

**Договор № 2023/7-03**  
**на оказание услуг по организации горячего питания учащихся 1-4 классов**

г. Каспийск

06 февраля 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «КАСПИЙСКАЯ ГИМНАЗИЯ им. Героя Российской Федерации А.М.Магомедтагирова», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Магомедова Магомеда Сайпулаевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Экспресс-продукт», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Гаджиевой Виктории Тагировны, действующей на основании Устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые «Стороны», с учетом требований Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор о нижеследующем:

### **1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Предметом Договора является оказание Исполнителем услуг по организации питания (далее – Услуги) в соответствии со Спецификацией (Приложение № 1 к Договору), Техническому заданию (Приложение №2 к Договору), Десятидневному меню (Приложения № 3 к Договору) (далее – «услуги»).

Под организацией питания понимается приготовление, порционирование и доставка питания (готовых блюд и других видов готовой продукции) Заказчику в количестве и ассортименте, в соответствии с Заявками Заказчика, или приготовление на территории заказчика.

### **2. СРОКИ И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

2.1. Сроки оказания Услуг по договору: с 06 февраля 2023 года по заявкам Заказчика. Питание доставляется силами и средствами Исполнителя (если не готовится на территории заказчика) не ранее, чем за 15 минут до начала каждого приема пищи по расписанию питания согласно заявке, направленной Заказчиком в письменном виде по электронной почте и (или) по телефону в 11-00 часов накануне (предшествующие сутки) и в случае необходимости скорректированной Заказчиком до 06:00 часов в день доставки. Заявка оформляется в виде порционника на питание учеников.

2.2. Место оказания услуг: Раздача готового питания производится по адресу Заказчика: 368300, Россия, Республика Дагестан, Каспийск (по месту нахождения Заказчика).

### **3. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Цена договора составляет 599 949,00 (пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот сорок девять) рублей 00 копеек, без НДС. В цену договора включены все расходы, связанные с выполнением Исполнителем всех обязательств по Договору, в том числе с уплатой всех пошлин, налогов и иных платежей в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2. Цена Договора является твердой, определена на весь срок исполнения Договора и не может изменяться в ходе его исполнения. Сумма, подлежащая уплате юридическому и 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 договора.

3.3. Оплате по Договору подлежат только фактически оказанные Исполнителем услуги.

3.4. Оплата услуг Исполнителя осуществляется Заказчиком в безналичном порядке путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя. Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость фактически оказанных по Договору услуг, в пределах общей цены Договора указанной в п. 3.1 настоящего Договора, в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с момента подписания сторонами Акта сдачи-приемки услуг (либо части услуг) за фактически оказанные услуги (либо части услуг) на основании представленного Исполнителем счета и акта оказанных услуг.

3.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по Договору Исполнителем Заказчик вправе произвести оплату за вычетом неустойки (штрафа, пени) в размере, определенном в соответствии с разделом 6 настоящего Договора. При этом Акт должен содержать сумму, подлежащую оплате в соответствии с условиями Договора, размер неустойки (штрафа, пени), подлежащей взысканию, а также итоговую сумму, подлежащую оплате Исполнителю.

3.6. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика.

3.7. Источник финансирования: средства бюджетных учреждений.

### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги, предусмотренные Договором, в соответствии с Техническому заданию (Приложение № 1 к Договору) и утвержденному десятидневному меню (Приложения №3 к Договору) с использованием своих материалов и средств.

4.1.2. Предоставлять Заказчику информацию, касающуюся оказания Услуг по Договору.

4.1.3. Предупреждать Заказчика о конкретных событиях или обстоятельствах в будущем, которые могут негативно повлиять на качество оказания Услуг.

4.1.4. Исполнитель должен оказать Услуги качественно и в установленный срок, за свой счет устранить допущенные по своей вине при оказании Услуг несоответствия и (или) недостатки.

4.1.5. В случае изменения банковских реквизитов в течение 3 (Трех) календарных дней письме известить об этом Заказчика. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчик денежных средств на указанный в Договоре расчетный счет, несет Исполнитель.

4.1.6. Не допускать действий (бездействия), которые могут причинить или повлечь за собой причинение вреда деловой репутации или материального ущерба Заказчика.

4.1.7. Для осуществления контроля за ходом и качеством оказания Услуг Исполнитель представляет Заказчику (или по его требованию третьим лицам) необходимую документацию, относящуюся к оказываемым Услугам, и создает условия для проверки хода и качества оказываемых Услуг.

4.1.8. Оказывать услуги с соблюдением норм техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности.

4.1.9. Предоставить Заказчику списки персонала и транспортных средств Исполнителя, привлекаемых Исполнителем для оказания услуг по договору, для прохода/проезда на территорию Заказчика. Извещать Заказчика о смене персонала, транспортных средств и третьих лиц в течение 1 (одного) рабочего дня с момента принятия решения о соответствующих изменениях.

4.1.10. Обеспечить доставку питания в количестве, определенном в Заказах Заказчика и с соблюдением температурного режима (с использованием термосумок, термобоксов, холодильников, обеспечивающих доставку блюд в охлажденном состоянии).

4.1.11. Использовать в процессе приготовления горячего питания сырье и пищевые продукты, допущенные к использованию в питании и соответствующие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.2871-11)

4.1.12. Осуществлять контроль за качеством продовольственного сырья и пищевых продуктов. Соблюдать обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах. Поставляемые продукты должны иметь сопроводительную документацию, соответствующую стандартам качества (сертификат качества, справка ветеринарной службы и т.д.);

4.1.13. Соблюдать технологию по приготовлению питания. Контролировать закладку продуктов питания в блюда в соответствии с меню-раскладкой.

4.1.14. Соблюдать санитарные нормы и правила при приготовлении питания.

4.1.15. Привлекать для оказания услуг только квалифицированный персонал, обеспечить опрятный внешний вид персонала и соблюдение им правил внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности и пожарной безопасности, действующих у Исполнителя.

4.1.16. Выполнять требования инструкции об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников, допущенных к изготовлению и реализации питания. Наличие медицинской книжки и санитарного паспорта обязательно.

4.1.17. Предупредить Заказчика в письменной форме обо всех случаях невозможности выполнить свои обязательства по договору в течение 2 (Двух) часов с момента выявления подобных обстоятельств.

4.1.18. Уведомлять Заказчика в письменной форме обо всех обстоятельствах, которые могут неблагоприятно повлиять на оказание Исполнителем услуг по договору в течение 2 (Двух) часов с момента выявления подобных обстоятельств и предпринимать все возможные меры для их устранения с целью выполнения обязательств по договору в полном объеме

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Получать от Заказчика информацию, необходимую для выполнения своих обязательств по договору, а именно Заявку, оформленная в виде порционника на питание с указанием количества порций.

5.3. Заказчик обязан:

5.3.1. Принять у Исполнителя оказанные в соответствии с условиями Договора услуги и оплатить их в соответствии с условиями Договора.

5.3.2. Использовать полученные в рамках оказания Услуг информацию и материалы только для своих внутренних целей.

5.4. Заказчик вправе:

5.4.1. Предоставлять Исполнителю все материалы, необходимые для оказания Услуг и требовать отчеты о ходе оказания Услуг.

5.4.2. Рассматривать и подписывать акты сверки расчетов, скреплять печатью и направлять Исполнителю его экземпляр в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения акта сверки или в тот же срок представлять мотивированный отказ от подписания.

5.4.3. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг Исполнителем.

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

5.5. Стороны обязуются:

5.5.1. В течение срока действия Договора и в течение 3 (Трех) лет после прекращения его действия не передавать третьим лицам конфиденциальную информацию, связанную с Договором, в том числе полученную в ходе его исполнения, а также информацию, связанную с деловыми отношениями Сторон, за исключением информации, предназначенной для официального опубликования в соответствии с Законом.

5.5.2. Конфиденциальной считается информация, полученная в рамках выполнения настоящего Договора и содержащая в том числе, но, не ограничиваясь этим: коммерческую тайну, персональные данные либо иную, охраняемую законом информацию, или информацию, которая в момент передачи обозначена передающей ее стороной грифом «Конфиденциально» либо «Строго конфиденциально» с указанием полного наименования и адреса места нахождения ее обладателя.

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042 Правила, устанавливающие порядок определения в договоре: размера штрафа, начисляемого за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором и размера штрафа, начисляемого за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором (далее - штраф).

6.2. Размер штрафа устанавливается договором в соответствии с пунктами 3 - 9 настоящих Правил, за исключением случая, предусмотренного пунктом 13 настоящих Правил, в том числе рассчитывается как процент цены договора, или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора (далее - цена договора (этапа)).

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4 - 8 настоящих Правил, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042).

## **7. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

7.1. Исполнитель гарантирует безопасность услуг и качество их выполнения на протяжении срока оказания услуг.

7.2. Качество оказываемых услуг обеспечивается путем безупречного выполнения Исполнителем обязательств, установленных в настоящем Договоре и требований законодательства Российской Федерации, регулирующих отношения в сфере данного вида услуг.

7.3. Контроль за качеством готовой пищи осуществляется в порядке согласно приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003г «О мерах по совершенствованию питания в учреждениях Российской Федерации».

7.4. По истечении 10 дней текущего месяца Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязуется предоставить Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, и счет. При отсутствии претензий по качеству и количеству оказанных услуг Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней обязуется принять оказанные Исполнителем услуги и подписать представленный акт и направить один экземпляр в адрес Исполнителя.

7.5. В случае выявления факта несоответствия услуг объему, качеству или другим требованиям, установленным в настоящем Договоре, Заказчик направляет Исполнителю в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг с требованием устранить несоответствие оказываемой услуги в следующем порядке: в течение 3 (трех) часов, в случае если неисполнение обязательств может каким-либо образом отразиться на качестве и безопасности услуг питания, объеме их оказания, Исполнитель обязан рассмотреть мотивированный отказ и устранить недостатки за свой счет, и направить (почтой или нарочно) отчет об устранении недостатков, а также повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 (Двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

7.6. Приемка-сдача оказанных услуг осуществляется в присутствии представителей Заказчика и Исполнителя. По решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

7.7. При приемке оказанных услуг по качеству представитель Заказчика проверяет соблюдение Исполнителем требований в отношении обеспечения питанием, установленных законодательством Российской Федерации и настоящим договором. При приемке оказанных услуг по количеству представитель Заказчика проверяет соответствие количества отпущенного питания дневной ведомости рационов питания (раздаточной ведомости готовых блюд) и утвержденного меню, а также соблюдение графика питания.

7.8. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза услуг, оказанных Исполнителем в части соответствия условиям договора производится Заказчиком своими силами, либо с привлечением эксперта, экспертной организации.

7.9. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора. Результаты такой экспертизы

оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. Заказчик вправе не отказываться в приемке результатов отдельного этапа исполнения договора либо результата исполнения договора в случае выявления несоответствия услуг условиям договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих услуг и устранено Исполнителем.

7.10. При обнаружении (в день сдачи-приемки) некачественного питания (имеющего явные признаки испорченности и нарушения качества) Заказчик вправе отказаться от его принятия и потребовать замену. В этом случае некачественное питание считается не поставленным. Исполнитель обязан за свой счет в течение 3 (трех) часов заменить некачественное питание качественным эквивалентным.

7.11. В случае, если Исполнитель некорректно оформил отчетные документы Заказчик вправе приостановить приемку Услуг до устранения Исполнителем замечаний к оформлению документов. При этом сроки оказания Услуг, установленные Договором, не подлежат переносу, а Исполнитель несет ответственность за нарушение сроков сдачи Услуг Заказчику, а также за нарушение сроков оказания Услуг.

7.12. В случае, если действующим законодательством Российской Федерации и документацией о закупке предусмотрены требования, предъявляемые к лицам, оказывающим услуги, составляющие предмет настоящего договора (объект закупки), Исполнитель должен соответствовать таким требованиям.

## **8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по договору в случае действия обстоятельств непреодолимой силы, то есть таких обстоятельств, которые не зависят от воли сторон, не могли быть ими предвидены в момент заключения договора и предотвращены разумными средствами при их наступлении.

8.2. Обстоятельствами непреодолимой силы признаются следующие обстоятельства: война и военные действия, восстание, эпидемии, стихийные бедствия природного характера (землетрясения, наводнения, пожары, снежные заносы), забастовки, диверсии, а также акты органов власти, непосредственно затрагивающие предмет договора.

8.3. Сторона, подвергшаяся действию обстоятельств непреодолимой силы, должна в течение 2 (двух) календарных дней в письменной форме уведомить другую сторону о возникновении, виде и возможной продолжительности действия непреодолимой силы. Если эта сторона не сообщит о наступлении обстоятельств непреодолимой силы в установленный срок, она лишается права ссылаться на них, разве что сами такие обстоятельства препятствовали отправлению такого сообщения.

8.4. В случае если обстоятельства, предусмотренные настоящей статьей, длятся более 5 (пять) календарных месяцев, стороны определяют дальнейшую юридическую судьбу договора.

8.5. Достаточным доказательством наступления обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является документ, выданный Торгово-промышленной палатой Российской Федерации.

## **9. ИЗМЕНЕНИЕ, РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА**

9.1. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.2. Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

- при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий договора;

- если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные договором количество товара, объем работы или услуги не более чем на 10 (десять) процентов или уменьшаются предусмотренные договором количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на 10 (десять) процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в договоре цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на 10 (десять) процентов цены договора. При уменьшении предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного договором количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество такого товара.

9.3. При исполнении договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.4. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

9.5. При исполнении договора по согласованию заказчика с исполнителем допускается поставка товара, выполнение работы или оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и

соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре. В этом случае соответствующие изменения должны быть внесены заказчиком в реестр договоров, заключенных заказчиком.

9.6. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

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

9.8. Заказчик вправе провести экспертизу поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с п.9.6. настоящей договора.

9.9. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в случае, если:

9.9.1. Исполнитель оказывает Услуги ненадлежащего качества, при этом недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

9.9.2. Исполнитель нарушил сроки и объемы оказания Услуг, предусмотренные настоящим Договором.

9.9.3. Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Договора в срок, установленный настоящим Договором, или нарушает срок оказания Услуг, предусмотренный настоящим Договором, либо в ходе оказания Услуг стало очевидно, что она не будет оказана надлежащим образом в установленный настоящим Договором срок.

9.9.4. Отступления в оказании Услуг от условий настоящего Договора или иные недостатки результата оказания Услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустранимыми.

9.10. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в случае если в ходе исполнения договора установлено, что исполнитель и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

9.11. Исполнитель также вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора по иным основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

9.12. Сторона, которой направлено предложение о расторжении настоящего Договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок, не превышающий 5 дней с даты его получения.

9.13. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до государственного или муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом государственный или муниципальный заказчик в ходе исполнения договора обеспечивает согласование новых условий договора, в том числе цены и (или) сроков исполнения договора и (или) количества товара, объема работы или услуги, предусмотренных договором

9.14. При расторжении договора в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора другая сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора.

## **10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

10.1. Срок действия договора: с момента его подписания обеими Сторонами по 28.02.2023г, а по взаиморасчетам между сторонами – до полного исполнения обязательств.

10.2. Окончание срока действия настоящего Договора влечет за собой прекращение обязательств Сторон по нему, но не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение Сторонами обязательств по настоящему Договору, если таковые имели место при исполнении настоящего Договора.

## **11. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

11.1. При выдаче на пищеблоке блюд температура готовой пищи должна быть: первых - не ниже 75°C, вторых - не ниже 65°C, холодные блюда и напитки - от 7 °C до 14°C. Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления (п.14.16. СП 2.1.3 2630-10). При доставке готовых блюд в отделения должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт (п.14.18. СП 2.1.3 2630-10). К каждому приему пищи – подвоз свежеприготовленных, горячих блюд.

11.2. Качество услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего договора, изложенным в показателях качества Спецификации.

11.3. На оказанные услуги Исполнитель предоставляет гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид услуг.

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

11.5. При выявлении Заказчиком недостатков оказанных услуг составляется акт. Для участия в составлении акта, фиксирующего недостатки (дефекты) оказанных услуг, согласования порядка и сроков их устранения, Исполнитель обязан направить своего представителя не позднее 3 дней со дня получения письменного извещения Заказчика.

## 12. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

12.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров.

12.2. В случае не достижения взаимного согласия споры по настоящему Договору передаются на разрешение в Арбитражном суде Республики Дагестан.

12.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд Республики Дагестан Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней с даты ее получения.

## 13. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

13.1. Договор заключен в бумажном варианте.

13.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 14 настоящего Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

13.3. Изменения и дополнения к Договору, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим соглашением и является неотъемлемой частью Договора.

13.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, применяются нормы законодательства Российской Федерации.

13.5. К Договору прилагаются и являются его неотъемлемыми частями следующие приложения:

13.5.2. Приложение № 1 - Спецификация

13.5.3. Приложение № 2 - Техническое задание

13.5.3. Приложение № 3 - Сводное десятидневное меню.

## 14. Адреса и реквизиты Сторон

### Заказчик:

**МБОУ "КАСПИЙСКАЯ ГИМНАЗИЯ им. Героя Российской Федерации А.М.Магомедтагирова"**

Юр.адрес: 368300, Республика Дагестан,

г. Каспийск, ул. Орджоникидзе 16

ИНН 0545018905 КПП 055401001,

БИК 018209001

Р/С 03234643827200000300

К/С 40102810945370000069

Банк: Отделение – НБ Республика Дагестан // УФК

по Республике Дагестан, г. Махачкала

ОКТМО 82720000

E-mail gimnazya\_kasp@mail.ru

Магомедов М.С.

### Исполнитель:

**ООО «Экспресс-продукт»**

Юр.адрес: 367000, Республика Дагестан, г.

Махачкала, ул. Петра 1 д.50

ИНН 0572023213; КПП 057101001

ОГРН 1190571002632

ТОЧКА ПАО БАНКА "ФК ОТКРЫТИЕ"

Р/с: 40702810601500175529

К/с: 30101810845250000999

БИК: 044525999

E-mail ekspress.produkt@mail.ru

Тел: +7 (903) 469-35-02

Гаджиева В.Т.



СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование, характеристики услуги	Ед. изм.	Количество	Цена за ед., в руб.	Сумма всего, в руб.
1	Услуги по обеспечению питанием учащихся 1-4 классов	Дето-день	6741	89,00	599 949,00
	<b>Итого:</b>				<b>599 949,00</b>

Цена Договора составляет: 599 949,00 (пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот сорок девять) рублей 00 копеек, НДС не облагается.

Заказчик



Магомедов М.С.

М.П.

Исполнитель

Гаджиева В.Т.

М.П.



**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ  
на оказание услуг по организации питания обучающихся**

Услуга оказывается Исполнителем в соответствии с:

- Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СанПиН 2.3.2.2871-11 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №98 от 22 мая 2003 г.);
  - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
  - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;
  - другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

При оказании услуги по организации Исполнитель:

- организует питание в соответствии с меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства).

При наличии по результатам приемки готового питания замечаний по его качеству, количеству или ассортименту Заказчик извещает об этом Исполнителя и вправе требовать устранения вышеуказанных нарушений. В случае не устранения в указанный срок нарушений, услуги считаются не оказанными и Заказчик не оплачивает данный объем услуг.

Исполнитель обеспечивает предоставление услуг по организации питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

К приготовлению питания допускаются лица, обладающие соответствующей профессиональной квалификацией; прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Все сотрудники пищеблока должны быть обеспечены достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утвержденному и согласованному Заказчиком меню.

Готовые блюда отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся обучающихся.

При приготовлении питания Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с действующими нормативными



документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов, а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для определения норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции должен использоваться национальный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами.

Исполнитель ежедневно вывешивает на объекте (обеденный зал) Заказчика, а также в месте, постоянно доступном для родителей (иных законных представителей) обучающихся меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения и содержащее следующие сведения:

- дата, наименования отдельных приемов пищи и распределенный по отдельным приемам пищи перечень наименований кулинарной продукции (блюд и кулинарных изделий), а также сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- полная и достоверная информация по пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности;
- сведения о составе (перечень сырья и рецептурных ингредиентов без указания собственно рецептуры) каждого блюда и кулинарного изделия;
- конкретные наименования включаемых в рацион питания фруктов, ягод, свежих овощей, а также готовых продуктов промышленного производства (соков, кисломолочных напитков и т.п.);
- определяющие признаки качества – для ряда пищевых продуктов (например, жирность молочных продуктов, слово «свежий» в названиях овощей и т.п.);
- полные и правильные названия видов продукции общественного питания и пищевых продуктов промышленного производства, отражающие вид используемого сырья и способ (технология) приготовления блюда, или кулинарного изделия и его отдельных ингредиентов;

Исполнитель обязан обеспечивать соответствие результатов оказания услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Получателя услуг Продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Изотермические емкости (термосы) для перевозки готовых блюд подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

Продовольственное сырье и готовая кулинарная продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Каждая партия, поставляемых на пищеблок должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с 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", товарно-транспортная накладная.

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки») и ГОСТ Р 51074-2003:

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», по форме в соответствии с СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100 г. и заказчиком не оплачивается.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Заказчик

  
Магомедов М.С.  
М.П.



Исполнитель

  
Гаджиева В.Т.  
М.П.





Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Пищевые вещества (г)			ценность (ккал)	Витамин С	рецептур
			Б	Ж	У			
<b>Завтрак</b>	Каша молочная рисовая	200	9	11	43	227	28	182
	Какао с молоком	200	4	5	18	123	2	266
	Яйца вареные	40	5	5		63		143
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Бутерброд с маслом	35	2	4	15	115		1
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>21</b>	<b>25</b>	<b>89</b>	<b>601</b>	<b>40</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>21</b>	<b>25</b>	<b>89</b>	<b>601</b>	<b>40</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)**

Рацион: Завтрак

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
<b>Завтрак</b>	Каша молочная манная	200	6	8	26	195	2	117
	Какао с молоком	200	4	5	18	123	2	266
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	157		3
	<b>Итого за Завтрак</b>			<b>16</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>548</b>	<b>14</b>
<b>Итого за день</b>			<b>16</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>548</b>	<b>14</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)**

Рацион: Завтрак

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
<b>Завтрак</b>	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	6	39	243		114
	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	175
	Компот из плодов свежих* (яблоки)	200			28	114	4	236
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Салат из моркови с яблоком	60	1	3	4	47	1	42
	<b>Итого за Завтрак</b>			<b>27</b>	<b>23</b>	<b>90</b>	<b>700</b>	<b>7</b>
<b>Итого за день</b>			<b>27</b>	<b>23</b>	<b>90</b>	<b>700</b>	<b>7</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)**

Рацион: Завтрак

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
<b>Завтрак</b>	Плов из курицы	180	19	19	28	275	4	199
	Салат из капусты с горошком	60	1	5	5	52	14	35
	Чай с сахаром	200			10	43	3	261
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	<b>Итого за Завтрак</b>			<b>23</b>	<b>24</b>	<b>70</b>	<b>523</b>	<b>31</b>
<b>Итого за день</b>			<b>23</b>	<b>24</b>	<b>70</b>	<b>523</b>	<b>31</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)**

Рацион: Завтрак

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
<b>Завтрак</b>	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5	9	30	213		137
	Яйца вареные	40	5	5		63		143
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	<b>Итого за Завтрак</b>			<b>11</b>	<b>14</b>	<b>61</b>	<b>406</b>	<b>1</b>

Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
Хлеб ржаной	10	1		3	26		
Фрукты или ягоды свежие по сезону	100			10	47	10	368,1
<b>Итого за Завтрак</b>		14	14	88	559	11	
<b>Итого за день</b>		14	14	88	559	11	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)

Рацион: Завтрак

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
<b>Завтрак</b>								
	Каша молочная овсяная	200	6	8	32	230	21	117
	Кофейный напиток	200	3	2	15	95	64	395
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб пшеничный	30	2		14	80		
	Хлеб ржаной	10	1		3	26		
	Бутерброд с сыром	50	5	7	15	157		3
<b>Итого за Завтрак</b>			17	17	89	635	95	
<b>Итого за день</b>			17	17	89	635	95	
<b>Итого за период</b>			201	211	859	6178	343	
<b>Среднее значение за период</b>			16,8	17,6	71,6	514,8	28,6	
<b>Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности</b>			13	31	56			

**Примерное меню**

Рацион: Обед 2023

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с изделиями макаронными	250	3	3	23	122	2	85
	Курица, тушенная в соусе	90	14	17	7	168		198
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	6	39	243		114
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Салат из тертой моркови	60	1	3	4	47	1	42
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
<b>Итого за Обед</b>			<b>33</b>	<b>30</b>	<b>145</b>	<b>942</b>	<b>14</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>33</b>	<b>30</b>	<b>145</b>	<b>942</b>	<b>14</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)**

Рацион: Обед 2023

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп гороховый	250	5	3	22	131	12	78
	Жаркое по-домашнему	170	19	19	20	330	25	174
	Сок фруктовый	200	1		20	104	8	271
	Салат из капусты с горошком	60	1	5	5	52	14	35
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
<b>Итого за Обед</b>			<b>31</b>	<b>28</b>	<b>98</b>	<b>802</b>	<b>59</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>31</b>	<b>28</b>	<b>98</b>	<b>802</b>	<b>59</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)**

Рацион: Обед 2023

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Борщ со сметаной	250	2	4	9	94	19	82
	Фрикадельки из кур	90	15	8	7	160	2	200
	Каша перловая рассыпчатая	150	3	2	20	118		114
	Кисель	200			24	103		242
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Фрукты или ягоды свежие по сезону	100			10	47	10	368,1
	<b>Итого за Обед</b>			<b>25</b>	<b>15</b>	<b>101</b>	<b>707</b>	<b>31</b>
<b>Итого за день</b>			<b>25</b>	<b>15</b>	<b>101</b>	<b>707</b>	<b>31</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)**

Рацион: Обед 2023

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп фасолевый с овощами	250	2	3	5	135	11	75
	Рыба припущенная	90	23	6	5	255		157
	Пюре картофельное	150	3	4	22	173	25	91
	Компот из плодов свежих (яблоки)	200			28	114	4	236
	Салат из свеклы	60	3	4	6	56	5	38
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		

Пряник промышленного производства	40	1	25	12	187		0,15
<b>Итого за Обед</b>		<b>37</b>	<b>43</b>	<b>109</b>	<b>1105</b>	<b>45</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>37</b>	<b>43</b>	<b>109</b>	<b>1105</b>	<b>45</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)**

Рацион: Обед 2023

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 1

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп перловый	250	2	5	10	121	7	73
	Плов с говядиной	180	21	22	29	404	3	179
	Огурцы консервированные без уксуса	60			1	8	3	53
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Яблоки	100			10	47	10	231
<b>Итого за Обед</b>			<b>29</b>	<b>28</b>	<b>112</b>	<b>895</b>	<b>24</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>29</b>	<b>28</b>	<b>112</b>	<b>895</b>	<b>24</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)**

Рацион: Обед 2023

День: понедельник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп рисовый	250	5	7	12	140	6	78
	Курица, тушенная в соусе	90	14	17	7	168		198
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5	9	30	213		137
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	Салат из моркови с зеленым горошком	60	1	3	4	47	1	1 203
	<b>Итого за Обед</b>			<b>31</b>	<b>37</b>	<b>125</b>	<b>930</b>	<b>18</b>
<b>Итого за день</b>			<b>31</b>	<b>37</b>	<b>125</b>	<b>930</b>	<b>18</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)**

Рацион: Обед 2023

День: вторник

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп чечевичный с овощами	250	2	3	5	127	11	78
	Котлеты из говядины	90	14	11	14	209	2	182
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6	6	25	220		114
	Компот из плодов свежих (яблоки)	200			28	114	4	236
	Салат из капусты с горошком	60	1	5	5	52	14	35
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
	<b>Итого за Обед</b>			<b>28</b>	<b>26</b>	<b>108</b>	<b>907</b>	<b>31</b>
<b>Итого за день</b>			<b>28</b>	<b>26</b>	<b>108</b>	<b>907</b>	<b>31</b>	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)**

Рацион: Обед 2023

День: среда

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Щи из капусты свежей с картофелем	250	2	4	8	85	30	66

Плов из курицы	200	21	21	31	305	5	199
Огурцы консервированные без уксуса	60			1	8	3	53
Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
Фрукты или ягоды свежие по сезону	100			10	47	10	368,1
Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
Хлеб ржаной	20	1		7	52		
<b>Итого за Обед</b>		29	26	112	760	49	
<b>Итого за день</b>		29	26	112	760	49	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Обед 2023

День: четверг

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Рассольник	250	2	5	10	121	7	73
	Рыба запеченная	90	17	4	3	123		160
	Пюре картофельное	150	3	4	22	173	25	91
	Салат из свеклы	60	3	4	6	56	5	38
	Сок фруктовый	200	1		20	104	8	271
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
<b>Итого за Обед</b>			31	18	92	762	45	
<b>Итого за день</b>			31	18	92	762	45	

Приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Обед 2023

День: пятница

Сезон: 01.01-12.31 (Все)

Неделя: 2

Возрастная категория 7-11

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Обед	Суп гороховый	250	5	3	22	131	12	78
	Гуляш из говядины	90	14	14	2	190	2	175
	Каша гречневая рассыпчатая	150	9	6	39	243		114
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		31	130	1	241
	Яблоки	100			10	47	10	231
	Хлеб пшеничный	50	4	1	24	133		
	Хлеб ржаной	20	1		7	52		
<b>Итого за Обед</b>			34	24	135	926	25	
<b>Итого за день</b>			34	24	135	926	25	
<b>Итого за период</b>			308	275	1137	8736	341	
<b>Среднее значение за период</b>			25,7	22,9	94,8	728	28,4	
<b>Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности</b>			15	30	55			



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

САДЖИЕВА В.Т.

