

**Муниципальный контракт № 8/23
на оказание услуг по организации питания учащихся**

г. Октябрьский

30.08.2023г.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение Гимназия № 2 имени Героя Советского Союза Нуркаева Талипа Латыповича городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Войтко Ирина Степановна, действующего на основании Устава, с одной стороны и Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан в лице директора Абрамова Татьяны Юрьевны действующего в соответствии с Уставом, с другой стороны на основании п.5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключили настоящий муниципальный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

- 1.1. Заказчик поручает и оплачивает, а Исполнитель на базе пищеблока Заказчика оказывает услуги по организации питания учащихся (далее - Услуги), на условиях, определенных настоящим Контрактом, в соответствии с Описанием объекта закупки (Приложение № 1 к Контракту) и спецификацией (Приложение № 2 к Контракту), являющимися неотъемлемыми его частями, а также в соответствии с требованиями норм действующего законодательства Российской Федерации и Республики Башкортостан.
- 1.2. Исполнитель организует питание учащихся участников в сроки в соответствии с п. 4.1. Контракта, качественно и в соответствии с действующим СанПин 2.3/2.4.3590-20.
- 1.3. Характеристики, место, объем оказываемых услуг установлены в Описании объекта закупки (Приложение №1 к Контракту) и спецификации (Приложение № 2 к Контракту).
- 1.4. Оказание услуг осуществляется ежедневно силами Исполнителя на базе пищеблока Заказчика.
- 1.5. Имущество передается в безвозмездное пользование на основании договора передачи объекта муниципального нежилого фонда в безвозмездное пользование и акта приема-передачи. Договор передачи объекта муниципального нежилого фонда в безвозмездное пользование заключается на основании письменного заявления Заказчика и Исполнителя в Управлении земельно-имущественных отношений и жилищной политики администрации городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан о предоставлении объектов муниципальной собственности в безвозмездное пользование.
- 1.6. Исполнитель несет ответственность за сохранность предоставленных Заказчиком оборудования или иного имущества, оказавшегося во владении Исполнителя в связи с исполнением Контракта.
- 1.7. Предоставленные помещения, оборудование и инвентарь должны использоваться Исполнителем только для оказания услуг в рамках настоящего Контракта.
- 1.8. Идентификационный код закупки 23302650158200265010010016000000244

2. Цена Контракта и порядок оплаты

- 2.1. Цена Контракта определена в соответствии со Спецификацией (Приложение №2 к Контракту) и составляет 100 978,80 (сто тысяч девятьсот семьдесят восемь рублей 80 копеек), без НДС.
- 2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, при этом может быть изменена в случаях, предусмотренных пунктом 10.3 настоящего Контракта.
- 2.3. Цена Контракта включает в себя стоимость всех закупаемых товаров, восстановительные затраты Исполнителя на приготовление пищи, а также транспортирование товаров, полуфабрикатов и готовой продукции в пищеблок образовательного учреждения, их хранение, погрузочно-разгрузочные работы, страхование, налоги, таможенные пошлины, сборы и другие обязательные платежи в бюджеты всех уровней.
- 2.4. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой 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.

2.5. Расчеты между Заказчиком и Исполнителем производятся не позднее 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке: акта оказания услуг или универсального передаточного документа (УПД), подтверждающего факт оказания услуг. Оплата за декабрь текущего года производится по 31 декабря текущего года после подписания Заказчиком документа о приемке.

2.6. Источник финансирования Контракта – средства бюджетного учреждения, полученные в форме субсидий из бюджета городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан (в том числе из бюджета Российской Федерации и бюджета Республики Башкортостан).

2.7. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в трехдневный срок с момента изменения расчетного счета в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.

2.8. Заказчик удерживает суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с законом 44-ФЗ, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Принимать по акту или универсальному передаточному документу (УПД) оказанные Исполнителем Услуги или направлять в адрес Исполнителя мотивированный отказ от их приемки.

3.1.2. Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

3.1.3. Совместно с Исполнителем утверждать режим работы пищеблоков и режим (график) питания учащихся.

3.1.4. Своевременно оплачивать услуги Исполнителя в порядке, предусмотренном настоящим Контрактом;

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

3.1.6. Назначить ответственных сотрудников за ведение табеля учета питающихся, подачу ежедневных заявок Исполнителю на питание.

3.1.7. Ежедневно до 16 часов представлять Исполнителю письменную заявку на питание следующего дня либо заявку в электронном виде при наличии технической возможности с указанием количества питающихся (с уточнением льготной категории), наименования рационов питания. Допускается корректировка поданной заявки до 09.30 часов следующего дня.

Заявка подается ответственным сотрудником Заказчика.

Заказчик направляет заявку одним из следующих способов: по почте, факсу, электронной почте, нарочным, либо любым иным способом.

3.1.8. Обеспечить хранение и сохранность продукции в соответствии с температурным режимом, реализацию производить в соответствии со сроками хранения в случае отсутствия у Заказчика соответствующего условия (помещения, оборудования).

3.1.9. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.

3.1.10. Ежедневно проводить бракераж готовых блюд с участием представителя Исполнителя в соответствии с действующим у Заказчика «Положением о бракераже». В случае отсутствия представителей Исполнителя бракераж готовых блюд производится Заказчиком самостоятельно.

3.1.11. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя;

3.1.12. Организовать контроль:

- за снятием суточных проб и их хранением;

- за правильностью закладки продуктов согласно меню.

3.1.13. Осуществлять контроль за оказанием услуг;

3.1.14. Уведомлять в письменной форме Исполнителя в случае изменения стоимости рационов питания в течение трех дней со дня принятия такого решения, при этом стороны заключают дополнительное соглашение, цена Контракта и условия Контракта изменению не подлежат, за исключением случаев, установленных настоящим Контрактом.

3.1.15. Заказчик обеспечивает подъездные пути для разгрузки товара (продуктов питания, необходимых для приготовления продукции) до момента приезда автотранспорта Исполнителя.

3.1.16. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Вносить изменения в меню в соответствии с нормативной базой для обеспечения питания, уведомив письменно об изменениях Исполнителя в течение 3 трех дней со дня принятия решения об изменении.

По согласованию с Исполнителем изменить объем услуг в соответствии с пунктом 10.3. настоящего Контракта;

3.2.2. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих требованиям Описания объекта закупки и контракта;

3.2.3. Контролировать процесс оказания Услуг в течение всего срока действия настоящего Контракта;

3.2.4. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;

3.2.5. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по настоящему Контракту;

3.2.6. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов согласно меню и технологической карте;

3.2.7. Для осуществления контроля исполнения условий Контракта, контроля качества оказываемых Исполнителем Услуг проводить лабораторные испытания готовой продукции в аккредитованных лабораториях.

3.2.8. Осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.3. Исполнитель обязан:

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

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

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

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

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

3.3.3. На базе пищеблока образовательного учреждения организовывать питание учащихся в виде горячего завтрака и обеда (далее – рационы питания), с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептур и технологическими нормативами, ежедневно с понедельника по пятницу, кроме субботы и воскресенья, праздничных дней, карантинных мероприятий.

3.3.4. На базе собственного (переданного в безвозмездное пользование) предприятия общественного питания (пищеблока):

- осуществлять приемку и хранение товаров, необходимых для приготовления продукции;
 - осуществлять доставку товаров, полуфабрикатов (мясные, куриные, овощные, рыбные) продукции в пищеблок на специализированных (арендованных) транспортных средствах, специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов, готовой продукции, полуфабрикатов с соблюдением следующих условий:
 - доставка продукции осуществляется в специальных промаркированных тарах, при этом тара должна соответствовать установленным требованиям для перевозки пищевых продуктов;
 - сроки реализации продукции, включая время ее транспортировки, не должны превышать установленных для такой продукции сроков реализации.
- 3.3.5. Выполнить обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом и передать Заказчику результаты, в предусмотренный настоящим Контрактом срок;
- 3.3.6. Некачественная пища или блюдо, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии (бракераж готовой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 часа с момента его уведомления, при этом расходы по продуктам и по приготовлению готовой пищи осуществляется за счет Исполнителя.
- 3.3.7. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта;
- 3.3.8. Соблюдать действующие у Заказчика правила техники безопасности и пожарной безопасности.
- 3.3.9. Обеспечить приготовление блюд, кулинарных изделий с соблюдением технологии приготовления пищи, санитарных норм и правил на производстве, температурного режима, требований к кулинарной обработке сырья и норм закладки.
Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.
- 3.3.10. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.
Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).
Обеспечить гарантии качества и безопасности услуг (соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.2.1078-01), а также соответствующим государственным стандартам).
- 3.3.11. Осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд.
- 3.3.12. Производить выдачу готовых рационов только после бракеража готовой пищи, отбора суточных проб;
- 3.3.13 Совместно с Заказчиком производить ежедневный бракераж каждой партии готовой пищи и надлежащее хранение суточной пробы в течение 48 часов, результат бракеража фиксировать в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».
- Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.
- 3.3.14. Обеспечить доступ уполномоченным лицам Заказчика для осуществления контроля за соответствием ассортимента и качества используемых для приготовления продукции товаров требованиям, установленным Заказчиком, а также за процессом приготовления блюд.
- 3.3.15. При каждой выдаче готового блюда обеспечивать наличие дополнительных (сверх сводного порция блюда) порций каждого блюда:
 - для бракеража готовой пищевой продукции представителям Заказчика и Исполнителя;
 - для отбора суточных проб;
- 3.3.16. Вести в каждом пищеблоке необходимую учетную документацию согласно требований СанПин 2.3/2.4.3590-20:

- «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».

3.3.17. Вывешивать утвержденное примерное меню с наличием всей информации для потребителя в соответствии с требованиями действующих нормативных актов.

3.3.18. Для оказания услуг:

- перед началом оказания услуги заключать с родителями (законными представителями) учащихся трехсторонние договора на оказание услуг по организации питания учащихся по форме, согласованной с Заказчиком;
- использовать автоматизированные информационные системы учета и оборота денежных средств на питание учащихся;
- обеспечить соблюдение законодательства о персональных данных учащихся; обеспечить безналичный прием денежных средств от родителей (законных представителей).

3.3.19. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений пищеблока, овощехранилищ, подсобных и складских помещений, оборудования и инвентаря;

3.3.20. Содержать оборудование в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований перед соответствующими органами государственного надзора.

3.3.21. Исполнитель несет расходы по:

- содержанию помещений, переданных в безвозмездное пользование, в надлежащем состоянии;
- снабжению пищеблока в соответствии с СанПин хозяйственным инвентарем, кухонной посудой и приборами, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии; контрольно-измерительными приборами и весовыми устройствами, согласно ФЗ от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений».
- проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;
- проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством;
- стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;
- снабжению сотрудников пищеблока спецодеждой.

3.3.22. Комплектовать штаты пищеблока необходимыми специалистами с соответствующей квалификацией, в количестве, достаточном для выполнения условий данного Контракта, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие непосредственный контакт с несовершеннолетними, должны иметь справку об отсутствии судимости согласно ст. 351.1. Трудового кодекса РФ.)

3.3.23. Осуществлять контроль за своевременным прохождением сотрудниками гигиенического обучения и медицинских профилактических осмотров;

3.3.24. Обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции и входной контроль качества продуктов питания;

3.3.25. Обеспечить работников пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технических средств;

3.3.26. Ежедневно, перед началом работы персонала, представитель Заказчика проводит осмотр сотрудников пищеблока Исполнителя с занесением результатов осмотра в «Гигиенический журнал», а также Исполнитель обеспечивает специалистам Заказчика свободный доступ к «Гигиеническому журналу» для ознакомления.

3.3.27. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

3.3.28. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. Требовать приемки услуг в объеме, порядке, сроки и на условиях, предусмотренных Контрактом;

3.4.2. Требовать от Заказчика своевременной и полной оплаты оказанных в соответствии с настоящим Контрактом услуг;

3.4.3. Требовать выполнения обязательств Заказчиком и осуществлять иные права, предусмотренные Контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

3.4.4. Направлять Заказчику запросы и получать от него разъяснения и уточнения по вопросам оказания Услуг в рамках настоящего Контракта.

3.5. Исполнитель гарантирует:

3.5.1. Соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, оказывающим услуги, являющиеся объектом закупки.

4. Сроки оказания услуг

4.1. Исполнитель обязуется приступить к оказанию услуг, предусмотренных Контрактом, с 01.09.2023 г. по 27.10.2023 г.

4.2. В п. 10.1. Контракта указана дата, при наступлении которой обязательства сторон прекращаются, за исключением обязательств по оплате услуг, обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки (штрафа, пени), Стороны после наступления указанной даты не вправе требовать исполнения Контракта в части оказания услуг и их приемки. При наступлении указанной даты (в случае, если она установлена) Заказчиком в двух экземплярах составляется Акт взаимосверки обязательств по Контракту, в котором указываются сведения о прекращении действия Контракта; сведения о фактически исполненных обязательствах по Контракту; сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Контракта.

5. Качество услуг. Гарантия качества услуг. Обеспечение гарантийных обязательств.

5.1. Качество, результаты услуг, их безопасность должны соответствовать требованиям действующего законодательства, принятых в соответствии с ним нормативных документов и условиям Контракта и гарантировать отсутствие в питании учащихся искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

5.2. Продовольственные товары, используемые для приготовления питания учащихся должны соответствовать по ассортименту, а также соответствовать требованиям действующих стандартов (ГОСТов), технических регламентов (ТР) и санитарно-технических условий удостоверяются сертификатом соответствия (декларацией о соответствии) требованиям нормативных документов, оформленным по правилам системы сертификации ГОСТ Госстандарта России, иметь удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов.

5.3. В целях обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности подконтрольной продукции и животных, подлежащих ветеринарному контролю (надзору) при оказании услуг Исполнитель должен руководствоваться Законом Российской Федерации «О ветеринарии», приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях".

5.4. Доставка продуктов питания осуществляется в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и санитарных правил, и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20.

5.5. Доставка товаров, полуфабрикатов, продукции в пищеблок образовательного учреждения на специализированных транспортных средствах специально предназначенных или специально оборудованных для транспортирования пищевых продуктов с соблюдением правил перевозки пищевых продуктов, готовой продукции, полуфабрикатов с соблюдением следующих условий:

- доставка продукции осуществляется в специальных промаркированных тарах при этом тара должна соответствовать установленным требованиям для перевозки пищевых продуктов;
- сроки реализации продукции, включая время ее транспортировки, не должны превышать установленных для такой продукции сроков реализации.

5.6. Товар должен быть упакован в тару, соответствующую требованиям ГОСТ, ТУ, СанПиН, установленных для пищевых продуктов, обеспечивающую сохранность товара при транспортировании, отгрузке, приемке и хранении в течение всего срока годности (хранения). Тара и упаковка товаров должны иметь соответствующую маркировку на русском языке и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования».

- 5.7. Сроки годности продовольственных товаров, доставляемых в пищеблок образовательных учреждениях должны быть не менее 80 % от установленных сроков годности производителем товара.
- 5.8. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.
- 5.9. Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в пищеблок образовательного учреждения с наличием информации или копии документов о качестве и безопасности товара, а также хранить подлинники таких документов на основном предприятии Исполнителя в течение всего срока действия Контракта.
- 5.10. Исполнитель обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта, а также к установленному Контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренные Контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с Контрактом.
- 5.11. Исполнитель обязан ежедневно оформлять документы (товарную накладную или дневной заборный лист, меню-раскладку) на каждую отпускаемую партию продукции с указанием всей информации в соответствии с установленным законодательством унифицированными формами первичной учетной документации по учету торговых операций, требованиями налогового законодательства, требованиями санитарных норм и правил.

6. Место и порядок сдачи и приемки услуг

- 6.1. Оказание услуг осуществляется Исполнителем на территории Республики Башкортостан по адресу, указанному в Описании объекта закупки.
- 6.2. Исполнитель в соответствии с условиями Контракта обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта, а также к установленному Контрактом сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренные Контрактом, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги.
- 6.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".
- 6.4. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.
- 6.5. По решению Заказчика для приемки оказанной услуги может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.
- 6.6. Приемка результатов оказанной услуги осуществляется ежемесячно, в порядке и в сроки, которые установлены Контрактом, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов оказанной услуги Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.
- 6.7. Исполнитель в течение 5 (пяти) рабочих дней после оказания услуг предоставляет Заказчику документ о приемке: акт оказания услуг или универсальный передаточный документ (УПД). За декабрь 2023г Исполнитель предоставляет документ о приемке по 29 декабря 2023г.
- 6.8. Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов о приемке проводит экспертизу выполнений условий Контракта, осуществляет приемку оказанных услуг, подписывает,

либо формирует мотивированный отказ от подписания документов о приемке с указанием причин такого отказа. За декабрь 2023г Заказчик осуществляет приемку по 31 декабря 2023г.

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

6.10. Датой приемки оказанной услуги считается дата подписания документа о приемке Заказчиком.

7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. 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. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042.

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.4. 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 Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Подрядчиком, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.5. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.8. Каждая из сторон обязана возместить другой стороне убытки, причиненные неисполнением или ненадлежащим исполнением своих обязательств.

7.9. Уплата неустойки (пени, штрафа) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств по Контракту.

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

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера.

8.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы.

8.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 8.1.-8.2., Сторона, для которой создалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложением соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему Контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров (в досудебном порядке).

9.2. В случае невозможности урегулирования споров Сторонами в досудебном порядке в течение 30 рабочих дней с даты получения одной из Сторон претензионного письма (претензии) они подлежат рассмотрению в судебном порядке в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

10. Срок действия и порядок расторжения Контракта

10.1. Контракт вступает в силу с момента его подписания и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту. Срок исполнения обязательств Сторон по Контракту по «27» октября 2023г. включительно.

10.2. Окончание срока действия Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Контракту.

10.3. Изменение существенных условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных статьей 95 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", а также в случаях, предусмотренных Бюджетным кодексом Российской Федерации при уменьшении получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

10.4. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации в порядке, предусмотренном частями 8 - 23 статьи 95 Федерального закона №44-ФЗ.

11. Прочие условия

11.1. В части отношений между Сторонами, неурегулированной положениями настоящего Контракта, применяется действующее законодательство Российской Федерации.

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

11.3. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Подрядчика или Заказчиком условий Контракта в отношении Контракта, такой обмен осуществляется с использованием электронной почты, указанной в разделе 13 Контракта.

11.4. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Подрядчиком допускается оказание услуг, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте.

11.5. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика по настоящему Контракту переходят к новому Заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

11.6. Контракт составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из сторон, каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу.

12. Приложение

12.1. Приложение №1 к Контракту – «Описание объекта закупки»;

12.2. Приложение №2 к Контракту – «Спецификация»;

13. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик:
муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение Гимназия
№ 2 имени Героя Советского Союза Нуркаева
Талипа Латыповича городского округа город
Октябрьский Республики Башкортостан
Адрес: 452614, Российская Федерация,
Республика Башкортостан, г. о. город
Октябрьский, г. Октябрьский, ул. Свердлова,
зд. 76
Телефон: 5-34-76
ИНН 0265015820,
КПП 026501001
БИК 018073401
Казначейский счет 03234643807350000100
Единый казначейский счет
40102810045370000067
в Отделение – НБ Республика Башкортостан//
УФК по Республике Башкортостан г.Уфа

Директор /И.С.Войтко/
МП



Исполнитель:
Муниципальное унитарное предприятие
"Комбинат школьного питания" городского
округа город Октябрьский Республика
Башкортостан
ИНН: 0265003416 КПП: 026501001
Адрес: 452600, Российская Федерация,
Республика Башкортостан,
г. Октябрьский, ул. Трипольского, д. 67
Телефон: 8 (34767) 7-07-12 приемная, 7-07-
21 бухгалтерия, 7-07- 41 склад, 7-07- 51
технологи
E-Mail: Khp07ok@mail.ru
Банковские реквизиты: ФИЛИАЛ ОАО
"УРАЛСИБ" В Г.УФА
БИК: 048073770
Рас/с: 40602810900060000006
Кор/с: 30101810600000000770

Директор /Т.Ю. Абрамова/
МП



ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ
на оказание услуг по организации питания учащихся

№ п/п	Техническая характеристика услуги
1.	<p>Приготовление рационов питания учащихся ежедневно, в рабочие дни с понедельника по пятницу, кроме субботы и воскресенья, праздничных дней, карантинных мероприятий. Срок оказания услуг: с 01.09.2023 г. по 27.10.2023 г. Место оказания услуг: 452614, Российская Федерация, Республика Башкортостан, г. о. город Октябрьский, г. Октябрьский, ул. Свердлова, зд. 76</p> <p style="text-align: center;">452612, Республика Башкортостан, г. о. город Октябрьский, г. Октябрьский, ул. Бакинская, зд.8</p>
2.	<p>Виды рационов питания:</p> <ul style="list-style-type: none">- горячий завтрак – 1 смена;- обед – 2 смена
3.	<p>Требования к качеству и безопасности услуг: Качество услуг должно соответствовать требованиям Описания объекта закупки, условий исполнения контракта, нормативным требованиям охраны труда. Оказываемые Исполнителем услуги по организации питания должны соответствовать действующим требованиям и нормам, установленными нормативно – технической документацией: Федеральному закону от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"; - Федеральному закону РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ; - Федеральному закону РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ; - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "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"; - Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"; - СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"; - СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"; - СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"; - СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий"; - ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования"; - ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"; - ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;</p>

	<p>- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996);</p> <p>- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (издательство «Хлебпродинформ» Москва 1997);</p> <p>- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (издательство «Хлебпродинформ» 2004);</p> <p>- Химический состав Российских пищевых продуктов, под ред. И. М. Скурихина и В. А. Тутельяна, 2002 г. с изменениями 2009.г.;</p> <p>- иные сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания, рекомендованные для использования и разработанные на основе «Сборник технологических нормативов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» под ред. Ф. Л. Марчука, Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 1996г. (в части применения технологических нормативов).</p> <p>В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых актов</p>
--	--



«Заказчик»:
 Директор _____ И.С. Войтко/
 (подпись)
 МП

«Исполнитель»:
 Директор _____ / Т.Ю. Абрамова /
 (подпись)
 МП



СПЕЦИФИКАЦИЯ
на оказание услуг по организации питания учащихся

№ п/п	Наименование услуги	Стоимость 1 дня, руб.	Количество дней	Количество питающихся	Сумма, руб.
1	Услуги по организации питания учащихся — детей участников СВО с 5 по 11 кл (2 смена)	84,45	40	1	3 378,00
2	Услуги по организации питания учащихся из многодетных малообеспеченных семей с 5 по 11 классы, 1 смена	73,20	40	13	38 064,00
3	Услуги по организации питания учащихся из многодетных малообеспеченных семей с 5 по 11 классы, 2 смена	84,45	40	2	6 756,00
4	Услуги по организации питания учащихся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы, 1 смена	48,20	40	7	13 496,00
	Услуги по организации питания учащихся из малообеспеченных семей с 5 по 11 классы, 2 смена	59,45	40	2	4 756,00
6	Услуги по организации двухразового горячего питания учащихся с ОВЗ и детей-инвалидов (кроме учащихся, находящихся на индивидуальном обучении на дому) с 1 по 4 классы	136,98	40	4	21 916,80
7	Услуги по организации двухразового горячего питания учащихся с ОВЗ и детей-инвалидов (кроме учащихся, находящихся на индивидуальном обучении на дому) с 5 по 11 классы	157,65	40	2	12 612,00
	Итого:				100 978,80



«Согласовано»
Руководитель

(Подпись)

Директор МУП «КНЦ»
А.В. Абрамова
И.А. 2023г.

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ (1 неделя)

Заголовок	Выход, г	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в-в, мг			Витамин, мг			12 и старше лет	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в-в, мг			Витамин, мг		
		Белки	Жиры	Углевы		Са	Fe	В1	В2	С	Выход, г		Белки	Жиры	Углевы		Са	Fe	В1	В2	С	
Суп из белокочанной капусты с морковью (207)	60	1,50	6,06	6,24	83,80	40,44	0,55	0,04	0,04	34,86	100	2,50	10,10	10,40	143,00	67,40	0,92	0,06	0,06	58,10		
Макаронные изделия с сыром (207)	189	12,90	14,23	44,49	356,53	231,30	1,29	0,11	0,12	0,16	210	0,33	15,81	49,43	396,14	279,22	1,43	0,13	0,13	0,18		
Моро ягоды	200	0,20	0,00	24,80	102,00	10,00	0,20	0,00	0,00	2,40	200	0,20	0,00	24,80	102,00	10,00	0,20	0,00	0,00	2,40		
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	50	4,07	0,70	26,55	129,00	10,00	0,90	0,08	0,05	0,00		
Хлеб ржаной (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00	40	2,76	0,36	16,52	82,00	94,00	1,56	0,07	0,03	0,00		
Итого за прием	509	18,77	20,92	99,02	662,83	321,84	3,57	0,24	0,17	37,42	600	9,86	26,97	127,7	852,14	460,62	5,01	0,34	0,27	60,68		

Заголовок	Выход, г	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в-в, мг			Витамин, мг			12 и старше лет	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в-в, мг			Витамин, мг		
		Белки	Жиры	Углевы		Са	Fe	В1	В2	С	Выход, г		Белки	Жиры	Углевы		Са	Fe	В1	В2	С	
Салат из соевого стручка с луком (113)	60	2,60	6,25	1,71	75,56	19,55	0,69	0,02	0,08	2,64	100	4,34	10,42	2,85	125,82	32,59	1,16	0,04	0,14	4,40		
Суп картофельный с клецками и фирменными соусами (38)	220	4,62	3,34	11,40	94,06	10,40	36,00	0,05	0,04	3,68	270	5,78	4,18	14,25	117,58	13,00	0,68	0,06	0,05	4,60		
Плов (43)	205	15,58	15,80	39,57	363,26	19,48	2,26	0,07	0,12	0,74	225	17,1	17,30	43,43	398,70	21,40	2,47	0,08	0,16	0,81		
Чай с сахаром (64-6-2020)	200	0,2	0,00	6,50	26,80	4,50	0,70	0,01	0,01	0,04	200	0,2	0,00	6,50	26,80	4,50	0,70	0,01	0,01	0,04		
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00		
Хлеб ржаной (ТК №2)	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00		
Итого за прием	735	29,5	26,75	80,11	682,85	73,85	41,02	0,23	0,29	7,26	865	35,71	33,59	102,23	858,77	100,11	7,02	0,32	0,41	9,99		

ВТОРОЙ ДЕНЬ (1 неделя)

Заголовок	Выход, г	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в-в, мг			Витамин, мг			12 и старше лет	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в-в, мг			Витамин, мг		
		Белки	Жиры	Углевы		Са	Fe	В1	В2	С	Выход, г		Белки	Жиры	Углевы		Са	Fe	В1	В2	С	
Салат Осенний (148)	60	1,10	3,16	7,78	64,16	14,94	0,66	0,05	0,04	8,98	100	1,84	5,26	12,96	106,94	24,90	1,10	0,08	0,06	14,96		
Виточек из пшеницы с соусом (ТК №15)	90	17,29	5,32	10,41	160,07	16,26	2,19	0,10	0,08	1,85	90	17,29	5,32	10,41	160,07	16,26	2,19	0,10	0,08	1,85		
Каша гречневая вязкая (207)	155	8,20	6,90	35,90	238,90	14,00	4,00	0,21	0,12	0,00	210	10,80	9,20	47,86	318,50	18,60	5,30	0,27	0,16	0,00		
Напиток витаминизированный Виталайт (ТК № 12)	200	0,00	0,00	8,50	35,00	0,00	0,00	0,40	0,50	28,00	200	0,00	0,00	8,50	35,00	0,00	0,00	0,40	0,50	28,00		
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00		
Хлеб ржаной (ТК №2)	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02		
Итого за прием	555	30,07	15,92	81,95	596,13	60,6	7,96	0,83	0,77	38,85	650	33,41	20,32	99,09	718,51	75,16	9,7	0,92	0,83	44,83		

Обед

Заголовок	Выход, г	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в-в, мг			Витамин, мг			12 и старше лет	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. в-в, мг			Витамин, мг		
		Белки	Жиры	Углевы		Са	Fe	В1	В2	С	Выход, г		Белки	Жиры	Углевы		Са	Fe	В1	В2	С	
Суп картофельный с бобовыми (139)	200	6,68	4,60	16,28	133,14	27,00	1,48	0,15	0,06	4,76	250	8,35	5,75	20,35	166,40	33,75	1,85	0,19	0,08	5,95		
Тертая рыбка с соусом (394)	100	8,45	9,33	12,68	169,23	21,93	0,99	0,13	0,12	2,15	100	8,45	9,33	12,68	169,23	21,93	0,99	0,13	0,12	2,15		
Картофельное пюре (570)	150	3,10	6,00	19,70	145,80	39,00	1,00	0,12	0,11	10,20	200	4,33	7,00	26,33	185,83	53,33	1,37	0,17	0,15	13,60		
Чай с лимоном и сахаром (51-5а-2020)	207	0,3	0,00	6,70	27,90	6,90	0,80	0,00	0,10	1,16	207	0,3	0,00	6,70	27,90	6,90	0,80	0,00	0,10	1,16		
Хлеб пшеничный (ТК №1)	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00	50	4,05	0,70	26,55	129,00	10,00	0,90	0,08	0,05	0,00		
Хлеб ржаной (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00	40	2,76	0,36	16,52	82,00	18,80	1,56	0,07	0,03	0,00		

ТРЕТИЙ ДЕНЬ

(1 неделя)

Наименование блюда	7-11 лет			ЭЦ (ккал)	12 и старше лет			ЭЦ (ккал)												
	Выход, г	Белки	Жиры		Углева	Са	Fe	В1	В2	С	Са	Fe	В1	В2	С					
Завтрак																				
Фрукт (ТК №5)	140	0,56	0,56	13,72	51,80	22,40	3,08	0,04	0,03	14,00	140	0,56	0,56	13,72	51,80	22,40	3,08	0,04	0,03	14,00
Каша молочная ячменная вязкая (302)	134	5,30	5,70	27,60	184,00	110,19	0,67	0,10	0,12	0,37	185	6,41	6,86	33,12	221,10	132,60	0,80	0,12	0,15	0,45
Запеканка из творога с соусом молочным (366)	90	11,58	9,94	12,82	189,36	115,94	0,61	0,07	0,22	0,48	90	11,58	9,94	12,82	189,36	115,94	0,61	0,07	0,22	0,48
Чай с сахаром (34-4кг-2020)	200	0,2	0,00	6,50	26,80	4,50	0,70	0,01	0,04	0,04	200	0,2	0,00	6,50	26,80	4,50	0,70	0,01	0,04	0,04
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Итого за прием	614	19,74	16,56	71,74	508,96	259,03	5,39	0,25	0,42	14,89	645	20,85	17,72	77,26	546,06	281,44	5,52	0,27	0,45	14,97
Обед																				
Уха ростовская (276)	200	5,54	4,52	11,36	109,07	15,58	1,03	0,12	0,08	18,13	250	6,93	5,65	14,20	136,37	19,48	1,29	0,15	0,10	22,66
Фрикадельки "Рыбные шнеки" с соусом (ТК №23)	90	12,81	5,61	7,18	130,78	18,61	1,16	0,07	0,11	1,25	110	16,96	6,95	8,80	166,04	24,13	1,45	0,09	0,13	1,61
Макaronные изделия отварные (332)	185	6,36	5,04	39,24	242,00	13,20	0,84	0,07	0,04	0,00	210	7,06	5,60	43,60	269,33	14,66	0,93	0,08	0,04	0,00
Напиток из замороженной смеси (ТК №8)	200	0,50	0,30	4,30	21,40	18,00	0,51	0,02	0,02	19,20	200	0,50	0,30	4,30	21,40	18,00	0,51	0,02	0,02	19,20
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Хлеб ржаной (ТК №2)	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02
Итого за прием	725	28,69	16,01	81,44	601,25	80,79	4,65	0,35	0,28	38,6	820	34,93	19,04	90,26	691,14	91,67	5,29	0,41	0,32	43,49

ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ

(1 неделя)

Наименование блюда	7-11 лет			ЭЦ (ккал)	12 и старше лет			ЭЦ (ккал)												
	Выход, г	Белки	Жиры		Углева	Са	Fe	В1	В2	С	Са	Fe	В1	В2	С					
Завтрак																				
Салат из зеленого горошка (47)	60	2,96	7,80	2,79	94,38	18,14	0,67	0,05	0,08	3,90	60	2,96	7,80	2,79	94,38	18,14	0,67	0,05	0,08	3,90
Жаркое по домашнему (ТК № 26)	175	19,85	19,07	16,87	319,20	24,67	3,34	0,14	0,19	9,37	205	23,82	22,88	20,24	383,04	29,60	4,01	0,17	0,23	11,24
Кисель плодово-ягодный (648)	200	0,20	0,20	20,00	76,00	0,48	0,06	0,00	0,00	3,00	200	0,20	0,20	20,00	76,00	0,48	0,06	0,00	0,00	3,00
Хлеб пшеничный (ТК №1)	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00	50	4,05	0,70	26,55	129,00	10,00	0,90	0,08	0,05	0,00
Хлеб ржаной (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00	40	2,76	0,36	16,52	82,00	18,80	1,56	0,07	0,03	0,00
Итого за прием	505	28,28	27,94	73,29	654,28	67,39	5,82	0,31	0,31	16,27	555	33,79	31,94	86,1	764,42	77,02	7,2	0,37	0,39	18,14
Обед																				
Кондитерское изделие (ТК № 11)	40	3,08	5,72	23,76	140,40	11,60	0,84	0,00	0,02	0,00	40	9,20	10,80	85,20	476,00	28,00	2,00	0,16	0,08	0,00
Суп картофельный с крушой (138)	200	2,44	2,51	15,58	94,91	16,94	1,24	0,12	0,07	13,20	250	3,05	3,14	19,48	118,64	21,18	1,54	0,14	0,08	16,50
Пельмени "Сказка" (ТК № 47)	200	33,57	28,17	76,87	676,46	46,34	16,71	2,10	2,02	1,95	250	45,86	28,49	92,56	787,53	58,57	19,55	2,53	2,42	3,15
Чай с молоком и сахаром (34-4кг-2020)	200	1,6	1,40	8,60	53,50	57,30	0,80	0,01	0,07	0,30	200	1,6	1,40	8,60	53,50	57,30	0,80	0,01	0,07	0,30
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Хлеб ржаной (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00
Итого за прием	700	44,86	38,43	148,3	1083,77	152,28	21,12	2,32	2,19	15,45	800	63,88	44,46	229,33	1554,17	185,15	25,42	2,93	2,66	19,95

ПЯТЫЙ ДЕНЬ

(1 неделя)

Наименование блока	7-11 лет			12 и старше лет			ЭЦ (ккал)	Мил. дль, мг			Витаминь, мг										
	Высок, г	Белки	Жиры	Углева	ЭЦ (ккал)	Са		Fe	B1	B2	C	Высок, г	Белки	Жиры	Углева	ЭЦ (ккал)	Са	Fe	B1	B2	C
Рыбные паючки с соусом (ТТК № 32)	90	12,13	9,26	21,03	214,14	32,51	3,00	0,41	0,42	0,42	90	12,13	9,26	21,03	214,14	32,51	3,00	0,41	0,42	0,42	
Рис пикантный (624)	180	4,52	5,12	47,06	245,47	20,45	1,24	0,05	0,04	0,01	200	5,03	5,69	52,29	272,75	22,72	1,37	0,05	0,04	0,01	
Напиток из свежих плодов (631)	200	0,16	0,16	18,93	74,82	6,85	0,93	0,01	0,01	4,20	200	0,16	0,16	18,93	74,82	6,85	0,93	0,01	0,01	4,20	
Хлеб пшеничный (ТТК № 1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00	
Хлеб ржаной (ТТК № 2)	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02	40	2,76	0,36	16,52	82,00	18,80	1,56	0,07	0,03	0,00	
Итого за прием	520	20,29	15,08	106,38	632,43	75,21	6,28	0,54	0,5	4,65	570	23,28	16,07	130,01	746,91	90,88	7,41	0,598	0,536	4,632	
Обез																					
Салат из свежих с растительным маслом (64)	60	1,06	5,07	6,20	74,52	28,26	1,00	0,01	0,03	7,04	60	1,06	5,07	6,20	74,52	28,26	1,00	0,01	0,03	7,04	
Пи из свежих капусты с картофелем и сметаной (124)	210	4,24	6,08	7,50	101,74	23,00	0,50	0,05	0,06	5,40	260	5,30	7,60	9,40	127,20	28,75	0,60	0,04	0,04	6,80	
Паста "Болоньезе" (404)	150	13,63	19,26	22,02	316,46	173,07	1,87	0,10	0,14	3,31	180	16,35	23,12	26,42	379,81	207,69	2,24	0,12	0,17	3,97	
Чай с сахаром (54-2эл-2020)	200	0,20	0,00	6,50	26,80	4,50	0,70	0,01	0,01	0,04	200	0,20	0,00	6,50	26,80	4,50	0,70	0,01	0,01	0,04	
Хлеб пшеничный (ТТК № 1)	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00	50	4,07	0,70	26,55	129,00	10,00	0,90	0,08	0,05	0,00	
Хлеб ржаной (ТТК № 2)	40	2,76	0,36	16,52	82,00	18,80	1,56	0,07	0,03	0,00	50	3,45	0,45	20,65	102,50	22,50	1,95	0,88	0,38	0,00	
Итого за прием	700	25,09	31,37	79,98	704,72	257,63	6,18	0,3	0,31	15,79	800	30,43	36,94	95,72	839,83	302,7	7,39	1,14	0,68	17,85	

ПРИСТОЙ ДЕНЬ

(2 недели)

Наименование блюда	7-11 лет			ЭЦ (ккал)	12 и старше			ЭЦ (ккал)	Витамины, мг											
	Выход, г	Белки	Жиры		Углева	Са	Fe		В1	В2	С	Са	Fe	В1	В2	С				
Кондитерское изделие (ТК №11)	40	3,08	5,72	23,76	140,40	11,60	0,84	0,00	0,02	0,00	60	4,62	8,58	35,76	210,60	17,40	1,26	0,05	0,03	0,00
Плов (#43)	205	15,58	15,80	39,57	363,26	19,48	2,26	0,07	0,12	0,74	225	17,1	17,30	43,43	398,70	21,40	2,47	0,08	0,16	0,81
Напиток с витаминами "Диталит НК" (ТК №2)	200	0	0,00	8,50	35,00	0,00	0,00	0,04	0,05	28,00	200	0	0,00	8,50	35,00	0,00	0,00	0,04	0,05	28,00
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	50	4,07	0,70	26,55	129,00	10,00	0,90	0,08	0,05	0,00
Хлеб ржаной (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,17	0,05	0,02	0,00	50	3,45	0,45	20,65	102,50	23,50	1,95	0,88	0,38	0,00
Итого за прием	505	22,83	22,15	95,32	657,16	51,18	4,6	0,19	0,22	28,74	585	29,24	27,03	134,89	875,8	72,3	6,58	1,13	0,67	28,81
Обед																				
Салат "Студенческий"	60	2,10	6,96	3,84	87,00	9,60	0,36	0,01	0,04	1,14	100	3,50	11,60	6,40	145,00	16,00	0,60	0,02	0,06	1,90
Ворит с капустой и картофелем со сметаной (110)	210	4,70	6,10	9,90	113,32	32,70	0,86	0,03	0,04	6,48	260	5,80	7,60	12,40	141,65	40,90	1,08	0,04	0,05	8,10
Вареник на гниции с соусом (ТК №15)	90	17,29	5,32	10,41	160,07	16,26	2,19	0,10	0,08	1,85	90	17,29	5,32	10,41	160,07	16,26	2,19	0,10	0,08	1,85
Каша гречневая вязкая (297)	155	8,20	6,90	35,90	238,90	14,00	4,00	0,21	0,12	0,00	187	9,84	8,28	43,08	286,68	16,80	4,80	0,25	0,14	0,00
Напиток из смеси сухофруктов (639)	200	0,5	0,00	19,80	81,00	50,00	0,10	0,01	0,01	4,20	200	0,5	0,00	19,80	81,00	50,00	0,10	0,01	0,01	4,20
Хлеб пшеничный (ТК №1)	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00
Хлеб ржаной (ТК №2)	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00
Итого за прием	775	37,37	26,06	109,35	824,49	141,96	8,84	0,46	0,35	13,69	907	42,2	33,67	125,72	979,1	164,06	10,52	0,54	0,384	16,05

СЕДЬМОЙ ДЕНЬ

(2 недели)

Наименование блюда	7-11 лет			ЭЦ (ккал)	12 и старше			ЭЦ (ккал)	Витамины, мг											
	Выход, г	Белки	Жиры		Углева	Са	Fe		В1	В2	С	Са	Fe	В1	В2	С				
Туши из мяса птицы (580)	90	11,40	2,69	2,72	77,49	7,22	1,12	0,09	0,09	0,23	90	11,40	2,69	2,72	77,49	7,22	1,12	0,09	0,09	0,23
Картофельное пюре (320)	150	3,10	6,00	19,70	145,80	39,00	1,00	0,12	0,11	10,20	200	4,33	7,00	26,33	185,83	53,33	1,36	0,16	0,15	13,60
Каша с лимонкой и сахаром (54-3-ин-2020)	207	0,3	0,00	6,70	27,90	6,90	0,80	0,00	0,10	1,16	207	0,3	0,00	6,70	27,90	6,90	0,80	0,00	0,10	1,16
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00
Хлеб ржаной (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00	40	2,76	0,36	16,52	82,00	94,00	1,56	0,07	0,03	0,00
Итого за прием	507	18,97	9,32	52,61	369,69	73,22	4,45	0,3	0,31	11,59	577	21,99	10,65	73,51	476,42	171,45	5,39	0,38	0,41	14,99
Обед																				
Сыр-лапша домашняя с фруктовыми (148)	220	5,10	4,28	10,85	102,17	13,80	0,62	0,12	0,12	0,62	290	8,65	5,97	14,74	146,57	20,63	0,97	0,05	0,05	0,89
Плов с изюмом (ТК №1)	150	3,63	10,52	45,59	287,88	32,54	1,23	0,08	0,05	1,62	180	4,36	12,62	54,71	345,46	39,05	1,47	0,09	0,06	1,94
Йогурт (ТК №4)	100	2,80	3,20	10,10	80,00	122,00	0,10	0,40	0,20	0,60	100	2,80	3,20	10,10	80,00	122,00	0,10	0,40	0,20	0,60
Кисель плодовоовощный (648)	200	0,20	0,20	20,00	76,00	0,48	0,06	0,00	0,00	3,00	200	0,20	0,20	20,00	76,00	0,48	0,06	0,00	0,00	3,00
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00
Хлеб ржаной (ТК №2)	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02
Итого за прием	720	15,21	18,74	105,9	644,05	184,22	3,12	0,67	0,4	5,86	820	19,49	22,53	118,91	746,03	197,56	3,71	0,61	0,34	6,45

ДОУ «УМЦИ ДЕТЬ»

(2 недели)

Наименование блюда	7-11 лет			ЭЦ (ккал)	Мин. альб. мг			Витамин, мг			12 и старше лет	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. альб. мг			Витамин, мг		
	Выход, г	Белки	Жиры		Углев	Са	Fe	B1	B2	C		Выход, г	Белки	Жиры		Углев	Са	Fe	B1	B2	C
Завтрак																					
Рыба тушеная в томате с овощами (374)	100	10,30	5,58	5,01	112,32	9,56	0,81	0,09	0,09	2,33	100	10,30	5,58	5,01	112,32	9,56	0,81	0,09	0,09	2,33	
Макаронные изделия отварные (332)	185	6,36	5,05	39,24	242,00	13,20	0,84	0,01	0,07	0,30	210	7,06	5,60	43,60	269,33	14,66	0,93	0,08	0,04	0,04	
Чай с сахаром (54-2эл-2020)	200	0,2	0,00	6,50	26,80	4,50	0,70	0,01	0,04	0,04	200	0,2	0,00	6,50	26,80	4,50	0,70	0,01	0,04	0,04	
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00	
Хлеб ржаной (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00	40	2,76	0,36	16,52	82,00	18,80	1,56	0,07	0,03	0,00	
Итого за прием	545	21,03	11,257	74,24	499,62	47,36	3,88	0,2	0,21	2,67	590	23,52	12,14	92,87	593,65	57,52	4,55	0,31	0,24	2,41	
Обед																					
Супица отварная порционная (24)	60	0,78	2,70	4,56	45,66	19,20	0,72	0,01	0,02	2,28	100	1,30	4,50	7,60	76,10	32,00	1,20	0,01	0,03	3,80	
Суп жаркофасный с бобовыми (139)	200	6,68	4,60	16,28	133,14	27,00	1,48	0,15	0,06	4,76	230	8,35	5,75	20,35	166,40	33,75	1,85	0,19	0,08	5,95	
Жаркое по домашнему (ТК № 26)	175	19,85	19,07	16,87	319,20	24,67	3,34	0,14	0,19	9,37	205	23,82	22,88	20,24	383,04	29,60	4,01	0,17	0,23	11,24	
Напиток лимонный (669)	200	0,20	0,00	19,80	77,00	7,11	0,11	0,01	0,00	5,28	200	0,20	0,00	19,80	77,00	7,10	0,11	0,01	0,00	5,28	
Хлеб пшеничный (ТК №1)	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00	
Хлеб ржаной (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00	
Итого за прием	705	32	24,54	86,58	694,04	82,88	6,68	0,42	0,29	19,41	825	37,64	29,5	94,02	791,14	94,55	7,72	0,49	0,35	22,47	

ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ

(2 недели)

Наименование блюда	7-11 лет			ЭЦ (ккал)	Мин. альб. мг			Витамин, мг			12 и старше лет	Пищевая ценность, г			ЭЦ (ккал)	Мин. альб. мг			Витамин, мг		
	Выход, г	Белки	Жиры		Углев	Са	Fe	B1	B2	C		Выход, г	Белки	Жиры		Углев	Са	Fe	B1	B2	C
Завтрак																					
Фрукт (ТК №5)	140	0,56	0,56	13,72	51,80	22,40	3,08	0,04	0,03	14,00	140	0,56	0,56	13,72	51,80	22,40	3,08	0,04	0,03	14,00	
Замеска из творога с соусом молочным (366)	90	11,58	9,94	12,82	189,36	115,94	0,61	0,07	0,22	0,48	90	11,58	9,94	12,82	189,36	115,94	0,61	0,07	0,22	0,48	
Каша молочная овсяная (311)	157	5,92	10,06	26,15	219,35	109,24	1,20	0,17	0,15	0,98	189	7,12	12,58	31,37	267,80	131,70	1,44	0,20	0,18	1,19	
Чай с молоком и сахаром (54-эл-2020)	200	1,60	1,40	0,00	53,50	57,30	0,80	0,01	0,07	0,30	200	1,60	1,40	0,00	53,50	57,30	0,80	0,01	0,07	0,03	
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00	
Итого за прием	617	21,76	22,32	63,79	571,01	310,88	6,02	0,32	0,48	15,76	659	24,06	25,08	79,15	665,66	337,34	6,48	0,38	0,54	15,7	
Обед																					
Рассольник "Ленинградский" со сметаной (132)	210	1,72	4,24	12,42	96,92	12,58	0,71	0,06	0,05	5,54	260	2,14	5,30	15,18	121,15	15,70	0,86	0,07	0,06	6,77	
Гуляш из говядины (137)	90	16,07	16,19	3,69	225,70	13,13	2,42	0,04	0,12	13,51	90	16,07	16,19	3,69	225,70	13,13	2,42	0,04	0,12	13,51	
Рис припущенный (512)	150	3,45	5,40	34,92	202,05	6,00	0,45	0,03	0,02	0,00	200	4,60	7,20	46,60	269,40	8,00	0,60	0,04	0,03	0,00	
Напиток на смеси сухофруктов (539)	200	0,50	0,00	19,80	81,00	50,00	0,10	0,01	0,01	4,20	200	0,50	0,00	19,80	81,00	50,00	0,10	0,01	0,01	4,20	
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	40	3,20	0,60	21,24	103,20	10,00	0,55	0,06	0,04	0,00	
Хлеб ржаной (ТК №2)	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02	40	2,76	0,36	16,52	82,00	18,80	1,56	0,07	0,03	0,00	
Итого за прием	700	25,22	26,37	90,19	703,67	97,11	4,79	0,21	0,23	23,27	830	29,27	29,65	123,03	882,45	115,63	6,09	0,29	0,29	24,48	

ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ

(2 недели)

Наименование блюда	7-11 лет			12 и старше лет			ЭЦ (ккал)			Витамины, мг																					
	Выход, г	Белки	Жиры	Углева	ЭЦ (ккал)	Мин. в-в, мг	Ca	Fe	B1	B2	C	Выход, г	Белки	Жиры	Углева	ЭЦ (ккал)	Мин. в-в, мг	Ca	Fe	B1	B2	C									
Завтрак																															
Минерал. с соусом (ТТК № 29)	90	8,51	10,82	5,13	152,40	137,16	1,75	0,09	0,15	1,75	90	8,51	10,82	5,13	152,40	137,16	1,75	0,09	0,15	1,75	90	8,51	10,82	5,13	152,40	137,16	1,75	0,09	0,15	1,75	
Каша гречневая вязкая (297)	155	8,20	6,90	35,90	238,90	14,00	4,00	0,21	0,12	0,00	210	10,80	9,20	47,86	318,50	18,60	5,30	0,27	0,16	0,00	0,00	210	10,80	9,20	47,86	318,50	18,60	5,30	0,27	0,16	0,00
Кофейный напиток (692)	200	3,80	3,50	11,20	91,20	111,00	1,10	0,03	0,13	0,52	200	3,80	3,50	11,20	91,20	111,00	1,10	0,03	0,13	0,52	200	3,80	3,50	11,20	91,20	111,00	1,10	0,03	0,13	0,52	
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	50	4,07	0,70	26,55	129,00	10,00	0,90	0,08	0,05	0,00	50	4,07	0,70	26,55	129,00	10,00	0,90	0,08	0,05	0,00	
Хлеб ржаной (ТК №2)	30	2,07	0,27	12,39	61,50	14,10	1,20	0,06	0,00	0,00	50	3,45	0,45	20,65	102,50	23,50	1,95	0,88	0,38	0,00	50	3,45	0,45	20,65	102,50	23,50	1,95	0,88	0,38	0,00	
Итого за прием	505	24,68	21,85	75,72	601	282,26	8,38	0,42	0,41	2,27	600	30,63	24,67	111,39	793,6	300,26	11	1,35	0,87	2,27	600	30,63	24,67	111,39	793,6	300,26	11	1,35	0,87	2,27	
Обед																															
Свекольник со сметаной (34)	210	1,62	4,14	11,01	87,84	23,19	1,40	0,07	0,07	14,58	260	2,02	5,17	13,76	109,80	28,98	1,22	0,05	0,05	4,80	260	2,02	5,17	13,76	109,80	28,98	1,22	0,05	0,05	4,80	
Рыбные палочки с соусом (ТТК № 32)	90	12,13	9,26	21,03	214,14	32,51	3,00	0,41	0,42	0,42	90	12,13	9,26	21,03	214,14	32,51	3,00	0,41	0,42	0,42	90	12,13	9,26	21,03	214,14	32,51	3,00	0,41	0,42	0,42	
Макаронные изделия отварные (332)	154	5,30	4,20	32,70	202,00	11,00	0,70	0,06	0,03	0,00	185	6,36	5,04	39,24	242,00	13,20	0,84	0,07	0,04	0,00	185	6,36	5,04	39,24	242,00	13,20	0,84	0,07	0,04	0,00	
Напиток из свежих плодов (631)	200	0,16	0,16	18,93	74,82	6,85	0,93	0,01	0,01	4,20	200	0,16	0,16	18,93	74,82	6,85	0,93	0,01	0,01	4,20	200	0,16	0,16	18,93	74,82	6,85	0,93	0,01	0,01	4,20	
Сыр порционный (54-13-2020)											10	2,30	2,90	0,00	35,80	88,00	0,13	0,01	0,06	0,06	10	2,30	2,90	0,00	35,80	88,00	0,13	0,01	0,06	0,06	
Хлеб пшеничный (ТК №1)	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	30	2,10	0,36	11,10	57,00	6,00	0,33	0,03	0,01	0,00	
Хлеб ржаной (ТК №2)	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02	20	1,38	0,18	8,26	41,00	9,40	0,78	0,04	0,02	0,02	
Итого за прием	704	22,69	18,3	103,03	676,8	88,95	7,14	0,62	0,56	19,22	795	26,45	23,07	112,32	774,56	184,94	7,23	0,62	0,61	9,5	795	26,45	23,07	112,32	774,56	184,94	7,23	0,62	0,61	9,5	

ВСЕГО

1257,3 51,085 43,0687 176,793 1300,952 282,757 16,591 0,97 0,913 34,993 1434 59,887 50,818 221,264 1591,072 350,507 15,67 1,404 1,178 40,0522

среднее за 10 дней

норма по СанПин (50%) - 3+0

% выполнение

132,7 109,0 105,5 110,7 51,4 276,5 161,7 130,4 116,6 133,1 110,5 115,5 117,0 58,4 174,1 200,5 147,3 114,4

38,5 39,5 167,5 117,5 550 6 0,6 0,7 30 45 46 191,5 1360 600 9 0,7 0,8 35

1257,3 51,085 43,0687 176,793 1300,952 282,757 16,591 0,97 0,913 34,993 1434 59,887 50,818 221,264 1591,072 350,507 15,67 1,404 1,178 40,0522

1257,3 51,085 43,0687 176,793 1300,952 282,757 16,591 0,97 0,913 34,993 1434 59,887 50,818 221,264 1591,072 350,507 15,67 1,404 1,178 40,0522

1257,3 51,085 43,0687 176,793 1300,952 282,757 16,591 0,97 0,913 34,993 1434 59,887 50,818 221,264 1591,072 350,507 15,67 1,404 1,178 40,0522

1257,3 51,085 43,0687 176,793 1300,952 282,757 16,591 0,97 0,913 34,993 1434 59,887 50,818 221,264 1591,072 350,507 15,67 1,404 1,178 40,0522

1257,3 51,085 43,0687 176,793 1300,952 282,757 16,591 0,97 0,913 34,993 1434 59,887 50,818 221,264 1591,072 350,507 15,67 1,404 1,178 40,0522

1257,3 51,085 43,0687 176,793 1300,952 282,757 16,591 0,97 0,913 34,993 1434 59,887 50,818 221,264 1591,072 350,507 15,67 1,404 1,178 40,0522

1257,3 51,085 43,0687 176,793 1300,952 282,757 16,591 0,97 0,913 34,993 1434 59,887 50,818 221,264 1591,072 350,507 15,67 1,404 1,178 40,0522