

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Центр образования № 51 имени Парашенко Владимира Михайловича» городского округа город Уфа Республики Башкортостан (Далее – МАОУ «Центр образования № 51 им. В.М. Парашенко»), далее именуемое "Заказчик", в лице директора Николаевой Ирины Николаевны, действующего на основании Устава с одной стороны, Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания» Городского округа город Уфа, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Круглий Ирины Павловны, действующего на основании Устава, с другой стороны, (вместе далее именуемые «Стороны»), с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», с соблюдением требований Гражданского Кодекса РФ, Федерального закона от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Федеральный закон № 223-ФЗ), действующего законодательства Российской Федерации и иных нормативных правовых актов, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом Договора является «Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся»

1.2. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство оказание услуг по организации горячего питания обучающихся (далее – Услуги) в соответствии с Описанием объекта закупки (Приложение №1 к Договору, являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора)

1.3. Срок оказания Услуг: с 12.01.2026г. по 16.01.2026 года, включительно

Срок исполнения Договора – 30.12.2026г.

1.4. Место оказания Услуг: Приготовление питания на территории Заказчика с использованием помещений и оборудования, принадлежащих Заказчику, а также в доставке и раздаче готового питания по месту нахождения Заказчика (450043, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Лесунова, д.8, корпус 2), с использованием инвентаря и посуды Исполнителя.

1.5. В целях выполнения обязательств по настоящему Договору, на основании п.10 ч.1 ст.17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» Заказчик предоставляет Исполнителю помещения общеобразовательного учреждения суммарной площадью 669,20 кв.м. для приготовления блюд, мытья посуды, а также технологическое и иное оборудование, мебель в безвозмездное пользование на основании актов приёма - передачи помещений и оборудования пищеблока.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Максимальное значение цены Договора (ЦК_{max}) составляет **534 148,85 рублей (пятьсот тридцать четыре тысячи сто сорок восемь руб 85 коп)** рублей. НДС не облагается.

Цена Договора на оказание услуг по организации питания обучающихся включает расходы Исполнителя, связанные с оказанием Услуг по Договору, в том числе: стоимость продуктов питания, стоимость приготовления и раздачи пищи, уборки и помывки посуды, стоимость расходных материалов, стоимость транспортных расходов, погрузки/разгрузки и др., страхование, уплату налогов и других обязательных платежей и расходов Исполнителя, связанных с исполнением условий настоящего Договора и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных п. 8.4 Договора.

2.2. Оплата по настоящему Договору осуществляется по следующей формуле цены Договора:

$$Ц_k = V * Ц_{\text{норм.}}$$

Ц_к - цена Договора, определенная с использованием настоящей формулы, которая не может превышать **ЦК_{max}** (максимальное значение цены Договора) (**Ц_к ≤ ЦК_{max}**);

где:

V - количество (объем) закупаемого товара (работы, услуги)(количество детей * на количество дней);

Ц_{норм.} - цена (тариф) единицы товара, работы, услуги, установленная в рамках государственного регулирования цен (нормативов)

2.3. В соответствии с частью 2 статьи 34 Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О Контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд Заказчик оплачивает стоимость Товара по формуле цены Договора, указанной в пункте 2.2 Договора, в пределах максимального значения цены Договора, предусмотренного пунктом 2.1 настоящего Договора.

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 Договора, 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. Оплата оказанных услуг по Договору производится по безналичному расчету, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней с даты подписания сторонами документа о приёме (акта оказанных услуг), с предоставлением Исполнителем счета и/или счета-фактуры. Аванс не предусмотрен.

2.6. Обязательство Заказчика по оплате считается исполненным после списания денежных средств с расчетного счета Заказчика. За дальнейшее прохождение денежных средств Заказчик ответственности не несет.

2.7. Оплата осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.8. Источник финансирования: Средства автономных учреждений на 2026 г.

3. ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Приемка результата исполнения договора происходит по факту оказания определенного объема Услуг.

1) Исполнитель формирует документ о приемке (Акт оказанных услуг), который должен содержать:

- а) наименование поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги;
- б) наименование страны происхождения поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого заказчику при выполнениикупаемых работ, оказаниикупаемых услуг);
- в) информацию о количестве поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого заказчику при выполнениикупаемых работ, оказаниикупаемых услуг);
- г) информацию об объеме выполненной работы, оказанной услуги;
- д) стоимость исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, с указанием цены за единицу поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого заказчику при выполнениикупаемых работ, оказаниикупаемых услуг), выполненной работы, оказанной услуги;

2) к документу о приемке, предусмотренному настоящим пунктом, прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью (счет и/или счет-фактура). При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная настоящим пунктом, содержащаяся в документе о приемке.

3.2. В течение 20 (двадцати) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, Заказчик осуществляет одно из следующих действий:

- а) подписывает документ о приемке;
- б) формирует мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

3.3. В случае получения в соответствии с пунктом 3.2 мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и в течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения такого мотивированного отказа направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом.

3.4 Датой приемки оказанных услуг считается дата о приемке, подписанного заказчиком.

3.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Договором, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании договоров, заключенных в соответствии с Законом о договорной системе.

3.5.1. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения договора.

3.5.2. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований договора, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

3.5.3. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов оказанной услуги должны учитываться отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание Услуг, предусмотренных настоящим Договором, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему Договору. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание.

4.1.3. Осуществлять контроль за организацией питания детей, а именно:

4.1.3.1. За снятием суточных проб и их хранением;

4.1.3.2. За правильностью поступления блюд согласно ежедневному меню.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых Услуг в порядке, предусмотренном настоящим Договором.

4.1.5. Утвердить приказом бракеражную комиссию в составе не менее 3-х человек. Производить совместно с Исполнителем ежедневный бракераж готовой продукции, не допускать отпуска некачественной продукции детям.

4.1.6. Назначить ответственного для взаимодействия с Исполнителем: Абушахмина Гульназ Шамилевна.

4.1.7. Утверждать совместно с Исполнителем режим (график) питания детей. При необходимости изменения утвержденного режима (графика) питания, Сторона ставит об этом в известность другую Сторону не позднее, чем за 1 день.

4.1.8. До начала оказания Услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы Заказчика, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи), а также ежегодный график работы Заказчика с указанием праздничных и выходных дней. Незамедлительно (не менее чем за сутки) оповещать Исполнителя о введении карантина.

4.1.9. Оборудовать необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, согласно минимальному перечню оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций, буфетов согласно СанПин 1.2.3685-21.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

- Соответствовать всем требованиям законодательства Российской Федерации, предъявляемым к Исполнителям, оказывающим услуги в случае, если такие требования установлены законодательством Российской Федерации.

- На базе столовых образовательных учреждений обеспечить питанием детей ежедневно, согласно графика оказания услуг, в виде приготовления суточного рациона с широким ассортиментом блюд и изделий для детского питания, высокого

качества, с соблюдением правил технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими сборниками рецептов и технологическими нормативами.

- В случае организации дистанционного обучения обучающихся заменить горячее питание набором пищевых продуктов (сухим пайком) согласно Решения Совета городского округа г. Уфа Республики Башкортостан от 13.09.2019г. №45/2.

- В случае организации обучения обучающихся на дому заменить предоставление питания набором пищевых продуктов (сухим пайком), выдаваемым не реже одного раза в месяц, по заявлению одного из родителей (законных представителей) обучающегося..

4.2.2. Оказывать Услуги по адресу: 450043, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Лесунова, д.8, корпус 2.

4.2.3. Оказывать Услуги по организации питания в соответствии с Меню, указанным в Приложении №3 к настоящему Договору. Не допускать изменений Меню без согласования с Заказчиком. Не допускать повторений блюд и изделий в течение более одного дня подряд. При разработке Меню Исполнитель вправе использовать примерное меню (Приложение №3 к Договору) (при использовании и (или) доработке примерного меню Исполнитель также согласовывает его с Заказчиком) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с назначением лечащего врача с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.2.4. Осуществлять профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности блюд с этой целью выполнить следующее:

4.2.4.1. Включить в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществить витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

4.2.4.2. Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

4.2.4.3. Не допускать подогрев витаминизированной пищи.

4.2.4.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

4.2.5. Назначить ответственного за оказание Услуг по организации питания.

4.2.6. При необходимости доукомплектовать пищеблок Заказчика производственным инвентарем, необходимым Исполнителю для оказания услуг с обеспечением гарантии качества и безопасности;

4.2.7. Производить своевременное техобслуживание и при необходимости ремонт технологического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

4.2.8. Производить экономный расход электроэнергии и воды, а при наличии водо- и электросчетчиков, в пределах установленных Заказчиком лимитов.

4.2.9. Обеспечивать технологию приготовления пищи, а в случае нарушения такой технологии или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.10. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо в соответствии с утвержденным Меню.

4.2.11. Обеспечивать сервировку, раздачу и накрывание готовых блюд по графику, утвержденному совместно с Заказчиком. При раздаче готовой пищи Исполнитель должен соблюдать температурный режим выдаваемой пищи: первые блюда – не ниже 75 °С, вторые блюда – не ниже 65 °С, гарниры – не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки – от 7 до 14 °С. Готовые блюда должны быть выданы не позднее 2 (двух) часов с момента приготовления.

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

4.2.13. Обеспечить осуществление мероприятий по контролю отпуска готовых блюд. Выдача питания производится только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Отметки о качестве пищи заносятся в журнал бракеража готовой продукции. Некачественно приготовленное питание или питание, приготовленное из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанное таковым по акту, составляемому бракеражной комиссией в присутствии Исполнителя, подписываемому обеими сторонами, заменяется Исполнителем в течение 2 часов с момента его уведомления, при этом такие расходы осуществляются за счет Исполнителя. В случае установления расхождений наименований блюд или выхода порций, Исполнитель обеспечивает приготовление пищи соответствующего наименования, качества, веса и количества в течение 2-х часов с момента установления расхождений.

4.2.14. Обеспечить уборку обеденного зала, производственных помещений ежедневно в конце рабочего дня, а также по мере загрязнения в течение дня.

4.2.14.1. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей.

4.2.14.2. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления. Емкости в рабочих растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.2.12.3. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ.

4.2.12.4. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4.2.15. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.2.16. Осуществлять доставку питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. Автотранспорт, в

котором производится доставка готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.17. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.18. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания Услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.19. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

4.2.20. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

4.2.21. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.22. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью Услуги;
- за соответствием Услуги требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.23. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.24. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек согласно действующему законодательству. По требованию Заказчика предоставить перечень работников Исполнителя, допущенных к оказанию Услуги по настоящему Договору, с указанием сроков пройденного периодического медицинского осмотра.

К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

4.2.25. Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов на работе
- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

4.2.26. Не допускать к оказанию Услуги лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, согласно требованиям СанПиН -2.3./2.4.3590-20.

4.2.27. Обеспечить моющими и дезинфицирующими средствами работников пищеблоков, производственных и складских помещений.

4.2.28. Обеспечить хозяйственным и мягким инвентарем (в том числе спецодеждой) работников пищеблоков, производственных и складских помещений.

4.2.29. Обеспечить наличие и ведение:

- журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- копий циклического меню, наличие ежедневного меню;
- технологических карт на блюда и изделия по меню;
- меню-раскладки;
- журнал витаминизации пищи;
- копий приходных документов на продукцию;
- документов, удостоверяющих качество поступающего сырья; продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества; накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- журнала гигиены;
- журнала по технике безопасности;
- журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры влажности в складских помещениях.

4.2.30. В случае поставки питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан по требованию Заказчика заменить готовое питание на качественное, соответствующее требованиям Заказчика в течение 30 минут за счет Исполнителя.

4.2.31. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.32. Не допускать к оказанию Услуг сотрудников, имеющих или имевших судимость, а также подвергавшихся уголовному преследованию по основаниям и в порядке, предусмотренными нормами трудового законодательства Российской Федерации. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию Услуг по приготовлению питания.

4.2.33. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.34. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Договора.

4.2.35. Соблюдать нормы пожарной безопасности

4.2.36. Заключить договор безвозмездного пользования (ссуды) объектом муниципального нежилого фонда.

4.2.37. При наличии технической возможности Исполнитель, руководствуясь Федеральным законом от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи», использовать электронный документооборот при обмене юридически значимыми электронными документами и применении электронной квалифицированной подписи при оформлении таких документов.

4.2.38. Предоставить возможность Заказчику осуществления проверки производственных площадей Исполнителя и/или его Поставщиков полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности на предмет соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и норм:

1) перед заключением Договора;

2) в случае смены Исполнителем собственных и/или арендованных производственных помещений, а также в случае смены Исполнителем Поставщика полуфабрикатов (в случае отсутствия у Исполнителя производственных помещений для изготовления полуфабрикатов, указанных в Договоре);

3) в случае поступления жалобы на качество сырья от учащихся, родителей и иных заинтересованных третьих лиц;

4) раз в полгода независимо от отсутствия жалоб или смены Исполнителем поставщика полуфабрикатов и/или полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.2.39. Нести все затраты по доставке проверяющих лиц от Заказчика.

4.2.40. Заключить договор на обслуживание карт школьника «Алга»

4.2.41. Использовать терминалы оплаты, поддерживающих работу национальной системы цифровой маркировки «Честный знак» в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 26.04.2019 № 515, а также с федеральной программой по обязательной цифровой маркировке товаров

4.2.42. Контролировать безопасность пищевой продукции в школьном питании в соответствии с федеральной системой ГИС «Меркурий» и требований Федерального закона № 29-ФЗ и приказа Минсельхоза РФ № 589 от 27.12.2016 г.

4.2.43. Вести лицевые счета детей, категорий питания и формирования реестров.

- ведение лицевых счетов обучающихся;

- учёт льготных категорий питания с возможностью добавления, редактирования и удаления;

- формирование реестров фактического предоставления питания и начисленных дотаций по каждой образовательной организации.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Договором.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству Услуг, оказываемых в рамках Договора.

4.3.4. Проверять качество оказываемых Услуг, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных Услуг, согласно настоящему Договору.

4.4.2. Предложить измененное Меню в соответствии с действующим законодательством.

4.4.3. Производить замену продуктов, согласно взаимозаменяемости продуктов согласно действующему законодательству при приготовлении блюд по Меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.4.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с поставщиком (подрядчиком, исполнителем), осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА

5.1 Требование обеспечения исполнения Договора не предусмотрено

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором.

6.2. Ответственность Заказчика:

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

6.2.2. Штрафы начисляются за каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором.

Размер штрафа устанавливается настоящим Договором в размере 1000 рублей:

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

б) 1000 рублей, если цена договора составляет до 3 млн. рублей (включительно).

6.2.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается настоящим Договором 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 настоящим Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором.

6.3. Ответственность Исполнителя:

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

6.3.2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим договором срока исполнения обязательства, и устанавливается настоящим договором в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего договора исполнения договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим Договором фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.3.3. Штрафы начисляются за каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Договором.

Размер штрафа устанавливается настоящим Договором в размере 5341,48 рублей (размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены договора (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей), за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

6.4. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, не может превышать цену Договора.

6.6. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафов, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

6.7. Уплата неустойки не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств.

6.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, Заказчик производит оплату по Договору за вычетом соответствующего размера неустойки.

6.9. Исполнение обязательств по Договору по перечислению неустойки в доход соответствующего бюджета возложено на Заказчика.

6.10. Стороны обязуются исполнять обязательства по настоящему Договору в точном соответствии с его содержанием, в полном объеме и своевременно. Окончание срока действия настоящего Договора не освобождает Стороны от ответственности за нарушение его условий в период его действия.

6.11. Стороны обязуются соблюдать конфиденциальность информации, полученной в рамках настоящего Договора.

6.12. Ответственность Сторон и другие условия, не предусмотренные настоящим Договором, определяются в соответствии с Гражданским Кодексом РФ и другим, действующим законодательством Российской Федерации и Республики Башкортостан.

7. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

7.1. Споры и разногласия по Договору Стороны будут пытаться разрешить путем переговоров.

7.2. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения настоящего Договора, разрешаются Сторонами с соблюдением обязательного претензионного порядка. Срок рассмотрения претензии и срок ответа на нее – 10 (десять) дней с даты получения Стороной претензии.

7.3. При недостижении Сторонами согласия спор подлежит передаче на рассмотрение в Арбитражный суд Республики Башкортостан

8. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

8.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительным соглашением Сторон в письменной форме и вносятся в реестр Договоров.

8.2. При исполнении Договора не допускается перемена поставщика (подрядчика, исполнителя), за исключением случая, если новый поставщик (подрядчик, исполнитель) является правопреемником поставщика (подрядчика, исполнителя) по такому Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

8.3. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные Договором, переходят к новому заказчику.

8.4. Изменение существенных условий Договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующем случае:

8.4.1. При снижении цены Договора без изменения, предусмотренного Договором объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий Договора;

8.4.2. Если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Договором объем оказываемой услуги не более чем на тридцать процентов или уменьшается предусмотренный Договором объем оказываемой услуги не более чем на тридцать

процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Договора пропорционально дополнительному объему услуги, исходя из установленной в Договоре цены единицы услуги, но не более чем на тридцать процентов цены Договора. При уменьшении предусмотренного Договором объема услуги Стороны Договора обязаны уменьшить цену Договора исходя из цены единицы услуги.

8.5. В случае, предусмотренном пунктом 5 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии. При этом Заказчик в ходе исполнения Договора обеспечивает согласование новых условий Договора, в том числе размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг, предусмотренных Договором.

8.6. В случае изменения стоимости питания в связи с увеличением стоимости питания согласно принятым нормативным актам Российской Федерации, Республики Башкортостан, постановлением Администрации ГО г. Уфа РБ стоимость питания может быть увеличена по инициативе заказчика путем увеличения наполнения рациона питания детей в случае отсутствия на занятиях обучающихся по каким либо причинам в пределах максимального значения цены договора. Стороны вправе заключить дополнительное соглашение об изменении стоимости питания.

8.7. При исполнении договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуг качество, технические и функциональные характеристики которых являются улучшенными по сравнению с характеристиками указанными в Описании объекта закупки (Приложение №1 к Договору).

8.8. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Договора от исполнения Договора на основании, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, в том числе:

- отступление Исполнителя в оказании услуги от условий Договора или иные недостатки результата выполнения услуги, которые не были устранены в установленный заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустраняемыми (пункт 3 статьи 723 ГК РФ).

9. ДЕЙСТВИЯ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ. ФОРС-МАЖОР

9.1. Обстоятельства непреодолимой силы: наводнения, пожар, землетрясение, диверсии, военные действия, блокады, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также другие чрезвычайные обстоятельства, которые возникли после заключения настоящего Договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

9.2. Сторона, подвергшаяся действию обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 7 дней письменно уведомить другую Сторону о возникновении, виде и возможной продолжительности действия указанных обстоятельств. Данное уведомление должно быть подтверждено компетентным органом территории, где данное обстоятельство имело место (в случае если Исполнитель является нерезидентом Российской Федерации – Торгово-промышленной палатой страны, где данное обстоятельство имело место).

9.3. Если такого уведомления не будет сделано в срок, указанный в п.9.2 Договора, Сторона, подвергшаяся действию обстоятельства непреодолимой силы, лишается права ссылаться на них в свое оправдание, разве что само то обстоятельство не давало возможности послать уведомление.

9.4. Если обстоятельства непреодолимой силы будут продолжаться свыше 10 дней, то каждая из Сторон вправе требовать расторжения настоящего Договора полностью или частично и в таком случае ни одна из Сторон не будет иметь права требовать от другой Стороны возмещения возможных убытков.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

10.1. Настоящий Договор вступает в силу с даты заключения Договора и действует по 30 декабря 2026 года, а в части расчетов до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Договору.

10.2. Настоящий Договор составлен в форме электронного документа, подписан обеими сторонами с помощью усиленной квалифицированной электронной подписи в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации. Стороны вправе изготовить копию на бумажном носителе в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой Стороны;

10.3. 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.

10.4. В случае изменения организационно-правовой формы, реорганизации, изменении банковских реквизитов, почтового адреса, Исполнитель обязан уведомить Заказчика в срок - три рабочих дня.

10.5. Любое уведомление по Договору дается в письменной форме в виде факсимильного сообщения, письма по электронной почте или отправляется заказным письмом или нарочным получателю по его адресу, указанному в Договоре.

10.6. Все положения настоящего Договора обязательны для правопреемников и законных представителей Заказчика и Исполнителя;

10.7. Договор выражает все Договорные условия и понимание между Сторонами, во всем остальном, не предусмотренном настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ;

10.8. Изменения и дополнения к настоящему Договору должны быть оформлены Сторонами в письменном виде, подписаны уполномоченными на то лицами и скреплены печатями;

10.9. Приложения, указанные в настоящем Договоре, являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Описание объекта закупки.

Приложение № 2 – Стоимость Услуг.

Приложение № 3- Примерное Меню.

Приложение №4 - АКТ приёма - передачи помещений и оборудования пищеблока

11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

МАОУ «Центр образования № 51 им. В.М. Парашенко»
450039, Республика Башкортостан, г Уфа, ул. Валерия
Лесунова, д. 8/2
ИНН 0273016747
КПП 027301001
БИК 018073401
ОГРН 1020202397710
ОКПО 39973368
ОКЦ № 6 Уральского ГУ Банка России //
УФК по Республике Башкортостан г.Уфа
р/с 03234643807010000100
Лицевой счет 30305072310/31305072310
Телефон: (347) 238-63-63
E-mail: maou51ufa@mail.ru

Директор

_____/Николаева И.Н./

М.П.

Исполнитель:

МАУ «Центр детского и диетического питания» ГО
г.Уфа РБ
450106 г.Уфа улица Батырская дом 39/2
ИНН 0274149764
КПП 027401001
БИК 018073401
ОКПО 67179540
ОГРН 1100280029640
ОКАТО 80701000
ОКЦ № 6 Уральского ГУ Банка России //
УФК по РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРСТОСТАН
Г.УФА
КБК 77500000000000000131
Р/сч 03234643807010000100
Кр/счет 40102810045370000067
л/счет 30305070010
Тел.: (347)255-30-03
e-mail: CLPP@mail.ru

Директор

_____/Круглий И. П./

М.П.

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**«Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся»**

Объем оказываемых услуг, технические и качественные характеристики объекта закупки, максимальные и (или) минимальные значения показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться

1. Основные требования:

1.1. Услуги по организации горячего питания обучающихся (далее - Услуги), оказываются Исполнителем своими силами и с использованием самостоятельно закупаемых продуктов питания (сырья) в соответствии со сроками и условиями настоящего Описания объекта закупки и включают:

- закупку и доставку продуктов питания;
- хранение продуктов питания;
- приготовление рационов питания, готовой продукции (пищи);
- организацию работы пищеблока;
- подготовку помещения к приему пищи;
- выдачу готовой продукции;
- уборку помещения после приема пищи;
- уборку мусора, пищевых отходов
- дезинфекцию и дератизацию, производственных помещений или возмещает стоимость таких услуг Заказчику пропорционально занимаемой площади
- содержание и ремонт инженерных коммуникаций на полученных в безвозмездное пользование площадях

1.2. Оказание услуг по организации питания производится на оборудовании в помещениях пищеблока, предоставленных Заказчиком. Выдача питания осуществляется ежедневно, включая выходные и праздничные дни, в соответствии с графиками приема пищи для детей и сотрудников, указанными в Описании предмета закупки, на территории Заказчика по адресу (Таблица 1):

Таблица 1

№п/п	Наименование учреждения	Адреса Заказчиков
1	МАОУ «Центр образования № 51 им. В.М. Паращенко»	Республики Башкортостан 450039, Республика Башкортостан, г Уфа, ул. Валерия Лесунова, д. 8/2

1.3. Сроки оказания услуг:

с 12.01.2026г. по 16.01.2026 года, включительно

2. Требования к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам :

При оказании услуг необходимо руководствоваться действующими требованиями и нормами, установленными законодательством Российской Федерации, Республики Башкортостан и нормативно-технической документацией:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон Российской Федерации от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32)
- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" ";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;
- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 51705.1-2024 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;
- МР 2.4.0162-19 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации»;
- Закон Республики Башкортостан от 22.11.2022 №693-з «Об организации социального питания в Республике Башкортостан»;
- Постановление Правительства Республики Башкортостан от 01.08.2023 №438 «Об утверждении Единой системы требований, предъявляемых к организации социального питания в Республике Башкортостан»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС №021/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 №769;
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881
- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №883) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 №34)
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, принят Решением Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №67;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТС ТР 034/2013 утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссией от 09.10.2013 №68;
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29.10.2021 №110;
- Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 №882) и перечень стандартов к техническому регламенту;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 №58;
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 №162);
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017, принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 №45);

- Постановление Правительства Республики Башкортостан от 31 октября 2022 г. №683 «Об обеспечении детей участников специальной военной операции, проводимой на территории Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Херсонской и Запорожской областей, Украины, - обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан двухразовым бесплатным питанием»

- Иными нормативными и нормативно-техническими документами (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

В случае если нормативный, нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены либо замены на иной документ, то услуги обязаны оказываться, руководствуясь действующей редакцией такого нормативного, нормативно-технического документа.

Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты и санитарные нормы и правила в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых актов.

2.1. Исполнитель несет расходы по (Таблица №2):

-дезинфекции и дератизации, производственных помещений или возмещает стоимость таких услуг Заказчику пропорционально занимаемой площади;

- эксплуатации, содержанию и ремонту инженерных коммуникаций на полученных в безвозмездное пользование площадях

- уборке мусора, пищевых отходов.

Таблица 2

№п/п	Наименование учреждения	Арендуемая площадь, кв.м	Процент возмещения мусора, дезинфекции и дератизации от общего объема, %
1	МАОУ «Центр образования № 51 им. В.М. Парашенко»	669,20	30%

3. Порядок приемки и качество поставляемых продовольственных товаров для организации питания.

3.1. Продовольственные товары, используемые для приготовления питания детей и сотрудников, соответствуют ассортименту, наименованию, качественным характеристикам, весу и виду фасовки требованиям действующих нормативных документов Российской Федерации - стандартов (ГОСТ, ОСТ), технических регламентов, технических условий, санитарных норм и правил; удостоверяются сертификатом соответствия (декларацией о соответствии) производителя (поставщика), имеют другие документы, установленные настоящим Техническим заданием и действующим законодательством Российской Федерации.

3.2. Исполнитель обязан осуществлять приемку поставляемых товаров животного происхождения, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу согласно ст.15, ст.21 Закона РФ от 14 мая 1993 г. № 4979-I «О ветеринарии», Ветеринарным правилам организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденным Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27 декабря 2016 г. № 589 с предоставлением от поставщиков соответствующих документов.

3.3. Исполнитель обязан осуществлять приемку подкарантинной продукции (продукции растениеводства), перевозимой по территории Российской Федерации, а также подкарантинной продукции, вывозимой из карантинной фитосанитарной зоны, сопровождаемой фитосанитарными (карантинными) сертификатами с предоставлением от поставщиков Актов государственного карантинного фитосанитарного контроля Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан, на товар местного производства (овощная продукция) – заключения (протоколы лабораторных испытаний) на содержание нитратов, пестицидов и тяжелых металлов.

3.4. Исполнитель обязан осуществлять приемку поставляемых продуктов по количеству и качеству в порядке, установленном постановлением Госарбитража при совете министров СССР от 15 июня 1965 года № П-6 «Об утверждении Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству», и инструкцией, утвержденной постановлением Госарбитража при совете министров СССР от 25 апреля 1966 года № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».

3.5. Исполнитель при оказании услуг обязуется не использовать товар, который:

- не соответствует требованиям нормативной документации;

- имеет явные признаки недоброкачества;

- не имеет документов изготовителя, подтверждающих происхождение продуктов и их соответствие требованиям нормативных документов;

- не имеет установленного срока годности или сроки годности истекли, или сроки годности минимальны и Исполнитель не может использовать товар в такие сроки;

- не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

- не соответствует сорту, категории, другой информации, указанной в сопроводительных документах, и в отношении которых имеются обоснованные подозрения в их фальсификации.

3.6. Тара и упаковка товаров соответствуют требованиям стандартов и санитарно-техническим условиям. Импортные товары имеют соответствующую маркировку на русском языке.

3.7. Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в столовую с наличием копий документов, удостоверяющих качество товара, а также хранить подлинники таких документов на основном предприятии Исполнителя в течение всего срока действия договора.

4.Технические характеристики услуги:

№ п/п	Техническая характеристика услуги
1.	Приготовление рационов питания для воспитанников ежедневно в дни посещения с понедельника по пятницу кроме карантинных мероприятий, ремонтных работ, при необходимости организация питания мероприятий, не прописанных в Договоре.
2.	Виды рационов питания: - завтраки; - обеды - полдники

5. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№,п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
113	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

6. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений.

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
4. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) .
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные , содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные . гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки.
32. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырники творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

7. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи воспитанников в образовательных учреждениях

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20-25%
Обед	30-35%
Полдник	10-15%
Итого	60-75%

8. Требования о соответствии качества продуктов питания, используемых Исполнителем для оказания услуги

№ п/п	Наименование товара: Качественные характеристики (сорт, вид, тип, вид разделки, категория и т.д.)	Товар фасованный, весовой, вид упаковки	Ед. изм.	Нормативный документ: Технический регламент, ГОСТ, ОСТ, РСТ РФ, ТУ, СанПиН	Особые условия
1	Хлеб и булочные изделия:				
	Батон нарезной из муки в/с с микронутриентами, витаминами	в уп	кг	ТУ производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии	без химических консервантов и разрыхлителей, искусственных красителей и ароматизаторов,

				таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	пищевых добавок
	Изделия хлебобулочные сдобные мелкоштучные в ассортименте из пшеничной муки в/с	в уп. до 100 г	кг	ТУ производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов и разрыхлителей, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Хлеб ржаной, обогащенный микронутриентами	в уп.	кг	ГОСТ 31807-2018. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов и разрыхлителей, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	в уп.	кг	ГОСТ 31807-2018. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов и разрыхлителей, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Хлеб ржано-пшеничный	в уп.	кг	ГОСТ 31807-2018. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов и разрыхлителей, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Хлеб пшеничный	в уп.	кг	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов и разрыхлителей, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
2	Мука:				
	Мука пшеничная, хлебопекарная, в/с	Фас. От 10 до 50 кг	кг	ГОСТ 26574-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
3	Макаронные изделия:		кг		
3.1	Макаронные изделия из муки в/с, гр. А, в/с, в ассортименте	Вес.	кг	ГОСТ 31743-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
4	Крупа и бобовые				
	Горох шлифованный, целый 1с	Вес.	кг	ГОСТ 28674-2019. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Крупа гречневая	Вес.	кг	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые	

	ядрица 1 с			санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Крупа пшеничная "Полтавская" № 1	Вес.	кг	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Крупа пшеничная "Артек"	Вес.	кг	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Крупа ячменная перловая № 1	Вес.	к	ГОСТ 5784-2022. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Крупа кукурузная шлифованная № 1	Вес.	кг	ГОСТ 6002-2022. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Манная крупа, марка М	Вес.	кг	ГОСТ 7022-2019. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Пшено шлифованное в/с	Вес.	кг	ГОСТ 572-2016. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Рис шлифованный 1 с	Вес.	кг	ГОСТ 6292-93. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Хлопья овсяные "Экстра" №1	Вес.	кг	ГОСТ 21149-2022. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Хлопья овсяные «Геркулес»	Вес.	кг	ГОСТ 21149-2022. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и	

				гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
5	Сахарный песок				
5.1	Сахарный песок	Вес.	кг	ГОСТ 33222-2015. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
6	Овощи, картофель:				
	Капуста белокочанная свежая, 1 кл.	Вес.	кг	ГОСТ Р 51809-2001. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Капуста белокочанная свежая 1 кл. Нового урожая	Вес.	кг	ГОСТ Р 51809-2001. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Картофель свежий продовольственный, 1 кл.	Вес.	кг	ГОСТ 7176-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Картофель свежий продовольственный, ранний 1 кл.	Вес.	кг	ГОСТ 7176-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Лук репчатый, свежий, 1 кл.	Вес.	кг	ГОСТ 34306-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Лук зелёный свежий	Вес.	кг	ГОСТ 34214-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Морковь свежая столовая I кл.	Вес.	кг	ГОСТ 32284-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	

	Огурцы свежие короткоплодные	Вес.	кг	ГОСТ 33932-2016. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Огурцы свежие среднеплодные	Вес.	к	ГОСТ 33932-2016. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Огурцы свежие длинноплодные	Вес.	кг	ГОСТ 33932-2016. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Свекла свежая столовая 1 кл.	Вес.	кг	ГОСТ 32285-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Томат свежие 1 кл.	Вес.	кг	ГОСТ 34298-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Укроп свежий	Вес.	кг	ГОСТ 32856-2014. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
7	Фрукты, ягоды:				
	Плоды цитрусовых культур. Апельсины свежие высшего сорта	Вес.	к	ГОСТ 34307-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Плоды цитрусовых культур. Лимоны свежие высшего сорта	Вес.	кг	ГОСТ 34307-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Плоды цитрусовых культур. Мандарины свежие высшего сорта	Вес.	кг	ГОСТ 34307-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	

				от 28.05.2010 № 299).	
	Яблоки свежие	Вес.	кг	ГОСТ 34314-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
8	Фрукт сухие:				
	Виноград сушеный «Изюм» в/с	Вес.	кг	ГОСТ 6882-88. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Компотная смесь из сухофруктов	Вес.	кг	ГОСТ 32896-2014, ГОСТ 6882-88. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Плоды шиповника сушеные	Вес.	кг	ГОСТ 1994-93. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
9	Соковая продукция из фруктов и овощей				
	Нектары фруктовые (с 3-х лет)	1,0 л	л	ГОСТ 32104-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)	Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Нектары фруктовые (с 3-х лет)	0,2 л	л	ГОСТ 32104-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)	Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Соки фруктовые прямого отжима осветленные в ассортименте (с 3-х лет)	1,0 л	л	ГОСТ 32101-2013. ТУ Производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)	Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Соки фруктовые прямого отжима неосветленные в ассортименте (с 3-х лет)	1,0 л	л	ГОСТ 32101-2013. ТУ Производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)	Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Соки фруктовые прямого отжима осветленные в	0,2 л	л	ГОСТ 32101-2013. ТУ Производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к	Без химических консервантов, искусственных красителей и

	ассортименте (с 3-х лет)			товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)	ароматизаторов, пищевых добавок
	Соки фруктовые прямого отжима неосветленные в ассортименте (с 3-х лет)	0,2 л	л	ГОСТ 32101-2013. ТУ Производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)	Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Соки фруктовые восстановленные (с 3-х лет)	1,0л	л	ГОСТ 32101-2013. ТУ Производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)	Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Соки фруктовые восстановленные (с 3-х лет)	0,2л	л	ГОСТ 32101-2013. ТУ Производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)	Без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
10	Консервы плодовоовощные:				
	Консервы натуральные. Горошек зеленый.	До 1,0 кг	кг	ГОСТ 34112-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Огурцы соленые средние	Вес.	кг	ГОСТ 34220-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Повидло, стерилизованное в/сорт в ассортименте	До 1,0 кг	кг	ГОСТ 32099-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей ароматизаторов, пищевых добавок
	Повидло, стерилизованное 1 сорт в ассортименте	До 1,0 кг	кг	ГОСТ 32099-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Томат - паста в/с, содержание сухих веществ не менее 25%	До 1,0 кг	кг	ГОСТ 3343-2017. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
11	Кондитерские изделия:				
	Печенье сахарное в ассортименте не	Фас. До 0,1 кг	Кг	ГОСТ 24901-2014. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой	без химических консервантов,

	менее 2-х наименований в индивидуальной упаковке			продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Печенье сахарное в ассортименте не менее 2-х наименований	Фас. До 10 кг	Кг	ГОСТ 24901-2014. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Печенье затяжное в ассортименте не менее 2-х наименований в индивидуальной упаковке	Фас. До 0,1 кг	Кг	ГОСТ 24901-2014. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Печенье затяжное в ассортименте не менее 2-х наименований	Фас. До 10 кг	Кг	ГОСТ 24901-2014. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
12	Напитки: кофейные, какао, кисели, чай				
	Какао порошок натуральный	До 1,0 кг	кг	ГОСТ 108-2014. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Кисель обогащённый витаминно-минеральными комплексами	До 1,0 кг	кг	Т ГОСТ 18488-2000. ТУ производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Кисель плодово-ягодный на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков	До 1,0 кг	кг	ГОСТ 18488-2000. ТУ производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	До 1,0 кг	кг	ГОСТ Р 50364-92. ТУ производителя. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	не содержащий в своём составе натуральный кофе
	Чай чёрный байховый крупнолистовой, в/сорт	До 0,5 кг	кг	ГОСТ 32573-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
13	Мясопродукты:				

	Мясо цыплят-бройлеров (тушки) охлажденные 1 сорта	Вес.	кг	ГОСТ 31962-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Филе грудки цыплят-бройлеров первого сорта замороженное	Вес.	кг	ГОСТ 31465-2012, ГОСТ 31962-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Мясо говядина б/к (из спинной, поясничной, тазобедренной и лопаточной частей) замороженное	Вес.	кг	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)	Срок годности не более 6 месяцев. Массовая доля жировой ткани не более 20 %.
14	Рыбопродукты				
	Минтай мороженный потрошен обезглавленный, 1 сорт	Вес.	кг	ГОСТ 33282-2015. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	неглазированный
15	Колбасные изделия:				
	Сосиски молочные вареные в/с, в ассортименте для детского питания	Вес.	кг	ГОСТ 31802-2012, Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - раздел 1 п. 13 (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	С малым содержанием жира
	Колбаса вареная в/с в ассортименте	Вес.	кг	ГОСТ 31802-2012, Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - раздел 1 п. 13 (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	С малым содержанием жира
16	Молоко и кисломолочные продукты:				
	Йогурт фруктовый 1,5% - 2,5%, жирности в ассортименте, не ароматизированный	До 0,5 кг в различного вида упаковке производителя	кг	ГОСТ 31981-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Молоко питьевое пастеризованное изготовленное из нормализованного молока; массовая доля жира 3,2 – 3,5 %	1,0 л в различного вида упаковке производителя	л	ГОСТ 32252-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Кефир 2,5% - 3,2%	1,0 л в различного вида упаковке	л	ГОСТ 32925-2014. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой	без химических консервантов,

	жирности	производителя		продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Масло сладко-сливочное Крестьянское 72,5% жир.	Фасованное до 0,25 кг	кг	ГОСТ 32261-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок
	Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% жирности	0,4 кг	кг	ГОСТ 31688-2012. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Сметана 15% жирности	0,5 кг в различном виде упаковке производителя	кг	ГОСТ 31452-2012. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок, не должна содержать растительные жиры
	Сыр твердый 45%-50% жир.	Вес.	кг	ГОСТ Р 52686-2006. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Творог 5 - 9% жирности	Фасованный до 0,25 кг	кг	ГОСТ 31453-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
17	Яйцо:				
17.1	Яйцо куриное пищевое диетическое 1 категории	уп.	шт.	ГОСТ 31654-2012. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
8	Масложировая продукция:				
18.1	Масло подсолнечное рафинированное, в/с	До 1,0 кг	кг	ГОСТ 1129-2013. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
19	Прочие товары:				
	Дрожжи хлебопекарные сухие	До 0,1 кг	кг	ГОСТ Р 54845-2011. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому	

				надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Кислота лимонная пищевая	Фас.в уп. до 0,1 кг	кг	ГОСТ 908-2004. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	
	Соль поваренная пищевая йодированная 1 сорт, помол №1	1,0 кг	кг	ГОСТ Р 51574-2018. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	обогащённая йодатом калия (КЮЗ)
	Сухари панировочные	До 1,0 кг	кг	ГОСТ 28402-89. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).	

В случае прекращения действия ГОСТов, Исполнитель обязуется гарантировать соответствие качества продуктов питания, используемых Исполнителем для оказания услуги, в соответствии с ГОСТами, действующими на момент оказания услуги.

Заказчик:

МАОУ «Центр образования № 51 им. В.М. Парашенко»

Директор

_____/Николаева И.Н./

М.П.

Исполнитель:

МАУ «Центр детского и диетического питания» ГО г.Уфа РБ

Директор

_____/Круглый И. П./

М.П.

СТОИМОСТЬ УСЛУГ

№ п/п	Наименование единицы Услуги	Количество дето-дней	Цена за единицу Услуги (стоимость питания 1 чел.), рублей*	Цена Договора, рублей
1.	Услуга организации горячего питания обучающихся I-IV классов (завтраки)	2925	76,96	534148.85
2.	Услуга организации горячего питания обучающихся I-IV классов (обеда)	2405	86,07	
3.	Услуга организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов I-IV классов (второй прием пищи - обед)	13	83,52	
4.	Услуга организации горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов V-XI классов (завтрак и обед)	35	177,11	
5.	Услуга организации горячего питания обучающихся I-IV классов детей участников специальной военной операции (второй прием пищи для первой смены)	20	86,07	
6.	Услуга организации горячего питания обучающихся I-IV классов детей участников специальной военной операции (второй прием пищи для второй смены)	18	76,96	
7.	Услуга организации горячего питания обучающихся V-XI классов детей участников специальной военной операции - завтрак и обед	34	185,34	
8.	Услуга организации питания детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей из малоимущих семей V-XI классов (дотация)*	3	35,00	
9.	Услуга организации сбалансированного горячего питания для обучающихся V-XI классов из семей, находящихся в социально опасном положении (завтрак)	8	81,36	
10.	Услуга организации сбалансированного горячего питания для обучающихся V-XI классов из семей, находящихся в социально опасном положении (обед)	2	93,10	
11.	Услуга организации питания учащихся из многодетных малообеспеченных семей V-XI классов (завтрак)	31	89,47	
12.	Услуга организации питания учащихся из многодетных малообеспеченных семей V-XI классов (обед)	0	97,64	
			ИТОГО:	534148,85

Заказчик:

МАОУ «Центр образования № 51 им. В.М.
Паращенко»

Директор

_____/Николаева И.Н./

М.П.

Исполнитель:

МАУ «Центр детского и диетического питания» ГО
г.Уфа РБ

Директор

_____/Круглый И. П./

М.П.

от _____ г.

**Примерное меню и пищевая ценность
приготавливаемых блюд (лист 1)**

Рацион: завтрак+обед

День: понедельник

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
445,12	Биточки мясные с томатным соусом	90	10,78	10,75	12,12	188,95		1,54	45	1,3	5,76	5,39	2,88	0,15
211,9	Макаронные изделия отварные с маслом	175	7,18	4,64	42,01	238,68	0,1		22,5	0,94	17,66	53,27	9,83	1
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
1,27	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	35	2,8	0,35	19,25	91	0,12			0,53	7	22,75	4,9	0,88
Итого за Завтрак			20,76	15,74	85,36	566,51	0,22	1,54	67,50	2,77	30,78	81,41	17,61	2,07
Обед														
54,05	Рассольник ленинградский со сметаной	255	1,88	6,03	12,6	112,49	0,06	6,85	256,88	2,42	22,08	62,46	17,85	0,65
591,4	Рыба запеченная с овощами	90	9,08	8	6,28	134,37	0,09	2,97	768,26	2,61	46,74	153,29	44,1	0,81
58,38	Рис отварной с маслом	150	3,83	3,47	38,95	203,24	0,04		18	0,25	8,43	79,2	26,2	0,55
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1
421,09	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	35	2,8	0,35	16,1	77	0,14			0,6	10,15	45,5	14,7	1,05
Итого за Обед			20,79	18,25	107,91	678,98	0,47	9,82	1043,14	6,48	95,76	366,45	108,45	4,10
Итого за день			41,55	33,99	193,27	1245,49	0,69	11,36	1110,64	9,25	126,54	447,86	126,06	6,17

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: завтрак+обед

День: вторник

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
493,5	Каша молочная "Дружба" с маслом	175	5,54	7,14	35,02	228,07	0,12	1,14	42,29	0,16	116,18	140,66	33,52	0,74
283,19	Чай витаминный с плодами шиповника	200	0,17	0,07	12,4	54,1		50	40,85	0,19	3,3	0,85	0,85	0,18
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1
476,01	Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,2	3,2	9,1	78	0,03	0,6			119		14	0,1
Итого за Завтрак			12,11	10,81	78,52	464,17	0,29	51,74	83,14	0,95	246,48	167,51	53,97	2,02
Обед														
129,2	Суп картофельный с горохом	250	6,11	4,65	25,3	167,76	0,25	11,65	261,9	1,98	32,35	87,23	35,62	2,04
684,07	Жаркое по-домашнему из мяса птицы	180	12,08	14,61	23,2	272,3	0,19	27,31	28,56	2,94	25,17	143,92	38,66	1,8
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	40	3,2	0,4	18,4	88	0,16			0,68	11,6	52	16,8	1,2
Итого за Обед			24,59	20,06	100,88	679,94	0,74	38,96	290,46	6,20	77,48	309,15	96,68	6,08
Итого за день			36,70	30,87	179,40	1144,11	1,03	90,70	373,60	7,15	323,96	476,66	150,65	8,10

-

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: завтрак+обед

День: среда

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
236,01	Гуляш из мяса птицы	80	9,56	11,97	3,69	160,35	0,05	3,26	26	1,98	13,7	76,24	11,49	0,75

175,49	Каша гречневая с маслом	180	5,56	5,07	25,07	167,95	0,19		23,38	0,4	14,74	132,02	87,89	2,98
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1
Итого за Завтрак			18,32	17,44	62,74	480,18	0,38	3,26	49,38	2,98	36,80	234,26	104,98	4,77
Обед														
53,08	Щи из свежей капусты со сметаной	255	2,02	5,01	10,92	96,86	0,06	30,02	207,75	1,92	40,88	47,33	20,77	0,76
130,02	Плов из мяса птицы	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,1	4,23	249,24	3,42	19,5	158,03	39,62	1,33
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	40	3,2	0,4	18,4	88	0,16			0,68	11,6	52	16,8	1,2
Итого за Обед			22,46	22,17	100,31	688,80	0,46	34,25	456,99	6,62	80,34	283,36	82,79	4,33
Итого за день			40,78	39,61	163,05	1168,98	0,84	37,51	506,37	9,60	117,14	517,62	187,77	9,10

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)

Рацион: завтрак+обед

День: четверг

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
591,4	Рыба запеченная с овощами	90	9,08	8	6,28	134,37	0,09	2,97	768,26	2,61	46,74	153,29	44,1	0,81
211	Макаронные изделия отварные с маслом	170	7	3,89	41,01	227,23	0,1		18	0,91	17,15	51,75	9,6	0,98
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1
Итого за Завтрак			19,28	12,29	81,27	513,48	0,33	2,97	786,26	4,12	72,25	231,04	59,30	2,83
Обед														
65,11	Суп картофельный с гречневой крупой	250	2,73	3,16	16,18	104,23	0,11	11,5	201,7	1,29	20,16	70,15	37,14	1,33
502,25	Тефтели из говядины с томатным соусом	90	9,4	10,38	7,74	162,42	0,01	1,54	39	0,66	2,41	5,26	2,59	0,12
138,6	Картофельное пюре	170	4,36	4,94	28,19	174,9	0,19	30,44	30,11	0,2	49,72	110,57	38,3	1,42
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1

421,11	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	40	3,2	0,4	18,4	88	0,16			0,68	11,6	52	16,8	1,2
Итого за Обед			22,89	19,28	104,49	681,43	0,61	43,48	270,81	3,43	92,25	263,98	100,43	5,11
Итого за день			42,17	31,57	185,76	1194,91	0,94	46,45	1057,07	7,55	164,50	495,02	159,73	7,94

-

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: завтрак+обед

День: пятница

Неделя: 1

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
232,54	Пудинг творожный со сгущенным молоком	80	12,86	5,48	14,47	160,89	0,04	0,57	41,47	0,55	129,38	156,8	18,08	0,47
181,99	Каша рисовая молочная с маслом	175	5,11	6,65	41,56	247,76	0,06	1,06	40,47	0,2	105,7	130,47	30,13	0,5
283,19	Чай витаминный с плодами шиповника	200	0,17	0,07	12,4	54,1		50	40,85	0,19	3,3	0,85	0,85	0,18
420,05	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	45	3,6	0,45	24,75	117	0,15			0,68	9	29,25	6,3	1,13
Итого за Завтрак			21,74	12,65	93,18	579,75	0,25	51,63	122,79	1,62	247,38	317,37	55,36	2,28
Обед														
56,12	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	255	1,98	4,96	10,3	94,46	0,06	19,87	216,35	1,95	40,88	51,47	23,97	1,12
236	Гуляш из мяса птицы	90	12,54	14,61	3,74	196,11	0,06	3,53	31,48	2,02	15,62	98,16	14,09	0,93
211,41	Макаронные изделия отварные с маслом	165	6,76	4,58	39,55	226,59	0,1		22,5	0,89	16,62	50,22	9,25	0,94
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
1,27	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	35	2,8	0,35	19,25	91	0,12			0,53	7	22,75	4,9	0,88
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	40	3,2	0,4	18,4	88	0,16			0,68	11,6	52	16,8	1,2
Итого за Обед			27,28	24,90	103,22	744,04	0,50	23,40	270,33	6,07	92,08	274,60	69,01	5,11
Итого за день			49,02	37,55	196,40	1323,79	0,75	75,03	393,12	7,69	339,46	591,97	124,37	7,39

-

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: завтрак+обед

День: понедельник

Неделя: 2						Возраст: 7-11 лет								
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
130,08	Плов из мяса птицы	150	12,39	14,44	32,66	310,64	0,08	3,74	219,92	3,02	17,21	139,44	34,96	1,18
282,16	Чай витаминизированный	200			9,4	38,5	0,25	13,38						
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1
38,85	Яблоко	110	0,44	0,44	17,27	74,8	0,03	11	5,5	0,22	17,6	12,1	9,9	2,42
Итого за Завтрак			16,03	15,28	81,33	527,94	0,50	28,12	225,42	3,84	42,81	177,54	50,46	4,60
Обед														
129,09	Суп картофельный с горохом	200	4,89	3,72	16,24	118,21	0,2	9,32	209,52	1,59	25,37	69,78	28,46	1,63
502,56	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	90	11,97	13,81	12,52	222,17	0,01	1,5	45	1,16	3,36	4,63	2,6	0,12
211,41	Макаронные изделия отварные с маслом	165	6,76	4,58	39,55	226,59	0,1		22,5	0,89	16,62	50,22	9,25	0,94
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
1,1	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75
1,2	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9
Итого за Обед			28,42	22,71	110,59	758,85	0,53	10,82	277,02	4,60	60,41	183,13	57,11	4,38
Итого за день			44,45	37,99	191,92	1286,79	1,03	38,94	502,44	8,44	103,22	360,67	107,57	8,98

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

Рацион: завтрак+обед

Неделя: 2						Возраст: 7-11 лет								
№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
470,94	Каша пшеничная молочная с маслом	170	6,99	6,74	33,84	224,75	0,2	1,01	36,38	0,16	108,98	166,46	44,98	1,22
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1

	витаминами для детского питания													
476,01	Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,2	3,2	9,1	78	0,03	0,6			119		14	0,1
Итого за Завтрак			13,39	10,34	76,92	454,63	0,37	1,61	36,38	0,76	236,34	192,46	64,58	2,36
Обед														
66,88	Суп-лапша	250	7,61	3,34	44,1	237,43	0,08	6,5	200,75	2,29	10,14	25,9	11,06	0,71
684,59	Жаркое по-домашнему из мяса птицы	170	10,55	13,13	22,39	249,75	0,18	26,26	25,3	2,82	24,22	130,84	36,39	1,67
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	40	3,2	0,4	18,4	88	0,16			0,68	11,6	52	16,8	1,2
Итого за Обед			24,56	17,27	118,87	727,06	0,56	32,76	226,05	6,39	54,32	234,74	69,85	4,62
Итого за день			37,95	27,61	195,79	1181,69	0,93	34,37	262,43	7,15	290,66	427,20	134,43	6,98

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: завтрак+обед

День: среда

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
211,48	Макаронные изделия с тертым сыром	150	8,32	7,81	33,21	237,09	0,08	0,07	50,8	0,81	112,21	102,69	13,13	0,85
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
1,1	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75
86,02	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8
Итого за Завтрак			11,72	8,31	81,89	454,97	0,20	4,07	50,80	1,46	132,57	136,19	25,33	4,44
Обед														
54,05	Рассольник ленинградский со сметаной	255	1,88	6,03	12,6	112,49	0,06	6,85	256,88	2,42	22,08	62,46	17,85	0,65
445,12	Биточки мясные с томатным соусом	90	10,78	10,75	12,12	188,95		1,54	45	1,3	5,76	5,39	2,88	0,15
58,38	Рис отварной с маслом	150	3,83	3,47	38,95	203,24	0,04		18	0,25	8,43	79,2	26,2	0,55
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
1,1	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78	0,1			0,45	6	19,5	4,2	0,75
1,2	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66	0,12			0,51	8,7	39	12,6	0,9

Итого за Обед	21,29	20,85	105,95	696,56	0,32	8,39	319,88	4,93	51,33	205,55	63,73	3,04
Итого за день	33,01	29,16	187,84	1151,53	0,52	12,46	370,68	6,39	183,90	341,74	89,06	7,48

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: завтрак+обед

День: четверг

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
218,49	Омлет натуральный	80	8,98	9,57	1,63	128,74	0,06	0,33	174,5	0,96	68,69	147,33	11,48	1,67
470,94	Каша пшенная молочная с маслом	170	6,99	6,74	33,84	224,75	0,2	1,01	36,38	0,16	108,98	166,46	44,98	1,22
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
420,06	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	50	4	0,5	27,5	130	0,17			0,75	10	32,5	7	1,25
Итого за Завтрак			19,97	16,81	74,95	531,37	0,43	1,34	210,88	1,87	188,03	346,29	63,46	4,18
Обед														
56,12	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	255	1,98	4,96	10,3	94,46	0,06	19,87	216,35	1,95	40,88	51,47	23,97	1,12
502,56	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	90	11,97	13,81	12,52	222,17	0,01	1,5	45	1,16	3,36	4,63	2,6	0,12
302	Каша гречневая с маслом	155	4,77	4,86	21,48	148,55	0,16		23,25	0,35	11,64	113,25	75,18	2,55
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
1,27	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	35	2,8	0,35	19,25	91	0,12			0,53	7	22,75	4,9	0,88
421,09	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	35	2,8	0,35	16,1	77	0,14			0,6	10,15	45,5	14,7	1,05
Итого за Обед			24,32	24,33	91,63	681,06	0,49	21,37	284,60	4,59	73,39	237,60	121,35	5,76
Итого за день			44,29	41,14	166,58	1212,43	0,92	22,71	495,48	6,46	261,42	583,89	184,81	9,94

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: завтрак+обед

День: пятница

Неделя: 2

Возраст: 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
101,93	Мясо птицы, припущенное с овощами	90	12,83	15,66	5,38	213,29	0,07	3,45	230,92	2,52	18,94	102,52	17,54	0,99
175,54	Каша гречневая с маслом	165	5,14	3,51	23,22	144,88	0,17		14,31	0,35	12,52	121,89	81,42	2,76
283,19	Чай витаминный с плодами шиповника	200	0,17	0,07	12,4	54,1		50	40,85	0,19	3,3	0,85	0,85	0,18
420,05	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	45	3,6	0,45	24,75	117	0,15			0,68	9	29,25	6,3	1,13
Итого за Завтрак			21,74	19,69	65,75	529,27	0,39	53,45	286,08	3,74	43,76	254,51	106,11	5,06
Обед														
66,09	Суп с макаронными изделиями	250	3,27	3,05	22	128,76	0,12	16,5	202,25	1,34	18,88	63,55	24,27	1,01
130,02	Плов из мяса птицы	170	14,04	16,36	37,01	352,06	0,1	4,23	249,24	3,42	19,5	158,03	39,62	1,33
283,01	Чай с сахаром	200			11,98	47,88					0,36			0,04
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104	0,14			0,6	8	26	5,6	1
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	40	3,2	0,4	18,4	88	0,16			0,68	11,6	52	16,8	1,2
Итого за Обед			23,71	20,21	111,39	720,70	0,52	20,73	451,49	6,04	58,34	299,58	86,29	4,58
Итого за день			45,45	39,90	177,14	1249,97	0,91	74,18	737,57	9,78	102,10	554,09	192,40	9,64
Итого за период			415,37	349,39	1837,15	12159,69	8,56	443,71	5809,40	79,46	2012,90	4796,72	1456,85	81,72
Итого за период			41,54	34,94	183,72	1215,97	0,86	44,37	580,94	7,95	201,29	479,67	145,69	8,17

Примерное перспективное меню для детей 12 лет и старше аналогично меню 7-11 лет с соблюдением выхода блюд, калорийности, согласно возрастным требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Заказчик:

МАОУ «Центр образования № 51 им. В.М. Парашенко»

Директор

_____/Николаева И.Н./

М.П.

Исполнитель:

МАУ «Центр детского и диетического питания» ГО г.Уфа РБ

Директор

_____/Круглый И. П./

М.П.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"		
Идентификатор: 61e0f6ee-7dc6-4033-9baf-e1bc32420235		
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		
ОТПРАВЛЕНО	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 51 ИМЕНИ ПАРАЩЕНКО ВЛАДИМИРА МИХАЙЛОВИЧА" ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН , Николаева Ирина Николаевна, Директор	25.12.25 09:40 (MSK) Сертификат 00A272820E3246EEAABF2B7CD39818341D
УТВЕРЖДЕНО	МАУ ЦДДП , Круглий Ирина Павловна, ДИРЕКТОР	25.12.25 10:42 (MSK) Сертификат 02DFF76100F9B27D8C4D8919B3BCF1FBE7