменения режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) своевременно предоставлять информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

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

2.7. Исполнитель обязан:

2.7.1. Организовать ежедневное, рациональное питание учащихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, согласно требованиям СанПиН, требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организациям общественного питания. Обеспечить оказание Услуг основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, и национальными стандартами РФ (ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ГОСТ Р 51705.1-2001).

2.7.2. При каждой выдаче питания обеспечить наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для ежедневного бракеража готовой пищи, а другая - для надлежащего ее хранения в течение 48 часов с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

Выдача продукции на раздачу осуществляется после проведения бракеража продукции с соответствующей регистрацией в бракеражном журнале готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

Бракераж готовой продукции проводит персонал Заказчика с привлечением представителей Исполнителя.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции по ГОСТ Р 56725.

Отбор суточных проб должен проводиться назначенным ответственным лицом Исполнителя в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое изделие и блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 граммов. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Для скоропортящейся продукции общественного питания сроки хранения суточной пробы для испытаний по показателям безопасности и качества (например, микробиологическим, органолептическим) не должны превышать 48 часов при температуре  $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ .

Суточные пробы хранят в отдельном холодильном шкафу или в специально отведенном месте в холодильном шкафу (на отдельной полке) таким образом, чтобы не допустить изменения исследуемых показателей качества с учетом товарного соседства.

Суточные пробы по истечении срока хранения утилизируют.

При утилизации суточных проб следует учитывать требования охраны окружающей среды, а также возникновение угроз жизни и здоровью человека, связанных с удалением отходов пищевых продуктов.

Раздача готовой продукции и накрытие столов в обеденном зале осуществляется силами Исполнителя.

2.7.3. Своевременно осуществлять снабжение пищеблока согласно графика завоза за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным Заказчиком меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции. Обеспечивать недельный запас продуктов и сырья во избежание неисполнения договорных обязательств. Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику по запросу.

В случае отсутствия условий для изготовления полуфабрикатов в базовой столовой, на производстве Исполнителя участник закупки должен осуществлять закупку полуфабрикатов (например, мясо бескостное, рыбное филе, птица потрошенная) преимущественно у других поставщиков или производителей в соответствии с утвержденным циклическим меню и доставлять данную продукцию в столовые-догоготовочные.

2.7.4. На срок действия договора обеспечить эффективное (с учетом степени износа, особенностей и правил эксплуатации) использование принятого по договору безвозмездного пользования имуществом материально-технического оборудования, размещенного в помещениях пищеблока (список оборудования прилагается к проекту контракта).

2.7.5. Организовать проведение работ по техническому обслуживанию холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического и иного оборудования, принадлежащего образовательным учреждениям и переданному Исполнителю по договору безвозмездного пользования на период оказания услуги питания, за счет собственных средств.

2.7.6. Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг и поддерживает их в надлежащем техническом и санитарном состоянии.

2.7.7. Обеспечить уборку помещений пищеблока, складских помещений, столов в обеденном зале силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя. Используемые на объектах Заказчика химические средства, предназначенные для уборки помещений, инвентаря, посуды должны иметь сертификаты соответствия и использоваться в соответствии с инструкциями о порядке применения и использования этих средств.

2.7.8. Проводить за свой счет поверку и клеймение весоизмерительного оборудования, являющегося собственностью Исполнителя, или переданного образовательным учреждением.

2.7.9. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления пищи, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания, о внедрении на предприятии Исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (с приложением результатов проверок Роспотребнадзора, сертификата соответствия - в случае проведения добровольной сертификации). Предоставлять беспрепятственный доступ Заказчику и уполномоченным государственным органам на пищеблок.

2.7.10. В случае отсутствия собственных транспортных средств заключать и оплачивать договоры с автотранспортными предприятиями на услуги по доставке продуктов питания, обеспечить подвоз продуктов автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

3. Требования к качеству услуг:

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

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

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

Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

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

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

Общие технические условия»;

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением

Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.

- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34;

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

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

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

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

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

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

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

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

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

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

- Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.

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

3.2. На каждый день оказания услуг Исполнитель обязан размещать ежедневное меню для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, составленное по установленной форме и содержащее в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 16.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания») следующую информацию:

- наименование предлагаемых блюд (должно соответствовать наименованиям, указанным в меню (приложение № 3) и технологической карте;

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, калорийность порции;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);

- цены блюд, рациона по приемам пищи (завтрака, обеда и пр.) и суточного рациона в целом.

Ежедневное меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано Заказчиком.

3.3. Все предлагаемые блюда должны соответствовать технологическим нормативным документам, ГОСТам, техническим условиям и СанПиНами, действующим на момент предоставления услуг питания.

3.4. Хранение пищевых продуктов, как в помещениях и сооружениях Исполнителя, так и в кладовых пищеблока должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» иных нормативных и нормативно-технических документов.

3.5. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 (Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию).

4. Требования к транспортировке продуктов:

4.1. Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранность продуктов питания. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств не могли являться источником загрязнения продуктов.

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

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

4.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, фартук), иметь личную медицинскую книжку с отметками о результатах медицинских осмотров.

5. Требования к персоналу пищеблока.

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

Обеспечить бесперебойное функционирование пищеблока силами работников Исполнителя:

- укомплектовать помещения пищеблока квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-техническое обучение, и прочим вспомогательным персоналом;

- обеспечить наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию общественного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-

технологическом и холодильном оборудовании, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

- осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

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

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

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

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ Министерства труда и социальной защиты и Министерства здравоохранения от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры).

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

6. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам, порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции.

В приоритетном порядке при организации питания используются пищевые продукты, изготовленные по ГОСТ. Допускается использование пищевых продуктов, изготовленных по другим техническим документам, с органолептическими и физико-химическими показателями не ниже ГОСТ. Показатели безопасности пищевых продуктов в соответствии с ТР ТС 021/2011, маркировка пищевых продуктов должна производиться в соответствии с требованиями и ТР ТС 022/2011. Данные представлены в Таблице 1:

**Характеристики пищевой продукции**

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям)	Минимальный остаточный срок годности поставляемого товара (дн.)
1.	Яйца куриные	ГОСТ 31654-2012	Не менее 10 дней
2.	Говядина бескостная 1 сорт	ГОСТ 54704-2011	Не менее 6 месяцев
3.	Отдельные порционные части куриные	ГОСТ 31962-2013	Не менее 6 месяцев
4.	Филе куриное	НТД производителя	Не менее 6 месяцев
5.	Грудка куриная	НТД производителя	Не менее 6 месяцев
6.	Рыба мороженая (Горбуша)	НТД производителя	Не менее 12 месяцев
7.	Филе рыбы (Минтай)	ГОСТ 3948-2016	Не менее 12 месяцев
8.	Сельдь соленая	НТД производителя	Не менее 15 дней
9.	Маргарин	ГОСТ 32188-2013	Не менее 3 месяцев
10.	Молоко ультрапастеризованное 3,2%	ГОСТ 31450-2013	Не менее 3 месяцев
11.	Масло сливочное 82,5% фасованное (РФ)	ГОСТ 32261-2013	Не менее 3 месяцев
12.	Сыр полутвердый	НТД производителя	Не менее 3 месяцев
13.	Творог 9% фасованный	ГОСТ 31453-2013	Не менее 10 дней
14.	Йогурт питьевой 2.5%	НТД производителя	Не менее 10 дней
15.	Ряженка	ГОСТ 31455-2012	Не менее 10 дней
16.	Кефир 2.5%	ГОСТ 31454-2012	Не менее 10 дней
17.	Сметана с 21-22%	ГОСТ 31452-2012	Не менее 10 дней
18.	Горох фасованный	ГОСТ 26791-89	Не менее 8 месяцев
19.	Картофель	ТР ТС 022/2011	*
20.	Капуста белокочанная	ТР ТС 022/2011	*
21.	Лук репчатый	ТР ТС 022/2011	*

22.	Морковь	ТР ТС 022/2011	*
23.	Свекла	ТР ТС 022/2011	*
24.	Огурцы свежие	ТР ТР 021/2011	*
25.	Помидоры свежие	ТР ТР 021/2011	*
26.	Баклажаны	ТР ТР 021/2011	*
27.	Кабачки	ТР ТР 021/2011	*
28.	Перец болгарский	ТР ТР 022/2011	*
29.	Чеснок	ТР ТР 021/2011	*
30.	Лук зеленый	ТР ТР 021/2011	*
31.	Зелень (укроп)	ТР ТР 021/2011	*
32.	Зелень (петрушка)	ТР ТР 021/2011	*
33.	Бананы	ТР ТР 021/2011	*
34.	Лимоны	ТР ТР 021/2011	*
35.	Апельсины, мандарины	ТР ТР 021/2011	*
36.	Яблоки	ТР ТР 021/2011	*
37.	Сок фруктово-ягодный	ГОСТ 32103-2013	Не менее 6 месяцев
38.	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017	Не менее 12 месяцев
39.	Кукуруза консервированная	ГОСТ 34114-2017	Не менее 12 месяцев
40.	Икра кабачковая	ГОСТ 2654-2017	Не менее 12 месяцев
41.	Щавель консервированный	НТД производителя	Не менее 6 месяцев
42.	Огурцы консервированные	ГОСТ 31713-2012	Не менее 12 месяцев
43.	Помидоры консервированные	НТД производителя	Не менее 12 месяцев
44.	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017	Не менее 15 дней
45.	Паста томатная	НТД производителя	Не менее 3 месяцев
46.	Повидло	ГОСТ 32099-2013	Не менее 12 месяцев
47.	Сухофрукты	ГОСТ 32896-2014	Не менее 6 месяцев
48.	Изюм	ГОСТ 32896-2014	Не менее 6 месяцев
49.	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013	Не менее 4 месяцев
50.	Молоко сгущенное	ГОСТ 31688-2012	Не менее 4 месяцев
51.	Молоко сгущенное с сахаром вареное	ГОСТ 31688-2012	Не менее 4 месяцев
52.	Рис	НТД производителя	Не менее 6 месяцев
53.	Мука пшеничная в/с	ГОСТ 26574-2017	Не менее 6 месяцев
54.	Крупа пшеничная Артек	ГОСТ 276-2021	Не менее 6 месяцев
55.	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019	Не менее 3 месяцев
56.	Хлопья овсяные	НТД производителя	Не менее 3 месяцев
57.	Крупа гречневая	ГОСТ 5550-2021	Не менее 10 месяцев
58.	Пшено фасованное	ГОСТ 26791-89	Не менее 3 месяцев
59.	Крупа перловая фасованная	ГОСТ 26791-89	Не менее 6 месяцев
60.	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53878-2010	Не менее 12 месяцев
61.	Сухари панировочные	ГОСТ 28402-89	Не менее 3 месяцев
62.	Пряники	НТД производителя	Не менее 15 дней
63.	Печенье	ГОСТ 24901	Не менее 3 месяцев
64.	Вафли	ГОСТ 14031	Не менее 3 месяцев
65.	Макаронные изделия в ассортименте	ГОСТ 31743-2017	Не менее 12 месяцев



66.	Сахар	ГОСТ 33222-2015	Не менее 24 месяцев
67.	Какао порошок	ГОСТ 108-2014	Не менее 6 месяцев
68.	Кофейный напиток	ГОСТ Р 50364-92	Не менее 2 месяцев
69.	Чай черный	ГОСТ 32573-2013	Не менее 12 месяцев
70.	Перец черный молотый	НТД производителя	Не менее 9 месяцев
71.	Ванилин	НТД производителя	Не менее 9 месяцев
72.	Лист лавровый	НТД производителя	Не менее 12 месяцев
73.	Соль	ГОСТ Р 51574-2003	Не менее 12 месяцев
74.	Соль йодированная	ГОСТ Р 51574-2003	Не менее 6 месяцев
75.	Дрожжи сухие	ГОСТ Р 54731-2011	Не менее 12 месяцев
76.	Лимонная кислота	ГОСТ 908-2004	Не менее 6 месяцев

*\*остаточный срок годности плодоовощной продукции напрямую зависит от типа и степени зрелости.*

Продовольственное сырье и пищевые продукты принимаются только при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, а также документов, подтверждающих соответствие обязательным требованиям (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации).

Продукция животноводства должна сопровождаться электронной ветеринарно-сопроводительной документацией, оформленной в Федеральной государственной информационной системе.

Каждая партия поступающего в школьную столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость пищевой продукции:

- соответствовать требованиям нормативной и технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество (сертификат или декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения);

– допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенных подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

– иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с ТР ТС 022, устанавливающим требования к пищевой продукции в части ее маркировки, или с требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции, если иное не предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза, в том числе на отдельные виды пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

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

- наименование пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;

- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции.

Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания процесса приготовления продуктов.

Заведующий столовой при приеме продовольственного сырья и пищевой продукции обязан проверить:

- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
- сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции;
- провести визуальный контроль за отсутствием порчи в каждой партии продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));
- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товаросопроводительных документах;
- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям государственных стандартов;
- целостность каждой упаковки.

Результаты входного контроля заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» по установленной форме.

При нарушении вышеперечисленных требований заведующий столовой обязан сообщить руководителю общеобразовательной организации, что продукция не подлежит приему, после чего составляется соответствующий акт и продукция возвращается поставщику.

Исполнитель гарантирует выполнение требований к качеству и безопасности услуг общественного питания, установленных нормативными правовыми, нормативно-техническими документами.

Не допускается использование продукции, содержащей генномодифицированные организмы (ГМО), консерванты, красители, ароматизаторы, улучшители вкусов и прочих ненатуральных ингредиентов, запрещенных для детского питания.

**ЗАКАЗЧИК**

ГБОУ «АНДРЕЕВСКАЯ ШКОЛА  
ТЕЛЬМАНОВСКОГО М.О.»

Директор \_\_\_\_\_ /Г. Е. Приходько /  
М.П.



**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ  
НИКОЛАЕВА МАРИНА АЛЕКСАНДРОВНА

Индивидуальный  
предприниматель \_\_\_\_\_ /М. А. Николаева/  
М.П.





**МЕНЮ с 02 сентября 2024 г.**  
**Основное меню 1-4 класс (7-11 лет)**

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)		Неделя: 1		День: Понедельник			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71,01
	Каша рассыпчатая пшеничная с маслом	150/10	9,7	8,4	42,1	272,2	171
	Мясо тушеное (курица)	45/45	16,3	5,8	3,3	130,9	256
	Хлеб пшеничный	36	2,7	0,3	17,7	84,6	299,01
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	190	0,6	0,2	22,4	98,8	389
<b>Итого за Завтрак</b>		536	29,8	14,8	87	594,9	
<b>Итого за день</b>		536	29,8	14,8	87	594,9	

  

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)		Неделя: 1		День: Вторник			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Сыр (порциями)	15	4,2	2,2		37,5	15
	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	62,8	209
	Каша вязкая молочная из овсяной	150/10	6,9	10,7	31,8	252,1	173
	Хлеб пшеничный	32	2,4	0,3	15,7	75,2	299,01
	Какао с молоком	200	3,9	3,8	25,1	151,4	382
	Яблоки свежие	125	0,5	0,5	12,3	58,8	500,03
<b>Итого за Завтрак</b>		572	23	22,1	85,2	637,8	
<b>Итого за день</b>		572	23	22,1	85,2	637,8	

  

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)		Неделя: 1		День: Среда			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Овощи натуральные свежие (помидоры)	60	0,7	0,1	2,3	14,4	71
	Картофельное пюре с маслом	150/10	3,1	10	21,4	188,1	128
	Оладьи из печени	80	13,9	13,8	9,6	218,8	282
	Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,2	82,3	299,01
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3		28,2	115,2	349
<b>Итого за Завтрак</b>		525	20,7	24,2	78,7	618,8	
<b>Итого за день</b>		525	20,7	24,2	78,7	618,8	

  

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)		Неделя: 1		День: Четверг			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Икра кабачковая консервированная	80	1,5	7,1	6,2	95,2	1,01
	Макароны отварные с овощами	100/25	4,4	5,5	27,4	177,2	205
	Котлета рыбная (горбуша)	90	16,8	6,8	8,5	162,2	234,03
	Хлеб пшеничный	31	2,4	0,2	15,3	72,9	299,01
	Кисель из апельсинов или мандаринов	200	0,5	0,1	34,3	142,6	356
	Печенье	30	2,3	2,7	21,3	118,8	475
<b>Итого за Завтрак</b>		556	27,9	22,4	113	768,9	
<b>Итого за день</b>		556	27,9	22,4	113	768,9	

  

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)		Неделя: 1		День: Пятница			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Каша "Дружба"	200/10	5,3	7,7	26,3	196,2	3,01
	Пудинг из творога (запеченный) со	80/20	15,3	16,7	35,1	355,7	222
	Хлеб пшеничный	26	2	0,2	12,8	61,1	299,01
	Кофейный напиток с молоком 1	200	3,2	3,4	28,2	156,7	379
<b>Итого за Завтрак</b>		526	25,8	28	102,4	769,7	
<b>Итого за день</b>		526	25,8	28	102,4	769,7	

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)

Неделя: 2

День: Понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Овощи натуральные свежие (огурцы)	60	0,5	0,1	1,5	8,4	71,01
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150/10	9	10,1	40,6	289,6	171
	Мясо тушеное ( курица )	50/50	18,1	6,4	3,6	145,4	256
	Хлеб пшеничный	49	3,7	0,4	24,1	115,2	299,01
	Чай с лимоном	222	0,1		15,2	62,2	377
<b>Итого за Завтрак</b>		591	31,4	17	85	620,8	
<b>Итого за день</b>		591	31,4	17	85	620,8	

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)

Неделя: 2

День: Вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Сыр (порциями)	15	4,2	2,2		37,5	15
	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	62,8	209
	Каша жидкая из манной крупы с маслом	200/10	6,2	11,3	32,7	258,1	181
	Хлеб пшеничный	43	3,3	0,3	21,2	101,1	299,01
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3		28,2	115,2	349
	Яблоки свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	500,03
<b>Итого за Завтрак</b>		658	19,7	19	97,1	645,2	
<b>Итого за день</b>		658	19,7	19	97,1	645,2	

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)

Неделя: 2

День: Среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Овощи натуральные свежие (помидоры)	80	0,9	0,2	3	19,2	71
	Макароны отварные с овощами	100/25	4,4	5,5	27,4	177,2	205
	Котлеты, биточки, шницели (курица)	90	17,1	13,6	14,4	249,3	268,02
	Хлеб пшеничный	26	2	0,2	12,8	61,1	299,01
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
	<b>Итого за Завтрак</b>		521	25	19,7	81,2	610,8
<b>Итого за день</b>		521	25	19,7	81,2	610,8	

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)

Неделя: 2

День: Четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Салат из белокочанной капусты	70	1,1	3,6	6,3	62,8	45
	Картофельное пюре с маслом	150/10	3,1	10	21,4	188,1	128
	Котлета рыбная( филе минтая )	90	14	3,7	8,5	123,3	234,02
	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	94	299,01
	Чай с сахаром	200			15	59,9	376
	<b>Итого за Завтрак</b>		550	21,2	17,6	70,9	528,1
<b>Итого за день</b>		550	21,2	17,6	70,9	528,1	

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)

Неделя: 2

День: Пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Каша вязкая молочная из рисовой	150/10	4,6	8,7	33	229,6	174
	Пудинг из творога (запеченный) со	80/20	15,3	16,7	35,1	355,7	222
	Хлеб пшеничный	21	1,6	0,2	10,3	49,4	299,01
	Чай с лимоном	222	0,1		15,2	62,2	377
	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	500,03
	<b>Итого за Завтрак</b>		603	22	26	103,4	743,9
<b>Итого за день</b>		603	22	26	103,4	743,9	
<b>Итого за период</b>		5 638	246,5	210,8	903,9	6538,9	
<b>Среднее значение за период</b>			24,7	21,1	90,4	653,9	

## Основное меню ГПД (7-11 лет)

Рацион: ГПД (7-11 лет)		Неделя: 1		День: Понедельник			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с макаронными	200	2,3	2,4	16,6	97,3	103
	Икра кабачковая	70	1,1	3,8	5,7	62,1	73
	Картофель и овощи, тушенные в соусе	200	4,5	13	33,6	270,2	142
	Котлеты, биточки, шницели (курица)	90	17,1	13,6	14,4	249,3	268,02
	Хлеб пшеничный	27	2,1	0,2	13,3	63,5	299,01
	Хлеб ржаной	28	1,6	0,3	13,8	65	302
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3		28,2	115,2	349
<b>Итого за Обед</b>		<b>815</b>	<b>29</b>	<b>33,3</b>	<b>125,6</b>	<b>922,6</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>815</b>	<b>29</b>	<b>33,3</b>	<b>125,6</b>	<b>922,6</b>	

Рацион: ГПД (7-11 лет)		Неделя: 1		День: Вторник			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ зеленый	200	2,2	5,3	12,5	106,5	85
	Салат из свежих помидоров и огурцов	70	0,7	4,3	1,5	50,2	24
	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	150/10	3,9	8,3	40,1	250,7	171
	Рыба, запеченная с сыром и луком	70/15/5	16,3	8,8	4,6	157,7	234,01
	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	94	299,01
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,3	12,4	58	302
	Чай с лимоном	222	0,1		15,2	62,2	377
<b>Итого за Обед</b>		<b>807</b>	<b>27,6</b>	<b>27,3</b>	<b>106</b>	<b>779,3</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>807</b>	<b>27,6</b>	<b>27,3</b>	<b>106</b>	<b>779,3</b>	

Рацион: ГПД (7-11 лет)		Неделя: 1		День: Среда			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ с капустой и картофелем	200	1,8	4,8	11,7	97,5	82
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150/10	9	10,1	40,6	289,6	171
	Бефстроганов (говядина)	35/35	12	7,9	3,9	135,2	250
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,5	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
<b>Итого за Обед</b>		<b>710</b>	<b>28,9</b>	<b>23,7</b>	<b>119,2</b>	<b>813,4</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>710</b>	<b>28,9</b>	<b>23,7</b>	<b>119,2</b>	<b>813,4</b>	

Рацион: ГПД (7-11 лет)		Неделя: 1		День: Четверг			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с бобовыми	200	7,8	5,4	23,5	175,9	102
	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	62,8	209
	Плов с курицей	100/50	21,9	7,1	27,8	263,5	525
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Чай с сахаром	200			15	59,9	376
	Апельсины	100	0,9	0,2	8,1	43	500,01
<b>Итого за Обед</b>		<b>780</b>	<b>42</b>	<b>18,1</b>	<b>119</b>	<b>815,7</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>780</b>	<b>42</b>	<b>18,1</b>	<b>119</b>	<b>815,7</b>	

Рацион: ГПД (7-11 лет)		Неделя: 1		День: Пятница			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с рыбными	200	2	2,9	14,7	93,7	106
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150/10	9	10,1	40,6	289,6	171
	Тефтели (курица)	50/60	11,2	8,2	12,1	167,8	278
	Хлеб пшеничный	31	2,4	0,2	15,3	72,9	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Ряженка	200	5,8	5	8,4	108	386,02
<b>Итого за Обед</b>		<b>731</b>	<b>32,1</b>	<b>26,7</b>	<b>105,9</b>	<b>801,6</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>731</b>	<b>32,1</b>	<b>26,7</b>	<b>105,9</b>	<b>801,6</b>	

Рацион: ГПД (7-11 лет)		Неделя: 2		День: Понедельник			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп-лапша домашняя	200	2,4	5,3	11	101,4	113
	Салат из свежих помидоров	60	0,7	3,7	2,1	45,5	23
	Картофельное пюре с маслом	150/10	3,1	10	21,4	188,1	128
	Фрикадельки в соусе (говядина)	50/55	27,3	14,3	11,6	284,6	280
	Хлеб пшеничный	59	4,5	0,5	29	138,7	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
<b>Итого за Обед</b>		814	40,8	34,4	118,5	955,1	
<b>Итого за день</b>		814	40,8	34,4	118,5	955,1	

Рацион: ГПД (7-11 лет)		Неделя: 2		День: Вторник			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ с капустой и картофелем	200	1,8	4,8	11,7	97,5	82
	Каша рассыпчатая пшеничная с	150/10	9,7	8,4	42,1	272,2	171
	Рыба, запеченная с сыром и луком	60/15/5	14,5	7,8	4,1	140,2	234,01
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,5	299,01
	Хлеб ржаной	28	1,6	0,3	13,8	65	302
	Чай с сахаром	200			15	59,9	376
	Банан	90	1,4	0,5	18,9	86,4	500,02
<b>Итого за Обед</b>		788	31,3	22	120,4	791,7	
<b>Итого за день</b>		788	31,3	22	120,4	791,7	

Рацион: ГПД (7-11 лет)		Неделя: 2		День: Среда			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с крупой (крупя)	200	1,7	2,3	13,9	83,6	101
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150/10	9	10,1	40,6	289,6	171
	Мясо, жаренное крупным куском	50/30	18,1	5,2	2,4	128,9	247
	Хлеб пшеничный	43	3,3	0,3	21,2	101,1	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Ряженка	200	5,8	5	8,4	108	386,02
	Печенье	35	2,7	3,2	24,8	138,6	475
<b>Итого за Обед</b>		748	42,3	26,4	126,1	919,4	
<b>Итого за день</b>		748	42,3	26,4	126,1	919,4	

Рацион: ГПД (7-11 лет)		Неделя: 2		День: Четверг			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с бобовыми	200	7,8	5,4	23,5	175,9	102
	Овощи натуральные свежие (огурцы)	40	0,3		1	5,6	71,01
	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	150/10	3,9	8,3	40,1	250,7	171
	Бефстроганов (говядина)	35/35	12	7,9	3,9	135,2	250
	Хлеб пшеничный	37	2,8	0,3	18,2	87	299,01
	Хлеб ржаной	20	1,1	0,2	9,9	46,4	302
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3		28,2	115,2	349
<b>Итого за Обед</b>		727	28,2	22,1	124,8	816	
<b>Итого за день</b>		727	28,2	22,1	124,8	816	

Рацион: ГПД (7-11 лет)		Неделя: 2		День: Пятница			
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Рассольник ленинградский (крупя)	200	2,2	4,9	16,7	120,8	96
	Макаронные изделия отварные с	150/5	5,6	6,2	35,3	219,6	203
	Печень по-строгановски	40/40	10,6	7	3,1	118,3	255
	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	62,8	209
	Хлеб пшеничный	53	4	0,4	26,1	124,6	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Йогурт питьевой	200	8	3	28,6	180	386

Итого за Обед	753	37,2	26,4	124,9	895,7	
Итого за день	753	37,2	26,4	124,9	895,7	
Итого за период	7 673	339,4	260,4	1190,4	8510,5	
Среднее значение за период		33,9	26	119	851,1	

### Основное меню: Льготная категория 5-11 класс (12 лет и старше)

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 1

День: Понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с макаронными	250	2,9	3	20,8	121,6	103
	Салат из белокачанной капусты	80	1,2	4,1	7,2	71,8	45
	Картофель и овощи, тушенные в соусе	200	4,5	13	33,6	270,2	142
	Котлеты, биточки, шницели (курица)	100	18,4	14,4	15	263,9	268
	Хлеб пшеничный	65	4,9	0,5	32	152,8	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3		28,2	115,2	349
Итого за Обед		935	34,4	35,4	156,6	1088,3	
Итого за день		935	34,4	35,4	156,6	1088,3	

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 1

День: Вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ зеленый	250	2,7	6,6	15,7	133,2	85
	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	150/10	3,9	8,3	40,1	250,7	171
	Рыба, запеченная с сыром и луком	70/15/5	16,3	8,8	4,6	157,7	234,01
	Хлеб пшеничный	68	5,2	0,5	33,5	159,8	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Чай с лимоном	222	0,1		15,2	62,2	377
	Печенье	40	3,1	3,6	28,4	158,4	475
Итого за Обед		870	33,5	28,2	157,3	1014,8	
Итого за день		870	33,5	28,2	157,3	1014,8	

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 1

День: Среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ с капустой и картофелем	250	2,3	6	14,6	121,9	82
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150/10	9	10,1	40,6	289,6	171
	Бефстроганов (говядина)	35/35	12	7,9	3,9	135,2	250
	Хлеб пшеничный	42	3,2	0,3	20,7	98,7	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,9	115,1	342
Итого за Обед		762	28,9	24,9	127,5	853,3	
Итого за день		762	28,9	24,9	127,5	853,3	

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 1

День: Четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с бобовыми	250	9,8	6,8	29,4	219,9	102
	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	62,8	209
	Плов с курицей	150/50	29,2	9,5	37,1	351,3	525
	Хлеб пшеничный	51	3,9	0,4	25,1	119,9	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Чай с сахаром	200			15	59,9	376
	Вафли	20	0,8	6,1	12,5	108,4	293
Итого за Обед		801	51	27,8	139,2	1015	
Итого за день		801	51	27,8	139,2	1015	



Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 1

День: Пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с рыбными	250	2,5	3,7	18,3	117,1	106
	Салат из белокачанной капусты	70	1,1	3,6	6,3	62,8	45
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150/10	9	10,1	40,6	289,6	171
	Тефтели (курица)	50/60	11,2	8,2	12,1	167,8	278
	Хлеб пшеничный	57	4,3	0,5	28	134	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
<b>Итого за Обед</b>		887	30,9	26,7	148,7	968,1	
<b>Итого за день</b>		887	30,9	26,7	148,7	968,1	

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 2

День: Понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп-лапша домашняя	250	3	6,6	13,8	126,8	113
	Салат из свежих помидоров	60	0,7	3,7	2,1	45,5	23
	Картофельное пюре с маслом	150/10	3,1	10	21,4	188,1	128
	Фрикадельки в соусе (говядина)	50/55	27,3	14,3	11,6	284,6	280
	Хлеб пшеничный	58	4,4	0,5	28,5	136,3	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
<b>Итого за Обед</b>		853	40,8	35,6	115,8	954,9	
<b>Итого за день</b>		853	40,8	35,6	115,8	954,9	

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 2

День: Вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ с капустой и картофелем	250	2,3	6	14,6	121,9	82
	Каша рассыпчатая пшеничная с	150/10	9,7	8,4	42,1	272,2	171
	Рыба, запеченная с сыром и луком	75/20/5	18,1	9,8	5,1	175,3	234,01
	Хлеб пшеничный	63	4,8	0,5	31	148,1	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Чай с сахаром	200			15	59,9	376
	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	500,03
<b>Итого за Обед</b>		903	37	25,4	132,4	894	
<b>Итого за день</b>		903	37	25,4	132,4	894	

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 2

День: Среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с крупой (крупя рисовая)	250	2,1	2,9	17,4	104,5	101
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	150/10	9	10,1	40,6	289,6	171
	Мясо, жаренное крупным куском (курица)	50/30	18,1	5,2	2,4	128,9	247
	Хлеб пшеничный	52	4	0,4	25,6	122,2	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Ряженка	180	5,2	4,5	7,6	97,2	386,02
	Печенье	35	2,7	3,2	24,8	138,6	475
<b>Итого за Обед</b>		787	42,8	26,6	133,2	950,6	
<b>Итого за день</b>		787	42,8	26,6	133,2	950,6	

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 2

День: Четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с бобовыми	250	9,8	6,8	29,4	219,9	102
	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	150/10	3,9	8,3	40,1	250,7	171
	Бефстроганов (говядина)	35/35	12	7,9	3,9	135,2	250
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141	299,01
	Хлеб ржаной	41	2,3	0,5	20,3	95,1	302
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3		28,2	115,2	349
	Печенье	20	1,5	1,8	14,2	79,2	475
<b>Итого за Обед</b>		801	34,4	25,8	165,6	1036,3	
<b>Итого за день</b>		801	34,4	25,8	165,6	1036,3	

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 2

День: Пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Рассольник ленинградский (крупа)	250	2,8	6,2	20,9	151	96
	Макаронные изделия отварные с	160/7	5,9	6,6	37,7	234,3	203
	Печень по-строгановски	50/50	13,3	8,7	3,9	147,9	255
	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,5	299,01
	Хлеб ржаной	46	2,6	0,5	22,7	106,7	302
	Йогурт питьевой	200	8	3	28,6	180	386
<b>Итого за Обед</b>		826	37,9	25,6	148,2	984,4	
<b>Итого за день</b>		826	37,9	25,6	148,2	984,4	
<b>Итого за период</b>		8 425	371,6	282	1424,5	9759,7	
<b>Среднее значение за период</b>			37,2	28,2	142,5	976	

### МЕНЮ с 05 ноября 2024 г.

#### Основное меню 1-4 класс (7-11 лет)

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)

Неделя: 1

День: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Овощи натуральные соленые (огурцы)	50	0,4	0,1	0,9	6,5	70
	Каша рассыпчатая пшеничная с маслом	160	6,7	8,5	41,2	268,3	171
	Мясо тушеное ( курица )	100	18,1	6,4	3,6	145,4	256
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,5	299,01
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	190	0,6	0,2	22,4	98,8	389
<b>Итого за Завтрак</b>		530	28,1	15,4	82,9	589,5	
<b>Итого за день</b>		530	28,1	15,4	82,9	589,5	

(лист 2)

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)

Неделя: 1

День: вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Сыр (порциями)	15	3,8	3,9		51,5	15
	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	62,8	209
	Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом	150	6,5	10	29,7	234,9	173,01
	Хлеб пшеничный	31	2,4	0,2	15,3	72,9	299,01
	Какао с молоком	200	3,9	3,8	25,1	151,4	382,01
	Яблоки свежие	120	0,5	0,5	11,8	56,4	500,03
<b>Итого за Завтрак</b>		556	22,2	23	82,2	629,9	
<b>Итого за день</b>		556	22,2	23	82,2	629,9	

(лист 3)

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)

Неделя: 1

День: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Овощи натуральные соленые (помидоры)	60	0,3		1,4	7,2	70,01
	Картофельное пюре с маслом	150	3,2	9,7	22,5	190,4	128,01

	Оладьи из печени.	80	14	14,1	9,8	223,1	282,01
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,5	299,01
	Компот из смеси сухофруктов	190	0,3		26,8	109,5	349
<b>Итого за Завтрак</b>		510	20,1	24	75,3	600,7	
<b>Итого за день</b>		510	20,1	24	75,3	600,7	

(лист 4)

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)      Неделя: 1      День: четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Икра свекольная	60	1,5	4,9	8,3	84,2	75
	Макаронные изделия отварные с маслом	125	4,6	5,2	29,4	183	203
	Котлета рыбная( филе минтая ).	80	12,4	3,3	7,5	109,6	234,05
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,5	299,01
	Кисель из апельсинов или мандаринов	190	0,4	0,1	32,5	135,4	356
<b>Итого за Завтрак</b>		485	21,2	13,7	92,5	582,7	
<b>Итого за день</b>		485	21,2	13,7	92,5	582,7	

(лист 5)

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)      Неделя: 1      День: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Каша "Дружба"	200	5,3	7,7	26,3	196,2	3,01
	Пудинг из творога (запеченный) с молоком сгущенным.	105	14,1	10	36,1	294	222,01
	Хлеб пшеничный	15	1,1	0,1	7,4	35,3	299,01
	Кофейный напиток с молоком 1	200	3,2	3,4	28,2	156,7	379
<b>Итого за Завтрак</b>		520	23,7	21,2	98	682,2	
<b>Итого за день</b>		520	23,7	21,2	98	682,2	

(лист 6)

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)      Неделя: 2      День: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Овощи натуральные соленые (огурцы)	70	0,6	0,1	1,2	9,1	70
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	160	9	10,1	40,6	289,6	171
	Мясо тушеное (курица )	100	18,1	6,4	3,6	145,4	256
	Хлеб пшеничный	47	3,6	0,4	23,1	110,5	299,01
	Чай с лимоном	222	0,1		15,2	62,2	377
<b>Итого за Завтрак</b>		599	31,4	17	83,7	616,8	
<b>Итого за день</b>		599	31,4	17	83,7	616,8	

(лист 7)

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)      Неделя: 2      День: вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Сыр (порциями)	15	3,8	3,9		51,5	15
	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	62,8	209
	Каша жидкая из манной крупы с маслом	210	6,2	11,3	32,7	258,1	181
	Хлеб пшеничный	29	2,2	0,2	14,3	68,2	299,01
	Какао с молоком	200	3,9	3,8	25,1	151,4	382
	Яблоки свежие	90	0,4	0,4	8,8	42,3	500,03
<b>Итого за Завтрак</b>		584	21,6	24,2	81,2	634,3	
<b>Итого за день</b>		584	21,6	24,2	81,2	634,3	

(лист 8)

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)      Неделя: 2      День: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Овощи натуральные соленые (помидоры)	70	0,4		1,6	8,4	70
	Макаронные изделия отварные с маслом	125	4,6	5,2	29,4	183	203
	Котлеты, биточки, шницели (курица).	90	16,7	12,9	13,5	237,5	268,03
	Хлеб пшеничный	38	2,9	0,3	18,7	89,3	299,01
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
<b>Итого за Завтрак</b>		523	25,2	18,6	86,8	622,2	
<b>Итого за день</b>		523	25,2	18,6	86,8	622,2	

(лист 9)

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)

Неделя: 2

День: четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Икра свекольная	60	1,5	4,9	8,3	84,2	75
	Картофель и овощи, тушенные в соусе.	150	3,4	9,4	25,2	199,2	142,01
	Котлета рыбная (филе минтая).	80	12,4	3,3	7,5	109,6	234,05
	Хлеб пшеничный	38	2,9	0,3	18,7	89,3	299,01
	Чай с сахаром.	200			15	59,9	376
<b>Итого за Завтрак</b>		528	20,2	17,9	74,7	542,2	
<b>Итого за день</b>		528	20,2	17,9	74,7	542,2	

(лист 10)

Рацион: 1-4 класс (7-11 лет)

Неделя: 2

День: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Каша вязкая молочная из рисовой крупы с маслом.	150	4,3	8	30,3	211,4	174,01
	Пудинг из творога (запеченный) с молоком сгущенным.	105	14,1	10	36,1	294	222,01
	Хлеб пшеничный	24	1,8	0,2	11,8	56,4	299,01
	Чай с лимоном	222	0,1		15,2	62,2	377
	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	500,03
<b>Итого за Завтрак</b>		601	20,7	18,6	103,2	671	
<b>Итого за день</b>		601	20,7	18,6	103,2	671	
<b>Итого за период</b>		<b>5 436</b>	<b>234,4</b>	<b>193,6</b>	<b>860,5</b>	<b>6171,5</b>	
<b>Среднее значение за период</b>			<b>23,4</b>	<b>19,4</b>	<b>86,1</b>	<b>617,2</b>	

## Основное меню ГПД (7-11 лет)

Рацион: ГПД (7-11 лет)

Неделя: 1

День: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с бобовыми	200	4,3	4,5	15,7	120,7	102
	Икра кабачковая консервированная	70	1,3	6,2	5,4	83,3	1,01
	Макаронные изделия отварные с маслом	125	4,6	5,2	29,4	183	203
	Котлеты, биточки (особые) с маслом.	90	15,7	17,8	12,8	274,7	269,01
	Хлеб пшеничный	52	4	0,4	25,6	122,2	299,01
	Хлеб ржаной	31	1,7	0,3	15,3	71,9	302
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3		28,2	115,2	349
<b>Итого за Обед</b>		768	31,9	34,4	132,4	971	
<b>Итого за день</b>		768	31,9	34,4	132,4	971	

(лист 2)

Рацион: ГПД (7-11 лет)

Неделя: 1

День: вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ зеленый	200	2,2	5,3	12,5	106,5	85
	Винегрет овощной.	60	0,8	6,1	4,4	76,5	67
	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	160	3,9	8,3	40,1	250,7	171
	Рыба, запеченная с сыром и луком (минтай).	90	15,5	10,6	4,6	170,6	234,06
	Хлеб пшеничный	45	3,4	0,4	22,1	105,8	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Чай с сахаром.	200			15	59,9	376
<b>Итого за Обед</b>		795	28	31,1	118,5	862,8	
<b>Итого за день</b>		795	28	31,1	118,5	862,8	

(лист 3)

Рацион: ГПД (7-11 лет)

Неделя: 1

День: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ с капустой и картофелем	200	1,8	4,8	11,7	97,5	82
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	160	9	10,1	40,6	289,6	171
	Мясо, жаренное крупным куском (курица)	80	18,1	5,2	2,4	128,9	247
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,5	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302

	Ряженка	200	5,8	5	8,4	108	386,02
	Печенье	30	2,3	2,7	21,3	118,8	475
<b>Итого за Обед</b>		750	42,5	28,5	123,8	929,9	
<b>Итого за день</b>		750	42,5	28,5	123,8	929,9	

(лист 4)

<b>Рацион: ГПД (7-11 лет)</b>		<b>Неделя: 1</b>			<b>День: четверг</b>		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	9,8	3,2	14,9	128,2	104
	Горох овощной отварной с маслом сливочным	70	3,7	2,7	6,1	63,6	131
	Плов из птицы или кролика	150	18,9	8,7	28,3	267,1	291
	Хлеб пшеничный	52	4	0,4	25,6	122,2	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,9	115,1	342
<b>Итого за Обед</b>		712	38,8	15,6	122,6	789	
<b>Итого за день</b>		712	38,8	15,6	122,6	789	

(лист 5)

<b>Рацион: ГПД (7-11 лет)</b>		<b>Неделя: 1</b>			<b>День: пятница</b>		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Рассольник ленинградский (кр. перловая)	200	2,2	5	16,7	120,9	96
	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	62,8	209
	Картофель и овощи, тушенные в соусе.	150	3,4	9,4	25,2	199,2	142,01
	Котлеты из курицы.	90	18,5	4,4	13,6	168,6	54,01
	Хлеб пшеничный	33	2,5	0,3	16,2	77,6	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
<b>Итого за Обед</b>		743	34	24,2	110,4	802,7	
<b>Итого за день</b>		743	34	24,2	110,4	802,7	

(лист 6)

<b>Рацион: ГПД (7-11 лет)</b>		<b>Неделя: 2</b>			<b>День: понедельник</b>		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с бобовыми	200	4,3	4,5	15,7	120,7	102
	Икра кабачковая консервированная	60	1,1	5,3	4,6	71,4	1,01
	Макаронные изделия отварные с маслом	125	4,6	5,2	29,4	183	203
	Котлеты, биточки (особые) с маслом.	90	15,7	17,8	12,8	274,7	269,01
	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	47	299,01
	Хлеб ржаной	20	1,1	0,2	9,9	46,4	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	190	0,6	0,2	22,4	98,8	389
<b>Итого за Обед</b>		705	28,9	33,4	104,6	842	
<b>Итого за день</b>		705	28,9	33,4	104,6	842	

(лист 7)

<b>Рацион: ГПД (7-11 лет)</b>		<b>Неделя: 2</b>			<b>День: вторник</b>		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ зеленый	200	2,2	5,3	12,5	106,5	85
	Винегрет овощной.	60	0,8	6,1	4,4	76,5	67
	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	160	3,9	8,3	40,1	250,7	171
	Рыба, запеченная с сыром и луком (минтай).	90	15,5	10,6	4,6	170,6	234,06
	Хлеб пшеничный	41	3,1	0,3	20,2	96,4	299,01
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Чай с лимоном	222	0,1		15,2	62,2	377
<b>Итого за Обед</b>		803	27,3	30,9	111,8	832,5	
<b>Итого за день</b>		803	27,3	30,9	111,8	832,5	

(лист 8)

<b>Рацион: ГПД (7-11 лет)</b>		<b>Неделя: 2</b>			<b>День: среда</b>		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ с капустой и картофелем	200	1,8	4,8	11,7	97,5	82
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	160	9	10,1	40,6	289,6	171
	Мясо, жаренное крупным куском (курица)	80	18,1	5,2	2,4	128,9	247

	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,5	299,0
	Хлеб ржаной	30	1,7	0,3	14,8	69,6	302
	Ряженка	200	5,8	5	8,4	108	386,02
	Печенье	30	2,3	2,7	21,3	118,8	475
<b>Итого за Обед</b>		750	42,5	28,5	123,8	929,9	
<b>Итого за день</b>		750	42,5	28,5	123,8	929,9	

(лист 9)

Рацион: ГПД (7-11 лет)

Неделя: 2

День: четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	9,8	3,2	14,9	128,2	104
	Каша рассыпчатая пшеничная с маслом	160	6,7	8,5	41,2	268,3	171
	Оладьи из печени.	90	15,8	15,9	11	251	282,01
	Хлеб пшеничный	32	2,4	0,3	15,7	75,2	299,01
	Хлеб ржаной	32	1,8	0,4	15,8	74,2	302
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3		28,2	115,2	349
	Апельсины	80	0,7	0,2	6,5	34,4	500,01
<b>Итого за Обед</b>		794	37,5	28,5	133,3	946,5	
<b>Итого за день</b>		794	37,5	28,5	133,3	946,5	

(лист 10)

Рацион: ГПД (7-11 лет)

Неделя: 2

День: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Рассольник ленинградский (кр. перловая)	200	2,2	5	16,7	120,9	96
	Капуста тушеная	120	3	5	12,8	110,2	139
	Тефтели (курица)	110	11,2	8,2	12,1	167,8	278
	Омлет с сыром	60	7,8	11,7	1,1	141,4	211
	Хлеб пшеничный	41	3,1	0,3	20,2	96,4	299,01
	Хлеб ржаной	35	2	0,4	17,3	81,2	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
<b>Итого за Обед</b>		766	29,9	30,8	103,8	821,9	
<b>Итого за день</b>		766	29,9	30,8	103,8	821,9	
<b>Итого за период</b>		7 586	341,3	285,9	1185	8728,2	
<b>Среднее значение за период</b>			34,1	28,6	118,5	872,8	

### Основное меню: Льготная категория 5-11 класс (12 лет и старше)

Рацион: Льготная категория 5-11 класс (12 лет и старше)

Неделя: 1

День: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с бобовыми	250	5,4	5,6	19,6	150,9	102
	Икра кабачковая консервированная	50	1	4,5	3,9	59,5	1,01
	Макаронные изделия отварные с маслом	125	4,6	5,2	29,4	183	203
	Котлеты, биточки (особые) с маслом.	90	15,7	17,8	12,8	274,7	269,01
	Хлеб пшеничный	51	3,9	0,4	25,1	119,9	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3		28,2	115,2	349
<b>Итого за Обед</b>		806	33,1	33,9	138,8	996	
<b>Итого за день</b>		806	33,1	33,9	138,8	996	

(лист 2)

Рацион: Льготная категория 5-11 класс (12 лет и старше)

Неделя: 1

День: вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ зеленый	250	2,7	6,6	15,7	133,2	85
	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	160	3,9	8,3	40,1	250,7	171
	Рыба, запеченная с сыром и луком (минтай).	90	15,5	10,6	4,6	170,6	234,06
	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,5	299,01
	Хлеб ржаной	46	2,6	0,5	22,7	106,7	302
	Чай с лимоном	222	0,1		15,2	62,2	377
<b>Итого за Обед</b>		838	30,1	26,6	132,7	887,9	
<b>Итого за день</b>		838	30,1	26,6	132,7	887,9	

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 1

День: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ с капустой и картофелем	250	2,3	6	14,6	121,9	82
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	160	9	10,1	40,6	289,6	171
	Мясо, жаренное крупным куском (курица)	100	22,7	7	3,1	166,2	247,01
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
	Печенье	20	1,5	1,8	14,2	79,2	475
<b>Итого за Обед</b>		830	42,9	26	145,4	994,7	
<b>Итого за день</b>		830	42,9	26	145,4	994,7	

(лист 4)

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 1

День: четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	220	10,8	3,5	16,4	141	104
	Салат из квашеной капусты	70	1,1	3,6	5,4	59,9	47
	Плов из птицы или кролика	150	18,9	8,7	28,3	267,1	291
	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,5	299,01
	Хлеб ржаной	39	2,2	0,4	19,3	90,5	302
	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,9	115,1	342
<b>Итого за Обед</b>		749	38,5	17	131,7	838,1	
<b>Итого за день</b>		749	38,5	17	131,7	838,1	

(лист 5)

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 1

День: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Рассольник ленинградский (кр. перловая)	250	2,8	6,2	20,9	151,2	96
	Капуста тушеная	80	2	3,3	8,6	73,5	139
	Картофель и овощи, тушенные в соусе	125	2,8	8,1	21	169	142
	Котлеты из курицы	90	18,5	4,4	13,6	168,6	54,01
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141	299,01
	Хлеб ржаной	36	2	0,4	17,8	83,5	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
<b>Итого за Обед</b>		841	33,3	23,1	135	890,8	
<b>Итого за день</b>		841	33,3	23,1	135	890,8	

(лист 6)

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 2

День: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с бобовыми	250	5,4	5,6	19,6	150,9	102
	Икра кабачковая консервированная	50	1	4,5	3,9	59,5	1,01
	Макаронные изделия отварные с маслом	125	4,6	5,2	29,4	183	203
	Котлеты, биточки (особые) с маслом	90	15,7	17,8	12,8	274,7	269,01
	Хлеб пшеничный	51	3,9	0,4	25,1	119,9	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,3		28,2	115,2	349
<b>Итого за Обед</b>		806	33,1	33,9	138,8	996	
<b>Итого за день</b>		806	33,1	33,9	138,8	996	

(лист 7)

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 2

День: вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ зеленый	250	2,7	6,6	15,7	133,2	85
	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	160	3,9	8,3	40,1	250,7	171
	Рыба, запеченная с сыром и луком	90	15,5	10,6	4,6	170,6	234,06

	(минтай).						
	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,5	299,01
	Хлеб ржаной	46	2,6	0,5	22,7	106,7	302
	Чай с лимоном	222	0,1		15,2	62,2	377
<b>Итого за Обед</b>		<b>838</b>	<b>30,1</b>	<b>26,6</b>	<b>132,7</b>	<b>887,9</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>838</b>	<b>30,1</b>	<b>26,6</b>	<b>132,7</b>	<b>887,9</b>	

(лист 8)

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 2

День: среда

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Борщ с капустой и картофелем	250	2,3	6	14,6	121,9	82
	Каша рассыпчатая гречневая с маслом	160	9	10,1	40,6	289,6	171
	Мясо, жаренное крупным куском (курица).	100	22,7	7	3,1	166,2	247,01
	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	141	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
	Печенье	20	1,5	1,8	14,2	79,2	475
<b>Итого за Обед</b>		<b>830</b>	<b>42,9</b>	<b>26</b>	<b>145,4</b>	<b>994,7</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>830</b>	<b>42,9</b>	<b>26</b>	<b>145,4</b>	<b>994,7</b>	

(лист 9)

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 2

День: четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	220	10,8	3,5	16,4	141	104
	Каша рассыпчатая пшеничная с маслом	160	6,7	8,5	41,2	268,3	171
	Оладьи из печени	90	15,7	15,5	10,8	246,1	282
	Хлеб пшеничный	58	4,4	0,5	28,5	136,3	299,01
	Хлеб ржаной	40	2,2	0,4	19,8	92,8	302
	Чай с сахаром.	200			15	59,9	376
	Яблоки свежие	120	0,5	0,5	11,8	56,4	500,03
<b>Итого за Обед</b>		<b>888</b>	<b>40,3</b>	<b>28,9</b>	<b>143,5</b>	<b>1000,8</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>888</b>	<b>40,3</b>	<b>28,9</b>	<b>143,5</b>	<b>1000,8</b>	

(лист 10)

Рацион: Льготная категория 5-11 класс  
(12 лет и старше)

Неделя: 2

День: Пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Обед	Рассольник ленинградский (кр. перловая)	250	2,8	6,2	20,9	151,2	96
	Капуста тушеная	160	4,1	6,6	17,1	146,9	139
	Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	62,8	209
	Тфтели (курица)	110	11,2	8,2	12,1	167,8	278
	Хлеб пшеничный	70	5,3	0,6	34,4	164,5	299,01
	Хлеб ржаной	43	2,4	0,5	21,2	99,8	302
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,6	0,2	23,6	104	389
<b>Итого за Обед</b>		<b>873</b>	<b>31,5</b>	<b>26,9</b>	<b>129,6</b>	<b>897</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>873</b>	<b>31,5</b>	<b>26,9</b>	<b>129,6</b>	<b>897</b>	
<b>Итого за период</b>		<b>8 299</b>	<b>355,8</b>	<b>268,9</b>	<b>1373,6</b>	<b>9383,9</b>	
<b>Среднее значение за период</b>			<b>35,6</b>	<b>26,9</b>	<b>137,4</b>	<b>938,4</b>	

ЗАКАЗЧИК  
ГБОУ «АНДРЕЕВСКАЯ ШКОЛА  
ТЕЛЬМАНОВСКОГО М.О.»

Директор  
М.П.



/Г. Е. Приходько/

ИСПОЛНИТЕЛЬ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ  
НИКОЛАЕВА МАРИНА АЛЕКСАНДРОВНА

Индивидуальный  
предприниматель  
М.П.



/М. А. Николаева/