

Договор
на оказание услуг по организации питания обучающихся № 2

г. Новотроицк

10 января 2022 г.

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 15 г. Новотроицка Оренбургской области», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Тарских Наталии Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Торгово - производственное предприятие», в лице директора Григорьевой Ольги Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в целях реализации Постановления администрации муниципального образования город Новотроицк от 26.11.2018 № 2025-п «Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования на территории муниципального образования город Новотроицк в 2019-2024 годы», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель, принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации питания обучающихся.

1.2. В соответствии с настоящим договором Исполнитель обязуется оказать по заданию Заказчика услуги по организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном автономном учреждении "Средняя общеобразовательная школа №15 г. Новотроицка Оренбургской области" по адресу: 462351, Оренбургская область, г.Новотроицк, ул.Гагарина, д.7-А (далее - образовательном учреждении), а Заказчик обязуется принять и оплатить результат оказанных Исполнителем услуг согласно настоящему Договору.

1.3. Услуги по организации питания обучающихся включают в себя:

1.3.1. Приготовление рационов питания согласно примерному меню (Приложение № 2), являющемуся неотъемлемой частью настоящего договора. Продукты питания, необходимые для выполнения услуг входят в цену настоящего договора.

1.3.2. Услуги, связанные с раздачей пищи.

2. Срок и условия выполнения услуг

2.1. Оказание услуг по организации питания обучающихся производится с 10 января 2022 года по 31 декабря 2022 года.

2.2. Исполнитель обязан организовать питание обучающихся согласно примерному меню (Приложение № 2).

2.3. Исполнитель в рамках оказания услуг руководствуется: Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения». Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, а также иными установленными законодательством РФ нормами и правилами.

3. Цена договора и порядок расчетов

3.1. Цена настоящего договора устанавливаются в расчете стоимости (графа «Итого» Таблицы № 1).

Таблица № 1

№ п/п	Наименование	Чел.день	Стоимость, руб. без НДС	Итого, руб. без НДС
1	2	3	4	5
1	Горячее питание обучающихся получающих начальное общее образование (завтрак)	64389	57,10	3 676 611,90

2	Организация питания обучающихся 5-11 классов	58812	12,00	705 744,00
ИТОГО: 4 382 355 (четыре миллиона триста восемьдесят две тысячи триста пятьдесят пять) рублей 90 копеек без НДС				

Цена договора может меняться:

- пропорционально фактически оказанным услугам;

3.2. Расчеты за оказанные услуги производятся ежемесячно путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя после предоставления счета-фактуры и акта об оказании услуг, в течение 15 рабочих дней с момента их получения.

Расчеты за декабрь месяц за оказанные услуги производятся путем предварительной оплаты до 25 декабря текущего года на основании счета Исполнителя, выставленного Заказчику

3.4. Основанием для полной оплаты услуг Исполнителя является акт сверки взаимных расчетов, подписанный сторонами.

3.5. Форма оплаты: безналичный расчет.

3.6. Согласно ч. 5 ст.78.1 БК РФ, по соглашению сторон, возможны изменения размера и (или) сроков оплаты и (или) объема услуг, в случае уменьшения, в соответствии с БК РФ, получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

4. Требования к качеству пищевых продуктов по организации питания школьников в образовательном учреждении

4.1. При заключении договора Исполнитель обязан предоставить примерное меню, на период не менее двух недель, в соответствии с которым будет организовано питание обучающихся образовательного учреждения. Меню должно разрабатываться (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32. Данное меню утверждается Исполнителем и согласовывается Заказчиком.

4.2. Исполнитель в рамках оказания услуг руководствуется: Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения». Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, а также иными установленными законодательством РФ нормами и правилами.

4.3. Исполнитель должен обеспечить пищеблок общеобразовательного учреждения столовой и кухонной посудой, работающий персонал пищеблока – санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, в необходимых количествах. Сотрудники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающий персонал должны использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

4.4. При изготовлении блюд, кулинарных изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания

посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

4.5. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

4.6. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

4.7. Транспортировка пищевых продуктов производится Исполнителем в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения, специализированным транспортом, 2 раза в день в общеобразовательное учреждение, согласно заявке, поданной общеобразовательным учреждением за один день до поставки, в соответствии с утвержденным меню.

4.8. Исполнитель должен обеспечить надлежащее качество продуктов питания (в том числе в соответствии с требованиями ГОСТов, СанПиНов и иных нормативных и технических документов).

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

4.10. Срок годности на все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся в образовательном учреждении) пищевые продукты на момент поставки должны соответствовать требованиям установленным законодательством РФ, ГОСТ. Срок годности определяется периодом, исчисляемым со дня изготовления товара, в течение которого он пригоден к использованию или датой до наступления которой товар пригоден к использованию. Поставка с истекшим сроком годности не допускается.

4.11. Исполнитель контролирует качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для организации питания школьников в образовательном учреждении, наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, должен гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать декларациями о соответствии Таможенного Союза или другими необходимыми на момент исполнения договора документами, в соответствии с действующим законодательством РФ. Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). Не допускается поставка продуктов и блюд, перечень которых приведен в Приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;
- пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;
- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- сельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы; заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- макаронные изделия – флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленным яйцом;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша – «самоквас»;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас;
- соки концентрированные диффузионные;
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;
- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;
- острые соусы, кетчупы, майонез;
- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические напитки);
- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- газированные напитки; газированная вода питьевая;
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- жевательная резинка;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в том числе леденцовая;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- окрошки и холодные супы;
- яичница-глазунья;
- паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
- изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря;
- сырки творожные; изделия творожные более 9 % жирности;
- молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5 % и более 3,5 % жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 % и более 3,5 % жирности;
- готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

4.12. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд.

4.13. Приготовление питания должно осуществляться по справочнику рецептур для образовательных учреждений, с оформлением технологических карт.

4.14. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими нормативными документами: Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

4.15. Исполнителем в целях контроля за качеством и безопасностью приготавливаемой пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.16. Исполнитель обязан своевременно и надлежащим образом оказывать услуги по организации питания и представить Заказчику комплект отчетной документации по итогам исполнения услуг.

4.17. Исполнитель должен обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания в образовательном учреждении, полуфабрикатов высокой степени готовности, предоставление информации о закупаемой продукции и меню.

4.18. Исполнитель обязан осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно - эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Требования к качеству и безопасности работ, услуг по организации питания обучающихся и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, определять в соответствии с санитарными нормами и правилами. Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции.

4.19. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности и режимы хранения пищевых продуктов при хранении на складах, контролировать процесс экспедирования и транспортировки пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов питания, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

4.20. Исполнитель обязан обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного и другого оборудования, использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации.

4.21. Исполнитель должен осуществлять контроль за техническим состоянием холодильного и санитарно-технического оборудования, предоставленного в пользование Исполнителю.

4.22. Исполнитель обязан осуществлять контроль за доставкой пищевых продуктов специализированным транспортом.

4.23. Сбор и обращение отходов должно соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 -ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

4.24. Исполнитель обязан предоставлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (услугах).

4.25. Исполнитель обязан:

- иметь укомплектованный штат квалифицированных работников;
- следить за своевременным прохождением работниками медицинских профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и другими нормативными актами;
- обеспечить плановые медицинские обследования и обучения персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными Заказчиком сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать;

- обеспечить наличие в столовой следующих документов: заявки на питание, гигиенический журнал; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; журнал бракеража готовой пищевой продукции; журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; ведомость контроля за рационом питания – для обучающихся школ; меню приготавливаемых блюд; технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия;

- приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), журнал здоровья и осмотра работников;

- в наглядной и доступной форме довести до сведения обучающихся, родителей обучающихся и работников общеобразовательных учреждений необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах реализации;

- обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства.

4.26. При предоставлении дополнительных услуг по организации питания обучающихся образовательного учреждения, за наличный расчет или расчет с использованием платежных карт, за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся, Исполнителю рекомендуется применять контрольно-кассовую технику.

4.27. При предоставлении дополнительных услуг по организации питания обучающихся образовательного учреждения, организация производственного контроля осуществляется в соответствии с настоящим техническим заданием.

4.28. В случае издания новых, либо изменений указанных нормативных документов – руководствоваться последними.

5. Права и обязанности сторон

5.1. Заказчик вправе:

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

5.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего договора.

5.1.3. На любом этапе (периоде) услуг запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг.

5.1.4. Осуществлять контроль и надзор за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения.

5.1.5. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленным настоящим договором, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

5.2. Заказчик обязуется:

5.2.1. Осуществлять контроль за ходом исполнения услуг.

5.2.2. Предоставить Исполнителю нежилое помещение для выполнения услуг, в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами, производственные и складские помещения, технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, мебель, силовую электроэнергию, обеспечивать снабжение горячей и холодной водой, освещением для приготовления и отпуска пищи, обеспечивать техническое обслуживание и ремонт технологического, холодильного, санитарно-технического оборудования, обеспечивать контроль за их использованием только на нужды Заказчика, связанные с организацией питания обучающихся в образовательном учреждении.

5.2.3. Устанавливать режим питания обучающихся и график работы столовой образовательного учреждения и согласовывать их с Исполнителем.

5.2.4. Обеспечивать работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в образовательном учреждении:

- за качеством и полновесностью порций готовой продукции;
- за организацией приема пищи;

- за техническим состоянием холодильного, технологического и санитарно-технического оборудования, предоставленного в пользование Исполнителю, включая инструментальный контроль на соответствие его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов.

5.2.5. Своевременно оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

5.2.6. В пределах своих возможностей оказывать Исполнителю содействие в оказании услуг (обеспечить доступ к объекту, принимать все разумные меры по устранению препятствий к исполнению договора).

5.3. Исполнитель обязуется:

5.3.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего договора.

5.3.2. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги по организации питания и представить Заказчику комплект отчетной документации по итогам исполнения настоящего Договора.

5.3.3. Обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания в образовательном учреждении, полуфабрикатов высокой степени готовности, выполнение условий хранения продукции, предоставление информации о закупаемой продукции и меню.

5.3.4. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии Таможенного Союза или другими необходимыми на момент исполнения договора документами, в соответствии с действующим законодательством РФ. Осуществлять обслуживание школьников в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Требования к качеству и безопасности работ, услуг по организации питания обучающихся и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, определять в соответствии с санитарными нормами и правилами. Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции.

5.3.5. Соблюдать сроки годности и режимы хранения пищевых продуктов при хранении на складах, контролировать процесс экспедирования и транспортировки пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов.

5.3.6. Осуществлять производственный контроль при организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

5.3.7. Организовать питание согласно примерному меню для питания обучающихся (Приложение № 2), являющейся неотъемлемой частью настоящего договора.

5.3.8. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного и другого оборудования, и использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации.

5.3.9. Осуществлять контроль за техническим состоянием холодильного и санитарно-технического оборудования, предоставленного в пользование Исполнителю, инструментальный контроль на соответствие его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов;

5.3.10. Осуществлять контроль за доставкой пищевых продуктов специализированным транспортом, проверять наличие оформленного в установленном порядке санитарного паспорта.

5.3.11. Осуществлять производственно-технологический контроль.
5.3.12. Обеспечивать предприятие питания столовой посудой в соответствии с установленными нормами, работающий персонал пищеблока – санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах.

5.3.13. Осуществлять сбор, хранение и вывоз пищевых отходов в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

5.3.14. Представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах).

5.3.15. Обеспечить безопасность оказываемых услуг для жизни и здоровья людей, целостности и сохранности их имущества, охрану окружающей среды.

5.3.16. По результатам оказанных услуг оформить и передать на подпись Заказчику акт сдачи-приемки выполненных услуг.

6. Ответственность Сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение одной из Сторон условий настоящего договора эта Сторона возмещает другой Стороне причиненные в результате неисполнения или ненадлежащего исполнения убытки и несет иную ответственность, предусмотренную законодательством Российской Федерации.

6.2. Исполнитель несет ответственность за некачественное предоставление услуг.

6.3. В случае несоблюдения по вине Исполнителя установленных договором сроков оказания услуг, он уплачивает пеню в размере 1/300 ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации действующей на день уплаты пени за каждый день просрочки.

6.4. В случае несоблюдения Заказчиком установленных договором сроков оплаты выполненных работ, Заказчик уплачивает пеню в размере 1/300 ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации действующей на день уплаты пени за каждый день просрочки оплаты работ, начиная со дня, следующего после истечения установленного договором срока исполнения обязательства со стороны Заказчика.

6.5. Применение штрафных санкций не освобождает Стороны от выполнения принятых на себя обязательств.

7. Форс – мажор

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если причиной такого неисполнения является действие непреодолимой силы, а именно: наводнение, землетрясение, военные действия, а также акты государственных органов власти и управления и иные события, наступление которых находится вне разумного контроля Сторон и в результате наступления которых выполнение обязательств согласно настоящему договору становится невозможным.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему договору, обязана известить в письменной форме другую сторону о наступлении и прекращении вышеуказанных обстоятельств не позднее трех дней с момента их наступления и прекращения. В зависимости от сложившейся ситуации Стороны ведут переговоры с целью определения альтернатив исполнения.

8. Изменение и расторжение договора

8.1. Изменение условий договора осуществляется в порядке и по основаниям, предусмотренным в договоре, а также в случаях, предусмотренных в законодательстве РФ.

8.2. Расторжение договора может иметь место по соглашению сторон либо по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством РФ.

9. Порядок урегулирования споров

9.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего договора, должны разрешаться путем переговоров между Сторонами.

9.2. При не достижении согласия путем переговоров Стороны разрешают спор в Арбитражном суде Оренбургской области.

10. Антикоррупционная оговорка

10.1. При исполнении своих обязательств по настоящему договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают

выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей прямо или косвенно любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

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

10.3. В случае возникновения у Стороны обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошли или не произойдут. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

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

10.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в разделах настоящего договора действий и (или) неполучения другой Стороной в установленный настоящим договором срок подтверждения, что нарушения не произошли или не произойдут, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы в соответствии с применимым законодательством.

11. Срок действия договора

11.1. Настоящий договор вступает в силу с даты подписания и действует до 31 декабря 2022 года, а в части финансовых обязательств до полного исполнения их сторонами, за исключением случаев расторжения договора (раздел 8 договора).

12. Дополнительные условия

12.1. Уступка прав требования по настоящему договору не допускается.

12.2. Вопросы, не урегулированные настоящим договором, регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. К настоящему договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

- техническое задание (Приложение № 1).
- примерное меню для питания обучающихся на 2022 год (Приложение № 2);

13. Юридические адреса и реквизиты Сторон

Заказчик:
Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №15 г.Новотроицка Оренбургской области"
Юридический адрес:
462351, Оренбургская область, г.Новотроицк, ул.Гагарина, д.7-А
ИНН 5607005489, КПП 560701001
ФИНАНСОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО

Исполнитель:
Общество с ограниченной ответственностью «Торгово-производственное предприятие»
Юридический адрес:
462351, Оренбургская область, г. Новотроицк, ул. Зеленая, д.32
Тел: (3537) 63-13-00 Факс: 63-99-46
ИНН 5607021603, КПП 560701001
ОГРН 1075607000050

ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОВОТРОИЦК
(МОАУ «СОШ № 15 г.Новотроицка»
лс 31536039700)

казначейский счет: 03234643537200005300
в ОТДЕЛЕНИЕ ОРЕНБУРГ БАНКА
РОССИИ//УФК по Оренбургской области,
г.Оренбург
БИК 015354008

Единый казначейский
40102810545370000045

Директор МОАУ «СОШ № 15
г. Новотроицка»
Н.А. Тарских

М.П.



р/с 40702810900490012283
Филиал «Центральный» Банка ВТБ
(ПАО) г.Москва
к/с 30101810145250000411
ИНН 7702070139
БИК 044525411

счет:

Директор ООО «УИП»

О.В. Григорьева

М.П.



9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырьё не принимаются.

10. Срок годности на все поставляемые (используемые при организации питания обучающихся в образовательном учреждении) пищевые продукты на момент поставки должны соответствовать требованиям установленным законодательством РФ, ГОСТ. Срок годности определяется периодом, исчисляемым со дня изготовления товара, в течение которого он пригоден к использованию или датой до наступления которой товар пригоден к использованию. Поставка с истекшим сроком годности не допускается.

11. Исполнитель контролирует качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для организации питания школьников в образовательном учреждении, наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, должен гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания и подтверждать декларациями о соответствии Таможенного Союза или другими необходимыми на момент исполнения договора документами, в соответствии с действующим законодательством РФ. Не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). Не допускается поставка продуктов и блюд, перечень которых приведен в Приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;
- пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно – санитарную экспертизу;
- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы; заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- макаронные изделия – флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша – «самоквас»;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас;
- соки концентрированные диффузионные;
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. При заключении договора Исполнитель обязан предоставить примерное меню, на период не менее двух недель, в соответствии с которым будет организовано питание обучающихся образовательного учреждения. Меню должно разрабатываться (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32. Данное меню утверждается Исполнителем и согласовывается Заказчиком.

2. Исполнитель в рамках оказания услуг руководствуется: Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения». Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, а также иными установленными законодательством РФ нормами и правилами.

3. Исполнитель должен обеспечить пищеблок общеобразовательного учреждения столовой и кухонной посудой, работающий персонал пищеблока – санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, в необходимых количествах. Сотрудники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающий персонал должны использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски или многоразовые маски со сменными фильтрами), а также перчатки. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

4. При изготовлении блюд, кулинарных изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

5. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

6. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

7. Транспортировка пищевых продуктов производится Исполнителем в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения, специализированным транспортом, 2 раза в день в общеобразовательное учреждение, согласно заявке, поданной общеобразовательным учреждением за один день до поставки, в соответствии с утвержденным меню.

8. Исполнитель должен обеспечить надлежащее качество продуктов питания (в том числе в соответствии с требованиями ГОСТов, СанПиНов и иных нормативных и технических документов).

- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;

- острые соусы, кетчупы, майонез;
- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические напитки);
- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- газированные напитки; газированная вода питьевая;
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- жевательная резинка;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в том числе леденцовая;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного

сырья;

- окрошки и холодные супы;
- яичница-глазунья;
- паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

- картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
- изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря;

- сырки творожные; изделия творожные более 9 % жирности;
- молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5 % и более 3,5 % жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 % и более 3,5 % жирности;
- готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

12. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд.

13. Приготовление питания должно осуществляться по справочнику рецептур для образовательных учреждений, с оформлением технологических карт.

14. Исполнитель обязан осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими нормативными документами: Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

15. Исполнителем в целях контроля за качеством и безопасностью приготавливаемой пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

16. Исполнитель обязан своевременно и надлежащим образом оказывать услуги по организации питания и представить Заказчику комплект отчетной документации по итогам исполнения услуг.

17. Исполнитель должен обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания в образовательном учреждении, полуфабрикатов высокой степени готовности, предоставление информации о закупаемой продукции и меню.

18. Исполнитель обязан осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно -

эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Требования к качеству и безопасности работ, услуг по организации питания обучающихся и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, определять в соответствии с санитарными нормами и правилами. Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции.

19. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности и режимы хранения пищевых продуктов при хранении на складах, контролировать процесс экспедирования и транспортировки пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов питания, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

20. Исполнитель обязан обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного и другого оборудования, использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации.

21. Исполнитель должен осуществлять контроль за техническим состоянием холодильного и санитарно-технического оборудования, предоставленного в пользование Исполнителю.

22. Исполнитель обязан осуществлять контроль за доставкой пищевых продуктов специализированным транспортом.

23. Сбор и обращение отходов должно соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 -ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

24. Исполнитель обязан предоставлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (услугах).

25. Исполнитель обязан:

- иметь укомплектованный штат квалифицированных работников;
- следить за своевременным прохождением работниками медицинских профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и другими нормативными актами;
- обеспечить плановые медицинские обследования и обучения персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными Заказчиком сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать;
- обеспечить наличие в столовой следующих документов: заявки на питание, гигиенический журнал; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; журнал бракеража готовой пищевой продукции; журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; ведомость контроля за рационом питания – для обучающихся школ; меню приготавливаемых блюд; технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия;
- приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), журнал здоровья и осмотра работников;
- в наглядной и доступной форме довести до сведения обучающихся, родителей обучающихся и работников общеобразовательных учреждений необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах реализации;
- обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства.

25. При организации питания обучающихся 5-11 классов, 12,00 рублей могут составлять как стоимость одного завтрака, так и части этого завтрака или обеда, с учетом возможного предоставления Исполнителем дополнительных услуг по организации питания обучающихся образовательного учреждения, за счет средств родителей.

26. При предоставлении дополнительных услуг по организации питания обучающихся образовательного учреждения, за наличный расчет или расчет с использованием платежных карт, за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся, Исполнителю рекомендуется применять контрольно-кассовую технику.

27. При предоставлении дополнительных услуг по организации питания обучающихся образовательного учреждения, организация производственного контроля осуществляется в соответствии с настоящим техническим заданием.

ОКПД 2 - 56.29.20.120

Заказчик:

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 15 г. Новотроицка Оренбургской области»

Директор МОАУ «СОШ № 15 г. Новотроицка»

Н.А. Тарских
М.П.



Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью «Торгово-производственное предприятие»

Директор ООО «ТПП»

О.В. Григорьева
М.П.



Приложение № 2
к договору на оказание услуг по организации питания обучающихся № 2
от 10 января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «ТПП»

М.П.


О.В. Григорьева



СОГЛАСОВАНО:
Директор МОАУ «СОШ № 15
г. Новотроицка»

М.П. Н.А. Тарских




(10 дневное)

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
для питания
обучающихся на 2022 год

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
По продолжим школьным столовым для питания обучающихся на 2022 год.
возрастная категория с 7 до 11 лет

День недели	Наименование блюда	1 Неделя															
		Цена	Выход	Б	Ж	У	Завтрак			Са	Мг	Fe	С	А	В1	В2	
понедельник	С6 Москва №45	5,63	60	0,82	3,04	5,42	52	30,97	8,78	0,37	12,08	0,08	0,07	0,1			
	С6 Москва №265	27,31	210/15	13,88	14,13	46,92	373,7	219,4	40,95	1,29	0,81	0,06	0,16	0,19			
	С6 Москва № 433	2,23	200	0,2	0,05	15,01	57	5,25	4,4	0,56	0,1	0	0	0,01			
	Хлеб домашний подовый	2,10	30	1,86	0,26	9,62	45,4	6	4,2	0,27	0	0	0,03	0,02			
	ИТОГО :	37,27	515	16,76	17,48	76,97	526,1	261,6	58,33	2,49	12,99	0,14	0,28	0,32			
вторник	С6 Москва №357	57,21	150/20	16,37	17,4	39,23	265	165,4	47,39	0,8	0,45	0,09	0,17	0,17			
	С6 Москва №395	5,31	200	0	0	9,88	104	20	0	1,3	5,3	0	0	0			
	Рецептурный пр	2,10	30	1,86	0,26	9,62	45,4	6	4,2	0,27	0	0	0,03	0,02			
	С6 рецептурный пр	20,00	100	0,8	0	8,6	68	35	11	0,1	9,2	0,06	0,04	0,09			
	ИТОГО :	84,62	500	19,03	17,66	67,43	502,4	226,4	62,59	2,47	14,95	0,15	0,24	0,28			
среда	С6 Москва №226	27,04	60/30	8,71	8,92	22,36	214,8	94,86	15,12	0,97	0,27	0,02	0,02	0,1			
	С6 Москва №443	23,89	180	3,89	6,71	29,4	187,2	88,79	27,88	0,93	12,87	0,05	0,2	0,15			
	С6 Москва №431	5,36	200	1,54	1,63	9,36	56	63,6	10,06	0,62	0,72	0,1	0,02	0,08			
	Рецептурный пр	2,10	30	1,86	0,26	9,62	45,4	6	4,2	0,27	0	0	0,03	0,02			
	ИТОГО :	58,39	500	16	17,52	70,74	503,4	253,3	57,28	2,79	13,86	0,17	0,27	0,35			
четверг	С6 Москва №164	16,85	510/45	3,48	7,95	15,14	184	59,6	12,5	0,7	0,88	0,06	0,09	0,05			
	С6 Москва №227	17,82	200/10	12,96	9,24	38,14	264	196,2	36,32	0,78	9,22	0,05	0,12	0,18			
	С6 Москва № 434	4,34	200/7	0,26	0,05	15,22	59	8,05	5,24	0,9	2,9	0	0	0,01			
	Промышл прожвод	3,43	26	1,9	2,5	12,6	76,7	5,2	7,8	0,36	0	0,04	0,04	0,05			
	ИТОГО :	42,44	503	18,5	19,74	81,1	583,7	269,1	61,86	2,74	13	0,15	0,25	0,29			
пятница	С6 Москва № 191	36,99	120	9,89	9,64	17,44	196,5	119,5	30,87	1,81	8,2	0,06	0,12	0,19			
	С6 Москва № 450	19,83	150	3,65	9,82	34,35	211,5	97,4	21,8	0,52	2,62	0,08	0,09	0,06			
	С6 Москва №363	3,86	200	0	0	9,98	119	0,2	0	0,03	3,3	0	0	0			
	Рецептурный пр	2,10	30	1,86	0,26	9,62	45,4	6	4,2	0,27	0	0	0,03	0,02			
	ИТОГО :	62,78	500	15,4	19,72	71,39	572,4	223,1	56,87	2,63	14,12	0,14	0,24	0,27			
ИТОГО ЗА НЕДЕЛЮ:		285,5		85,69	92,12	367,6	2690	1233	296,9	13,12	68,92	0,75	1,28	1,51			
Средняя в день		57,10		18,35	18,42	73,53	538	246,7	59,39	2,62	13,78	0,15	0,26	0,30			

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

По городским школьным столовым для питания обучающихся на 2022г.
возрастная категория с 12 до 18 лет

День недели	2 неделя	Наименование блюда	Завтрак												
			Цена	Выход	Б	Ж	У	Са	Mg	Fe	C	A	B1	B2	
понедельник	сб. Москва № 46	Сапат из бел капусты с зел горошком	15,45	100	3,7	4,42	3,8	126,7	65,4	16,1	0,83	17,4	0,03	0,05	0,05
	сб. Москва № 445	Каша гречневая вязкая с маслом	25,62	250/10	11,96	14,6	52,8	337	27,3	40,2	1,3	0	0,1	0,23	0,19
	сб. рец. 1999 № 959	Какао с молоком	9,98	200	3,33	3,6	22,31	121	166	7	1,3	3,35	0,1	0,02	0,11
	Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	3,5	50	3,1	0,43	16,03	75,7	10	7	0,53	0	0	0,05	0,03
		ИТОГО :	54,55	610	22,09	23,05	94,94	660,4	269	70,3	3,96	20,8	0,23	0,35	0,38
вторник	сб. Москва № 220	Куры тушеные с овощами	39,27	120	14,08	13,8	10,64	231,1	137	28,7	1,91	9,4	0,05	0,07	0,21
	сб. Москва № 680	Каша пшеничная вязкая	9,01	200	5,31	5,84	44,8	178,9	98,30	24,3	1,08	1,5	0,16	0,17	0,12
	сб. Москва № 383	Кисель плодово-ягодный	3,86	200	0	0	9,98	119	0,2	0	0,08	3,3	0	0	0
	Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	3,5	50	3,1	0,43	16,03	75,7	10	7	0,53	0	0	0,05	0,03
		ИТОГО :	55,64	570	22,49	20,07	81,45	604,7	246	60	3,6	14,2	0,21	0,29	0,36
среда	сб. Москва № 90	Бутерброд с сыром	20,98	30/50	10,24	9,21	21,16	183	191	22,7	0,78	3,7	0,06	0,08	0,09
	сб. Москва № 321	Каша геркулесовая молочная с маслом	20,69	250/10	9,16	11,1	37,19	351,7	95,5	38,9	1,56	1,4	0,08	0,16	0,17
	сб. Москва № 434	Чай с сахаром и лимоном	4,34	200/7	0,26	0,05	15,22	59	8,05	5,24	0,9	8,9	0	0	0,01
	Пром производств	Печенье	3,43	26	1,9	2,6	12,6	76,7	5,2	7,8	0,36	0	0,04	0,04	0,05
		ИТОГО :	49,44	571	21,56	22,96	86,17	670,4	300	74,6	3,6	14	0,18	0,28	0,32
четверг	сб. Москва № 170	Котлета Московская	56,69	100	13,97	14,51	33,43	262,7	51,2	32,1	1,86	0,12	0,09	0,13	0,12
	сб. Москва № 317	Рагу из овощей	25,48	200	3,66	7,98	29,2	174	189	34,4	0,76	9,78	0,09	0,12	0,17
	сб. Москва № 433	Компот из плодов свежих (яб. ап)	7,62	200	0,03	0,03	14,78	78,19	1,88	3,5	0,86	4,2	0,01	0,02	0,03
	Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	3,5	50	3,1	0,43	16,03	75,7	10	7	0,53	0	0	0,05	0,03
		ИТОГО :	93,29	550	20,76	22,95	93,44	590,6	252	77	4,01	14,1	0,19	0,32	0,35
пятница	сб. Москва № 365	Омлет из яиц с зеленым горошком	42,11	150	13,46	21,3	26,9	341,5	163	21,1	1,83	2,75	0,18	0,15	0,23
	сб. Москва № 433	Чай с сахаром	2,23	200	0,2	0,05	15,01	57	5,25	4,4	0,56	0,1	0	0	0,01
	Рецептура № 88 пр	Хлеб домашний подовый	3,5	50	3,1	0,43	16,03	75,7	10	7	0,53	0	0	0,05	0,03
	сб. рецептур № 847	Фрукт	26,52	170	2,15	0	24	92,25	82,5	31,5	0,68	12,5	0	0,1	0,08
		ИТОГО :	74,36	570	18,91	21,78	81,94	566,5	260	64	3,6	15,4	0,18	0,3	0,35
		ИТОГО ЗА НЕДЕЛЮ:	327,3		105,8	110,8	437,9	3093	1327	346	18,8	78,4	0,99	1,54	1,76
		Средняя в день	65,46		21,16	22,16	87,59	618,5	265	69,2	3,75	15,7	0,20	0,308	0,35

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
По городским школьным столовым для питания обучающихся на 2022 год
Возрастная категория с 7 до 11 лет

День недели	2 неделя	Завтрак													
		Цена	Выход	Б	Ж	У	Ккал	Са	Мг	Fe	С	А	В1	В2	
понедельник	С6 Москва № 46	Наименование блюда	9,27	60	2,2	3,19	2,88	76	39,25	9,68	0,5	14,85	0,02	0,03	0,04
	С6 Москва №445	Салат из бел капусты с зел горошком и т	22,14	200/10	9,66	11,82	47,5	297	17,23	32,5	1,06	0	0,09	0,19	0,18
	С6 рещ. 1999№959	Каша гречневая вязкая с маслом	9,98	200	3,33	3,67	22,31	124,3	158,4	7	1,17	0,35	0,05	0,02	0,11
	Рецептура№88 пр	Какао с молоком	2,1	30	1,86	0,26	9,62	45,4	6	4,2	0,27	0	0	0,04	0,02
	ИТОГО :	Хлеб Домашний подовый	43,49	500	17,05	18,94	82,31	542,7	220,9	53,38	3	15	0,16	0,28	0,35
вторник	С6 Москва №220	Кури тушеные с овощами	39,27	120	14,08	13,8	10,64	231,1	137,2	28,68	1,91	9,4	0,05	0,07	0,21
	С6 Москва №680	Каша пшеничная вязкая	8,11	180	3,12	5,26	40,32	156,5	88,46	20,04	0,74	0,9	0,12	0,14	0,09
	С6 Москва № 383	Кисель плодово-ягодный	3,86	200	0	0	9,98	119	0,2	0	0,08	3,3	0	0	0
	Рецептура№88 пр	Хлеб Домашний подовый	2,1	30	1,86	0,26	9,62	45,4	6	4,2	0,27	0	0	0,04	0,02
	ИТОГО :	Хлеб Домашний подовый	53,34	530	19,06	19,32	70,56	552	231,8	52,92	3	13,6	0,17	0,25	0,32
среда	С6 Москва №90	Бутерброд с сыром	14,14	20/40	7,68	7	19,62	137,3	176,8	18,5	0,52	2,32	0,04	0,07	0,08
	С6 Москва №321	Каша геркулесовая молочная с маслом	18,2	200/10	7,4	9,94	21,96	284	85,24	31,46	1,22	1,02	0,06	0,13	0,16
	С6 Москва № 434	Чай с сахаром и лимоном	4,34	200/7	0,26	0,05	15,22	59	8,05	5,24	0,9	8,9	0	0	0,01
	Пр. производство	Печенье	3,43	26	1,9	2,6	12,6	76,7	5,2	7,8	0,36	0	0,04	0,04	0,05
	ИТОГО :	Печенье	40,11	503	17,24	19,59	69,4	557	275,3	63	3	12,24	0,14	0,24	0,3
четверг	С6 Москва № 170	Котлета Московская	46,48	82	11,46	11,08	11,94	193,5	25,57	21,57	1,11	0,09	0,05	0,11	0,1
	С6 Москва № 317	Рагу из овощей	25,48	200	3,66	7,98	32,16	174	188,7	34,44	0,76	9,78	0,09	0,12	0,17
	С6 Москва № 433	Комлот из плодов свежих(яб,ап)	7,62	200	0,03	0,03	14,78	78,19	15,8	3,5	0,86	4,2	0,01	0,02	0,03
	Рецептура№88 пр	Хлеб домашний подовый	2,1	30	1,86	0,26	9,62	45,4	6	4,2	0,27	0	0	0,04	0,02
	ИТОГО :	Хлеб домашний подовый	81,68	512	17,01	19,35	68,5	491,1	236,1	63,71	3	14,07	0,15	0,29	0,32
пятница	С6 Москва № 365	Омлет из яиц с зеленым горошком	36,93	130	11,67	18,45	23,35	296	140,9	18,26	1,6	2,39	0,14	0,13	0,23
	С6 Москва № 433	Чай с сахаром	2,23	200	0,2	0,05	15,01	57	5,25	4,4	0,53	0,1	0	0	0,01
	Рецептура№88 пр	Хлеб Домашний подовый	2,1	30	1,86	0,26	9,62	45,4	6	4,2	0,27	0	0	0,04	0,03
	С6 рецептур№ 847	Фрукт	26,52	170	2,15	0	24	92,25	82,5	31,5	0,68	12,5	0	0,1	0,08
	ИТОГО :	Фрукт	67,78	530	15,88	18,76	71,98	490,7	234,6	58,36	3,08	14,99	0,14	0,27	0,35
ИТОГО ЗА НЕДЕЛЮ		286,40		86,24	95,96	362,8	2633	1199	291,4	15,08	69,9	0,76	1,33	1,64	
Средняя в день		57,28		17,25	19,19	72,55	526,7	239,7	58,27	3,02	13,98	0,15	0,27	0,33	