

ПРОЕКТ МУНИЦИПАЛЬНОГО КОНТРАКТА

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 0301300306819000012_105515 на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся образовательного учреждения в школьной столовой

с. Раевский

«13» 12 2019 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение башкирский лицей имени Мухаметши Бурангулова с.Раевский муниципального района Альшеевский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Давлеткиреевой Риммы Мидехатовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Резяпова Гузель Римовна (далее – ИП Резяпова Гузель Римовна), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Резяповой Гузель Римовны, действующего на основании Свидетельства №313028000022151 от 05.03.2013г., с другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», в соответствии с результатами закупки, в соответствии с результатами закупки, путем проведения конкурса с ограниченным участием в электронной форме № 0301300306819000012 (ИКЗ 193020200510702020100100270275629000), протокол от 10.12.2019г. № 0301300306819000012, заключили настоящий контракт на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся образовательного учреждения в школьной столовой (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания в соответствии с условиями Контракта и Технического задания (Приложение № 1 к Контракту) являющегося неотъемлемой частью Контракта и согласно циклическому меню на основании суточной нормы потребления (Приложение № 2 к Контракту) в соответствии с требованиями норм действующего законодательства Российской Федерации и Республики Башкортостан (Приложение № 3 к Контракту), а Заказчик обязуется принять их и оплатить.

1.2. Оказание услуг осуществляется ежедневно силами Исполнителя на базе пищеблока Заказчика, находящегося по адресу: МБОУ башкирский лицей им. М. Бурангулова с. Раевский: Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Кирова, 88А; (столовая школы и интерната)

1.3. Передача Заказчиком Исполнителю оборудования и инвентаря, необходимых для оказания услуг осуществляется по договору и акту приема-передачи.

1.4. Предоставленные помещения, оборудование и инвентарь должны использоваться Исполнителем только для оказания услуг в рамках настоящего Контракта.

2. Цена контракта и порядок оплаты

2.1. Цена Контракта составляет: 10429003.14 руб. (Десять миллионов четыреста двадцать девять тысяч три рубля 14 копеек), в т.ч. НДС 0% 0 руб. (Ноль рублей 00 копеек).

2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, при этом может быть изменена в случаях предусмотренных разделом 14 настоящего Контракта.

2.3. Цена Контракта формируется с учетом расходов Исполнителя и причитающегося ему вознаграждения, в том числе расходов на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов, других обязательных платежей.

2.4. Оплата фактически оказанных услуг осуществляется Заказчиком в порядке и

сроки, определённые настоящим Контрактом, при выполнении Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней со дня подписания акта сдачи-приемки части оказанных услуг, с учетом пункта 4.2. настоящего Контракта.

2.5. Оплата услуг по настоящему Контракту осуществляется в рублях.

2.6. Источник финансирования: средства бюджетных учреждений.

2.7. Оплата оказанных услуг по настоящему Контракту осуществляется безналичным расчетом.

2.8. Условия оплаты услуг: оплата производится на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг.

2.9. В случае, если Контракт заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма, подлежащая уплате физическому лицу, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.10. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны подписывают Акт взаимосверки обязательств по Контракту, в котором, в том числе, указываются: сведения о фактически исполненных обязательствах по Контракту, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Контракта, размер неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

2.11. В случае подписания Сторонами Акта взаимосверки обязательств по Контракту оплата оказанной услуги осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков согласно указанному Акту и на основании представленного Исполнителем счета. При этом исполнение обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (штрафа, пени) и (или) убытков в доход бюджета возлагается на Заказчика.

2.12 В случае, если при начислении Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) и (или) предъявления требования о возмещении убытков, Стороны не подписали Акт взаимосверки обязательств по Контракту, указанный в п. 2.11 Контракта, Заказчик оплачивает фактически исполненные обязательства и вправе по своему выбору наложить взыскание на обеспечение исполнения Контракта или представить требование Гаранту по банковской гарантии (в случае предоставления в качестве обеспечения исполнения Контракта банковской гарантии), при условии что сумма обеспечения исполнения Контракта достаточна для погашения всех взысканий.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Привлекать для проверки предоставленных Поставщиком результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, экспертов, экспертные организации;

3.1.2. Принимать по акту оказанные Исполнителем Услуги или направлять в адрес Исполнителя мотивированный отказ от их приемки;

3.1.3. Своевременно оплачивать услуги Исполнителя в порядке, предусмотренным настоящим контрактом;

3.1.4. Предоставлять Исполнителю информацию, необходимую последнему для качественного и своевременного оказания услуг по настоящему Контракту.

3.1.5. Вернуть обеспечение исполнения Контракта Исполнителю в сроки предусмотренные Контрактом;

3.1.6. Совместно с Исполнителем утверждать режим работы пищеблоков.

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

3.1.8. Обеспечить беспрепятственный доступ работников Исполнителя к месту оказания услуг, которые осуществляют контроль качества, норм выхода и ассортимента готовых блюд в соответствии с меню, при условии соблюдения работниками Исполнителя правил пропускного режима, действующего у Заказчика.

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

3.1.10. Передать по договору и акту передачи во временное безвозмездное пользование, на срок действия контракта помещения столовой и пищеблока, материально-техническое оборудование: мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование, размещенное в помещениях Заказчика, необходимые для оказания Услуг, с указанием износа, обеспечить их сохранность.

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

3.1.12. Разработать и утвердить программу производственного контроля.

3.1.13. Осуществлять контроль за организацией питания обучающихся соответственно программе производственного контроля, утвержденного руководителем Заказчика.

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

3.1.15. Организовать контроль:

- качества пищи, путем снятия проб ответственным лицом с внесением записи в журнал снятия проб;
- за снятием суточных проб и их хранением;
- за правильностью поступления блюд согласно меню и раздаточной ведомости.

3.1.16. Производить ежемесячно до 5 числа сверку документов бухгалтерского учета (акты оказанных услуг, счет-фактура), отчет по выполнению натуральных норм питания.

3.1.17. Осуществлять контроль за оказанием услуг, на любом этапе исполнения услуги;

3.1.18. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. Вносить изменения в меню (Приложение № 2 к Контракту) в соответствии с нормативной базой для обеспечения питания, уведомив письменно об изменениях Исполнителя в течение семи дней со дня принятия решения об изменении.

По согласованию с Исполнителем изменить объем услуг в соответствии с пунктом 14.1.3. настоящего Контракта;

3.2.2. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих требованиям задания, в соответствии с настоящим Контрактом;

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

3.2.4. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;

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

3.3. Исполнитель обязан:

3.3.1. Разработать циклическое меню в соответствии с Приложением № 1 к Контракту и суточной нормой потребления (Приложение № 2 к Контракту)

3.3.2. Выполнить обязательства предусмотренные настоящим Контрактом и передать Заказчику результаты, в предусмотренный настоящим Контрактом срок;

3.3.3. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии (бракераж готовой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 часа с момента его уведомления, при этом расходы по продуктам и по приготовлению готовой пищи осуществляется за счет Исполнителя.

3.3.4. Исполнитель не вправе передавать информацию, полученную в результате исполнения обязательств по настоящему Контракту (документы, материалы) третьим лицам без письменного согласия Заказчика;

3.3.5. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта;

3.3.6. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, а также пропускной режим не позднее чем за один рабочий день до даты начала оказания услуг передать Заказчику список работников для оформления соответствующих пропусков. В случае изменения состава обслуживающих лиц своевременно сообщать Заказчику о данных изменениях;

3.3.7. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.3.8. Обеспечить приготовление блюд, кулинарных изделий с соблюдением технологии приготовления пищи, санитарных норм и правил на производстве, температурного режима, требований к кулинарной обработке сырья и норм закладки;

3.3.9. Осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд;

3.3.10. Производить выдачу готовых рационов только после бракеража готовой пищи, отбора суточных проб;

3.3.11. Ежедневно оставлять суточные пробы и обеспечить им надлежащее хранение в течение 48 часов;

3.3.12. Принимать участие в работе бракеражной комиссии;

3.3.13. Допускать ответственных лиц, определенных Заказчиком для контроля за процессом приготовления блюд;

3.3.14. При каждой выдаче готового блюда обеспечивать наличие дополнительных (сверх сводного порционника) порций каждого блюда:

– для бракеража готовой пищи представителям Заказчика и Исполнителя;

- для отбора суточных проб;

3.3.15. Обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений пищеблока, столовой, овощехранилищ, подсобных и складских помещений, оборудования и инвентаря; Проводит дератизацию помещений, возмещает расходы по коммунальным услугам (электроэнергию, водоснабжение, водоотведение, теплоэнергию).

3.3.16. Исполнитель привлекает к работе в помещениях столовой работников, прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие непосредственный контакт с несовершеннолетними, должны иметь справку об отсутствии судимости согласно ст. 351.1. Трудового кодекса РФ.

3.3.17. Обеспечивать сохранность, правильную эксплуатацию и содержание в исправном состоянии оборудования, инвентаря, мебели, находящегося в пищеблоке и в складских помещениях, переданных Заказчиком.

3.3.18. Исполнитель доставляет продукты в столовую специализированным транспортом, имеющим санитарный транспорт.

3.3.19. Исполнитель несет расходы по:

- содержанию арендованных помещений в надлежащем состоянии;
- вывозу мусора и содержание контейнерной площади и прилегающей территории;
- по возмещению коммунальных услуг в соответствии с показаниями счетчиков (в случае невозможности установки прибора учета оплата проводится пропорционально занимаемой площади), дератизации, дезинфекции;
- эксплуатации переданного оборудования (техническое обслуживание, текущий ремонт, поверка средств измерений в столовой, замер сопротивления изоляции и иные технические обслуживания, предусмотренные законодательством);

- снабжению столовой в соответствии с СанПин хозяйственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии;

- проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;

- проведению производственного контроля в порядке установленным действующим законодательством;

- стоимости недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;

- снабжению сотрудников столовой спецодеждой.

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

3.3.21. Передавать готовую пищу в таре Исполнителя;

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

3.3.23. Осуществлять оказание услуг с проведением производственного лабораторного контроля в аккредитованной лаборатории и предоставлять Заказчику копии протоколов лабораторных исследований не реже одного раз в полгода.

3.3.24. При выполнении услуг привлечение соисполнителей не допускается;

3.3.25. Формировать документы бухгалтерского учета (акты оказанных услуг, счета-фактуры и т.д.) и предоставлять ответственному лицу Заказчика до 05 числа каждого месяца;

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

3.3.27. Осуществлять приготовление диетических блюд персоналом, состоящим в штате Исполнителя, имеющим соответствующую квалификацию и личные (санитарные) книжки установленного образца.

3.3.28. Ежедневно, перед началом работы персонала, представитель Заказчика проводит осмотр сотрудников пищеблока Исполнителя с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья» (форма №2-ЛП), а также Исполнитель обеспечивает специалистам Заказчика свободный доступ к «Журналу здоровья» для ознакомления.

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

3.3.30. Утилизировать отходы своими силами.

3.3.31. Передать Заказчику после истечения срока действия контракта по акту обратной передачи помещения столовой и пищеблока, материально-техническое оборудование: мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование, в количестве и состоянии, в котором они находились на момент передачи Исполнителю, с учетом износа.

3.4. Исполнитель вправе:

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

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

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

3.5. Исполнитель гарантирует:

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

3.5.2. Обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. Сроки оказания услуг

4.1. Сроки оказания услуг по организации питания составляет с 01.01.2020 года по 31.12.2021 года включительно.

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

4.2.1. Исполнитель обязан подписать Акт взаимосверки обязательств. В случае уклонения Исполнителя от подписания данного акта Заказчик проставляет в нем соответствующую отметку. Акт взаимосверки обязательств является основанием для проведения взаиморасчетов между Сторонами.

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

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

5.2. Доставка продуктов питания осуществляется в соответствии с требованиями информативно-технической документации и санитарных правил и норм СанПин 2.4.1.3049-13.

5.3. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.

5.4. Исполнитель предоставляет Заказчику всю необходимую документацию на поставляемую продукцию (сертификаты и прочее), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

5.5. Гарантии качества распространяются на все оказанные Исполнителем услуги.

6. Место и порядок сдачи и приемки услуг

6.1. Оказание услуг осуществляется Исполнителем на территории Республики Башкортостан по адресу: МБОУ башкирский лицей им. М. Бурангулова с. Раевский: Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Кирова, 88А; (столовая школы и интерната)

6.1.1. Доставка, погрузка и разгрузка поставляемой продукции для оказания услуг осуществляется силами Исполнителя.

6.2. По факту оказания услуг по настоящему Контракту Заказчик и Исполнитель ежемесячно подписывают акт сдачи-приемки, подтверждающий факт выполнения обязательств по настоящему Контракту.

6.3. Приемка услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, производится в течение 1 (одного) рабочего дня с момента получения акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного со стороны Исполнителя. В случае принятия решения о проведении независимой экспертизы, приемка оказанных услуг продлевается на время проведения экспертизы.

6.4. Исполнитель в день исполнения обязательств извещает любым доступным способом Заказчика о готовности услуг к сдаче и одновременно передает акт сдачи-приемки услуг, подписанный со своей стороны.

6.5. Заказчик вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек, для проверки соответствия качества услуг требованиям, установленным Контрактом. Проверка соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным Контрактом, может также осуществляться с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Допускается выборочная (частичная) проверка оказанных услуг на соответствие их объему требований, установленных контрактом с распространением результатов проверки качества на весь объем услуг, предусмотренных настоящим контрактом.

По результатам экспертизы составляется заключение о соответствии или несоответствии оказанных услуг условиям контракта.

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

При возникновении между Заказчиком и Исполнителем спора по поводу недостатков услуг, по требованию любой из сторон должна быть назначена независимая экспертиза. Расходы по проведению независимой экспертизы несет Исполнитель за исключением случаев, когда независимой экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем условий настоящего контракта.

6.6. Заказчик подписывает акты сдачи-приемки услуг по факту выполнения заявки в сроки, предусмотренные п. 6.3 Контракта.

6.7. В случае обнаружения недостатков в объеме и качестве оказанных услуг, Заказчик направляет Исполнителю уведомление в порядке, предусмотренном п. 6.8 Контракта.

6.8. Обо всех нарушениях условий Контракта об объеме и качестве услуг Заказчик уведомляет Исполнителя не позднее 3 (трех) рабочих дней с даты обнаружения указанных нарушений. Уведомление о невыполнении или ненадлежащем выполнении Исполнителем обязательств по Контракту составляется Заказчиком в письменной форме, содержит все замечания и перечень необходимых доработок, сроков их выполнения, и направляется Исполнителю по почте, факсу, электронной почте нарочным либо иным другим доступным средством. Доработки выполняются без дополнительной оплаты.

6.9. Исполнитель в установленный в уведомлении согласно п. 6.8 Контракта срок, обязан устранить все допущенные нарушения. Если Исполнитель в установленный срок

не устранил нарушения, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков услуг, если такие действия осуществлялись Заказчиком и (или) направить решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

7. Ответственность Сторон

7.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту за исключением просрочки исполнения Заказчиком, Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере:

7.1.1. В отношении Исполнителя:

а) 3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 10 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 10 млн. рублей до 20 млн. рублей (включительно).

Размер штрафа 104290 руб. (Сто четыре тысячи двести девяносто рублей 00 копеек)

7.1.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа составляет:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 1 процент начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

7.1.3. Размер штрафа, взыскиваемого с Исполнителя, по контракту составляет 521450.16 руб. (Пятьсот двадцать одна тысяча четыреста пятьдесят рублей 16 копеек).

7.1.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа составляет:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

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

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

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

7.1.6. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

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

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

г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

7.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени **ключевой** ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных исполнителем.

7.4. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.5. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.6. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней **ключевой** ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.7. Уплата неустойки (пени, штрафа) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств, если не принимается решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

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

8. Обстоятельства непреодолимой силы

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

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

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

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами в связи с исполнением обязательств по Контракту, разрешаются с соблюдением обязательного досудебного претензионного порядка. Сторона, получившая претензию, обязана рассмотреть и дать ответ в срок не позднее 5 рабочих дней со дня получения последнего адресатом.

9.2. В случае, если Стороны не придут к соглашению, споры подлежат

рассмотрению в Арбитражном суде Республики Башкортостан.

10. Срок действия и порядок расторжения Контракта

10.1. Контракт считается заключенным и вступает в силу с момента его подписания и действует до **31 декабря 2021 года** включительно.

10.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от гарантийных обязательств (в случае их наличия), ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта, если таковые имели место при исполнении условий настоящего Контракта, а также от оплаты Контракта в части исполненных обязательств Исполнителем до даты окончания действия Контракта.

10.3. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

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

10.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 10.4. Контракта.

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

10.7. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в Единой информационной системе и направляется исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в Единой информационной системе.

10.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

10.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного

нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

10.10. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.11. В отношении порядка, сроков и оснований расторжения Контракта Исполнителем в одностороннем порядке применяются пункты 10.3.-10.10. настоящего раздела, за исключением требования об использовании Единой информационной системы.

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

10.13. Заказчик принимает решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленной документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

11. Обеспечение исполнения Контракта

11.1. - 30% от цены по которой заключается контракт.

- при предоставлении сведений из реестра контрактов о том, что есть опыт исполнения за последние три года, при этом сумма исполненных обязательств должна быть больше или равна НМЦК данной закупки, обеспечение исполнения контракта не предоставляется.

11.2. Обеспечение исполнения настоящего Контракта по выбору Исполнителя предоставляется в форме банковской гарантии, выданной банком или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику.

Участник закупки, с которым заключается контракт по результатам определения Исполнителя освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

11.3. Срок возврата заказчиком исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта, в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе составляет не более чем 10 дней, с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

Денежные средства возвращаются Исполнителю по реквизитам, указанным в контракте, либо в требовании о возврате.

11.4. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения контракта, лицензии на осуществление банковских операций исполнителю обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня

надлежащего уведомления заказчиком исполнителю о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Закона о контрактной системе, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Закона о контрактной системе.

11.5. Уменьшение в соответствии с частями 7 и 7.1 статьи 96 Закона о контрактной системе размера обеспечения исполнения контракта, предоставленного в виде банковской гарантии, осуществляется заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения предусмотренной частью 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе информации в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Закона о контрактной системе.

11.6. В случае предоставления нового обеспечения исполнения контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, пунктом 9 части 1 статьи 95, частью 7 статьи 96 Закона о контрактной системе возврат банковской гарантии заказчиком гаранту, предоставившему указанную банковскую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

11.7. Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими заказчику. Способ обеспечения исполнения контракта, срок действия банковской гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона о контрактной системе участником закупки, с которым заключается контракт, самостоятельно. При этом срок действия банковской гарантии должен превышать предусмотренный контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе.

11.8. В ходе исполнения контракта исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения контракта новое обеспечение исполнения контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

11.9. Реквизиты счета для перечисления денежных средств при выборе Исполнителем в качестве обеспечения исполнения государственного контракта внесение денежных средств:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение БЛ им.М.Бурангулова с.Раевский муниципального района Альшеевский район Республики Башкортостан

ИНН 0202005107, КПП 020201001

р/с 40701810165771400026

Банк: Отделение - НБ Республика Башкортостан г.Уфа,

БИК 048073001, к/с – нет

Назначение платежа: Обеспечение муниципального контракта ____ (наименование аукциона) __ л/с 20250202290 НДС нет

11.10. Размер обеспечения исполнения контракта уменьшается посредством направления заказчиком информации об исполнении исполнителем обязательств по поставке товара, выполнению работы (ее результатов), оказанию услуги или об исполнении им отдельного этапа исполнения контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Закона о контрактной системе. Уменьшение размера обеспечения исполнения контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены контрактом.

В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем предоставления банковской гарантии, требование заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения контракта, рассчитанного заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае, если обеспечение исполнения контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный заказчиком, по заявлению подрядчику ему возвращаются заказчиком в установленный в соответствии с частью 27 статьи 34 Закона о контрактной системе контрактом срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

11.11. Предусмотренное частями 7 и 7.1 статьи 96 Закона о контрактной системе уменьшение размера обеспечения исполнения контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных заказчиком в соответствии с Законом о контрактной системе, а также приемки заказчиком поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения контракта в объеме выплаченного аванса (если контрактом предусмотрена выплата аванса).

11.12. Заказчик имеет право на беспорочное списание денежных средств со счета Гаранта, если Гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

11.13. Участник закупки освобождается от предоставления обеспечения исполнения контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе, в случае предоставления таким участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения контракта в случаях, установленных Законом о контрактной системе для предоставления обеспечения исполнения контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

12. Конфиденциальность

12.1. Стороны гарантируют соблюдение конфиденциальности сведений и информации, ставших известными Сторонам в ходе исполнения настоящего Контракта. В случае передачи указанных сведений третьим лицам, разглашении информации ограниченного доступа какой-либо Стороной, виновная Сторона несет имущественную ответственность как за ненадлежащее исполнение обязательств.

12.2. Заказчик заявляет и Исполнитель осознает, что конфиденциальная информация Заказчика является информацией, доступ к которой ограничивается действующим законодательством Российской Федерации. В целях обеспечения ее неразглашения Заказчиком могут быть использованы различные способы защиты, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Конфиденциальная информация Заказчика предоставляется Исполнителю Заказчиком исключительно для целей исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

12.4. Сторона вправе использовать конфиденциальную информацию другой Стороны исключительно для целей исполнения настоящего Контракта. Сторона не вправе раскрывать, разглашать и передавать, соответственно, обязуется не раскрывать, не разглашать и не передавать Конфиденциальную информацию другой Стороны каким

бы то ни было третьим лицам без прямого предварительного письменного согласия такой Стороны, кроме случаев вынужденного раскрытия по требованию уполномоченных государственных органов на основании законного и мотивированного требования таких органов (предъявленного с соблюдением установленного законом порядка) в объеме и в случаях, прямо предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

12.5. Исполнитель обязуется принять все необходимые меры для сохранения в тайне конфиденциальной информации Заказчика.

12.6. Обязательства Сторон по соблюдению конфиденциальности, вытекающие из настоящего Контракта, сохраняют свою силу в течение 5-ти лет после окончания выполнения обязательств по настоящему Контракту.

13. Прочие условия

13.1. Все изменения и дополнения к настоящему Контракту действительны, если они совершены в письменной форме и подписаны Сторонами.

13.2. При изменении юридического адреса, банковских реквизитов и формы собственности Сторона в двухнедельный срок обязана письменно известить об этом другую Сторону.

13.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

13.4. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

13.5. Недействительность какого-либо из условий Контракта не влечет за собой недействительность других его условий или всего Контракта в целом.

13.6. Контракт составлен в форме электронного документа, подписан обеими Сторонами с помощью 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 из Сторон.

13.7. Во всем ином, что не урегулировано настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14. Случаи изменения условий Контракта

14.1 Заказчик имеет право изменить условия Контракта по соглашению сторон в следующих случаях:

14.1.1. цена в случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств может изменяться. При этом Заказчик в ходе исполнения Контракта обеспечивает согласование новых условий Контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения Контракта и (или) объем оказания услуг предусмотренных Контрактом;

14.1.2. цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренного Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта.

14.1.3. при согласовании с Исполнителем Заказчик вправе увеличить или уменьшить предусмотренные Контрактом количество (объем) услуг не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему или услуг исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта.

При уменьшении предусмотренных Контрактом объема услуг стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

14.1.4. изменение качественных, технических и функциональных характеристик оказываемых услуг на улучшенные, по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте (Задании).

14.1.5. если цена заключенного для обеспечения муниципальных нужд на срок не менее одного года контракта составляет или превышает размер цены, установленный Правительством Российской Федерации, и исполнение указанного контракта по независящим от сторон контракта обстоятельствам без изменения его условий невозможно, указанные условия могут быть изменены на основании решения местной администрации;

15. Приложение

15.1. Приложение №1 к Контракту – «Техническое задание»;

15.2. Приложение №2 к Контракту – «Меню»;

15.3 Приложение № 3 к Контракту – «Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих исполнение контракта»;

15.4. Приложение № 4 к Контракту – «Протокол соглашения о Контрактной цене».

16. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Заказчик:

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение башкирский
лицей имени Мухаметши Бурангулова
с.Раевский муниципального района
Альшеевский район Республики Башкортостан
Адрес: 452121, РБ, Альшеевский район, с. Раев-
ский, ул. Кирова, д. 88а
Тел: +7 (34754) 23709
ИНН/КПП: 0202005107/020201001
БИК: 048073001
р/с 40701810165771400026
Банк: Отделение – НБ РЕСПУБЛИКА
БАШКОРТОСТАН г.Уфа,
л/с 20250202290, 21250202290

Исполнитель:

ИП Резяпова Гузель Римовна
ИНН: 020202580727 КПП: 027802001
Юридический адрес: 452112, Российская
Федерация, Башкортостан республика
Альшеевский р-н, с. Ташлы, Центральная, 19
Почтовый адрес: 452112, Российская
Федерация, 02 Башкортостан республика
Альшеевский р-н, с. Ташлы, Центральная, 19
Телефон: 7-34754-22246, FAX: 7-34754-22246
E-Mail: guzel_rezyapova@mail.ru
Банковские реквизиты: ФИЛИАЛ ПАС
"УРАЛСИБ" В Г.УФА
БИК: 048073770
Рас/с: 40802810200310000175
Кор/с: 301018106000000000770



Р.М. Давлеткиреева



/Г.Р. Резяпова/

Приложение № 1
к контракту № 0301300306819000012 105515
03.12 20*19* года

Техническое задание
(прилагается отдельным файлом)



/ Р.М. Давлеткиреева /



/ Г.Р. Резяпова /

МЕНЮ

(прилагается отдельным файлом)

«Заказчик»

М.п.

/ Р.М. Давлеткиреева /

«Исполнитель»

М.п.

/ Г.Р. Резяпова /

Приложение № 3 к Контракту
«Перечень нормативно-правовых актов,
регулирующих исполнение контракта»;

Перечень нормативно-правовых актов

При организации горячего питания обучающихся Исполнитель обязан руководствоваться следующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- в части выполнения физиологических норм потребления пищевых продуктов в соответствии с нормативными документами:

СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

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

- в части обеспечение постоянного контроля за санитарно-эпидемиологическим режимом в столовых при технологической и кулинарной обработке продуктов:

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)».

ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

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

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».



«Заказчик»

М.п.

/ Р.М. Давлеткиреева



«Исполнитель»

М.п.

/ Г.Р. Резяпова /

Приложение № 4 к муниципальному Контракту
от «23» 12 2019 года
№ 0301300306819000012_105515

ПРОТОКОЛ
соглашения о Контрактной цене

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение башкирский лицей имени Мухаметши Бурангулова с.Раевский муниципального района Альшеевский район Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Давлеткиреевой Риммы Мидехатовны, именуемое в дальнейшем «Заказчик», действующего на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Резяпова Гузель Римовна (далее – ИП Резяпова Гузель Римовна), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Резяповой Гузель Римовны, действующего на основании Свидетельства №313028000022151 от 05.03.2013 г., с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», удостоверяем, что Сторонами достигнуто соглашение о величине Контрактной цены на оказание услуг по организации горячего питания в сумме 10429003.14 руб. (Десять миллионов четыреста двадцать девять тысяч три рубля 14 копеек), в т.ч. НДС 0% 0 руб. (Ноль рублей 00 копеек), в том числе все налоги и сборы. Настоящий протокол является основанием для проведения взаимных расчетов и платежей между Заказчиком и Исполнителем.

«Заказчик»



/ Р.М. Давлеткиреева

«Исполнитель»



/ Г.Р. Резяпова /

Техническое задание

Наименование: на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся образовательного учреждения в школьной столовой

Сроки оказания услуг: с 01.01.2020 г. по 31.12.2021г. согласно графика работы Заказчика.

Место оказания услуг - МБОУ башкирский лицей им. М. Бурангулова с. Раевский: Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Кирова, 88А; (столовая школы и интерната)

На 2020 г:

Количество обучающихся: 974 чел.

Количество обучающихся из многодетных семей – 163 чел.

Количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – 29 чел.

Количество детей-инвалидов – 6 чел.

Количество детей, проживающих в интернате – 78 чел.

На 2021 г:

Количество обучающихся: 982 чел.

Количество обучающихся из многодетных семей – 174 чел.

Количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – 28 чел.

Количество детей-инвалидов – 6 чел.

Количество детей, проживающих в интернате – 76 чел.

1. Требования к услуге:

1.1. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания учащимся в соответствии с соблюдением санитарных норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам, требованием Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.2. Исполнитель должен иметь опыт работы в сфере общественного питания.

Приготовление пищи осуществляется квалифицированным персоналом Исполнителя,

1.3. Работники Исполнителя при оказании услуг, занятые в организации питания должны иметь допуск к оказанию данной услуги (санитарные книжки, санитарный минимум).

Исполнитель в срок, не позднее 3 (трёх) рабочих дней со дня заключения договора обязан представить на утверждение Заказчику списочный состав предлагаемых работников, прикладывая трудовой договор (либо договор ГПХ), справку об отсутствии судимости, медицинские книжки работников с отметками о своевременном прохождении медосмотра и гигиенического обучения.

1.4. Исполнитель ведет и хранит документацию на бумажных и электронных носителях, подтверждающую соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим заданием.

✓ 1.5. Исполнитель оказывает услугу по организации горячего питания из своих полуфабрикатов и продуктов в столовой (на базе пищеблока) Заказчика в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Повторение одних и тех же блюд, и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Основными технологическими регламентами в общественном питании являются: нормативы, включенные в сборники технологических нормативов (1996, 1997, 2000, 2004 годов издания), Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания (2002 года издания), сборники рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий (1986, 1999 годов издания), Сборник «Торты, пирожные, кексы, рулеты» (1978 года издания). Стандарты предприятий на продукцию и услуги разрабатываются непосредственно самим предприятием общественного питания и утверждаются его руководителем.

1.6. Исполнитель собственными силами и за счет собственных средств осуществляет доставку полуфабрикатов и продуктов питания. Для доставки полуфабрикатов и пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. У сопровождающих (шофер, экспедитор) продукты питания в организацию, необходимо иметь при себе санитарную книжку с отметками о периодическом медицинском осмотре. Транспорт должен быть специализированным для перевозки молочных, мясных продуктов с графиком обработки дезинфицирующими средствами.

1.7. Исполнитель оказывает услуги согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с использованием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, спецодежды и других предметов материально-технического оснащения, оплату труда работников осуществляющих организацию питания, прохождение ими медицинских осмотров, клеймения весов, обеспечения моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, расходы связанные с проведением добровольной сертификации услуг, а также иные расходы, связанные с процессом обеспечения горячим питанием и выполнением технического задания.

1.8. Исполнитель осуществляет контроль качества поступающего сырья с проверкой документов, подтверждающих его качество. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении пищи должны иметь декларации соответствия, наличие электронных ветеринарных справок Ф№4, размещенных в системе ФГИС «Меркурий» на каждую партию поставленного сырья животного происхождения и мяса переработки (мясо говядины, мясо птицы, яйцо, колбасные изделия, печень, рыба свежемороженая) с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Наличие удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов и изделий от производителя, протоколы испытаний на соответствие Техническому регламенту (ТР ТС 033\2013 «О безопасности молока и молочной продукции»), об отсутствии ГМО на масло сливочное, кисломолочную продукцию, сыр, овощи Гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства на овощи, фрукты, сухофрукты, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате, на товарном ярлыке упаковки всей используемой продукции в образовательных организациях. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции. Поступающие продукты питания должны поступать в чистой таре и соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации (приложение № 1 к техническому заданию). Все сопровождающие документы хранятся в учреждениях 2 года.

По письменному запросу Заказчика Исполнитель обязан в течение 1 рабочего дня предоставить копии всех документов, подтверждающих качество сырья, из которого производится приготовление пищи.

1.9. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов при организации питания.

1.10. Кратность приема пищи и режим питания учащихся по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы образовательной организации, что составляет:

для обучающихся – одно/двухразовое горячее питание. Для обучающихся посещающих группу продленного дня должен быть организован полдники (Приложение 2).

для обучающихся, проживающих в пришкольном интернате - завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин (6-ти разовое питание).

1.11. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %:

для 2-хразового питания: завтрак (20-25%), обед (30-35%).

для 5-ти разового питания: завтрак (20%), второй завтрак (10%), обед (30%), полдник (15%), ужин (25%).

1.12. Исполнитель должен выполнять натуральные нормы питания с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для учащихся всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, которые он несет при организации горячего питания (приложение № 3 к техническому заданию).

1.13. Исполнитель осуществляет формирование документации по организации горячего питания с предоставлением Заказчику: примерного меню с указанием выхода блюд, рассчитанным не менее чем на 2 недели, которое утверждается Заказчиком, согласовывается директором ООШ. На основании перспективного меню ежедневно составляет меню-требование (раскладка) (в 2 экземплярах), являющаяся документом для получения продуктов из кладовой и рабочей ведомостью для повара по расходу продуктов на блюда в отдельные приемы пищи. Один экземпляр передается повару, другой остается у Заказчика. По этому экземпляру меню-раскладки бухгалтерия списывает продукты и ведет накопительную ведомость по учету израсходованных за месяц продуктов. В меню-раскладке (на завтрак) проставляют дату, фактическое количество питающихся учащихся, находящихся в организации в данное время. Расход продуктов записывают дробью: в числителе — на одного ребенка, в знаменателе — на общее число детей. Указывается также выход готового блюда и стоимость продуктов. Выход порции должен соответствовать объему блюда. В специальной графе перечисляются блюда на каждый прием пищи и указывается расход продуктов для их приготовления.

Пакет документов (меню-требование, накладные, счет-фактуры, акт выполненных работ, табель посещаемости) предоставляется в бухгалтерию Заказчика в срок до 5 числа каждого месяца.

1.14. Исполнитель осуществляет ежедневное приготовление горячего питания с учетом санитарных требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» «щадящего питания» на основе принципов "щадящего питания", использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате.

1.15. Исполнитель ежедневно предоставляет Заказчику (учреждению): накладные на поставленные продукты питания, ежедневное меню с указанием выхода блюд, и калькуляции расчета цены на блюдо для учащихся разного возраста, с учетом пищевых веществ, энергетической ценности, витамина С, меню-раскладку-требование Ф№0504202, с расчетами блюд для учащихся (7-10 года, 11-18 лет), утвержденное и заверенное печатью составителя. (Образец примерного двухразового меню к техническому заданию приложение 2).

1.16. Для приготовления и хранения готовых блюд Исполнитель использует посуду, изготовленную из нержавеющей пищевой стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и безопасных для здоровья детей. Разделочные доски только из дерева, маркированное в количестве 12 штук. Ножи маркированные, производственный инвентарь, разделочные столы, ванны. Все имеющееся оборудование, кухонная посуда должна быть маркировано. Режим мытья посуды соблюдать по действующим санитарным правилам (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

Наличие столовой и кухонной посуды, производственного вспомогательного инвентаря за счет средств Исполнителя. Исполнитель обеспечивает сохранность оборудования, инвентаря, мебели и т.д., находящихся на пищеблоке, в столовой, правильно их эксплуатирует и содержит в исправном состоянии, обеспечивает пищеблок учреждения достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также необходимым количеством кухонной посуды и разделочного инвентаря; обеспечить персонал пищеблока санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими

средствами, уборочным инвентарем в соответствии с требованиями нормативных документов.

1.17. Исполнитель использует в рационе витаминизированные напитки промышленного производства в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации или проводит искусственную С-витаминизацию из расчета для детей от 7-10 лет -50 мг, для детей 11-18 лет – 70,0 мг на порцию непосредственно перед реализацией в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15° С (для компота) и 35°С (для киселя).

1.18. Исполнитель производит выдачу готовой пищи в столовой Заказчика, в соответствии с графиком выдачи пищи и суммарным объемом блюд по приемам пищи, указанным в приложении №4, № 5 к техническому заданию.

1.19. Исполнитель обеспечивает работы по приготовлению пищи, порционированию блюд. Подача на обеденные столы порционных горячих блюд должна осуществляться работниками Исполнителя. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

1.20. Исполнитель (персонал столовой) обязан производить сервировку и порционирование блюд с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд (СанПин 2.4.5.2409-08 п.п.5.3, 7.3-7.5.).

1.21. Исполнитель обеспечивает при каждой выдаче горячего питания наличие двух дополнительных (сверх заявки) порции каждого блюда - одна для снятия пробы представителем Заказчика, а другая - для двухсуточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

1.22. Исполнитель производит отбор суточной пробы готовой продукции (на все готовые блюда) в объеме не менее 100 г. стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, а порционные вторые блюда оставлять поштучно, целиком в объеме одной порции и обеспечивает надлежащее ее хранение в течение двух суток (не менее 48 часов при температуре +2-+6°С). Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

1.23. Исполнитель обеспечивает ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» документации: «Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок».

1.24. Исполнитель выдает готовую пищу только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, с обязательным присутствием представителя Заказчика. Отметки о качестве пищи заносятся в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Исполнитель опускает ответственных лиц образовательного учреждения в помещения пищеблока для контроля за процессом приготовления пищи.

1.25. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции используется национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.26. При выдаче готовой продукции Исполнитель соблюдает температурный режим горячих блюд:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75°С;
- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С;
- холодные супы, напитки - не выше 14°С.

1.27. Приготовление блюд заранее с последующим их разогревом запрещается. Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне не допускается. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2-х часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук,

корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

1.28. Вся продукция, используемая при организации горячего питания должна соответствовать установленным ГОСТам на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (приложение № 6, № 7, №9 к техническому заданию).

1.29. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты питания в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 8 к Техническому заданию).

1.30. Вся продукция, используемая при организации горячего питания должна соответствовать установленным ГОСТам на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.31. Исполнитель для приготовления пищи не использует: генно-модифицированные продукты; замороженное мясо говядины, мясо птицы механической обвалки; замороженное мясо птицы и выработанные из него продукты; рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока (кроме йогурта), составных частей молока, жиров растительного происхождения; продукцию, выработанную с использованием коллагеносодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок, химические консерванты - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, в том числе каротиноидов (E160a), рибофлавина (E101), витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в том числе с кодами INS E-140, E-160-163); не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на поставляемые продукты питания в установленном порядке предоставляются подтверждающие документы (протоколы исследования пищевой продукции) на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003.

1.32. Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны иметь товарно-транспортную накладную, сертификаты соответствия, декларации соответствия, подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколы испытаний об отсутствии ГМО, гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ. Дата выработки продукции в документах должна соответствовать дате на товарном ярлыке упаковки используемой продукции. Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, находиться в чистой таре. Упаковочные ярлыки должны находиться в таре поставщика.

1.33. Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

1.34. Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемой услуги. Некачественно приготовленная пища или приготовленная из некачественных продуктов, или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1

(одного) часа с момента его уведомления, при этом расходы по продуктам и приготовлению готовой пищи осуществляются за счет Исполнителя.

1.35. Исполнитель допускает к работе в помещении пищеблока Заказчика квалифицированных работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры с наличием медицинской книжки в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России № 302-Н и гигиенической подготовки, имеющим профилактические прививки (в соответствии с возрастом) и аттестации в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством Российской Федерации, допуск к работе.

Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, 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 (организовать ее стирку);
- 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;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте).

Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с письменного согласия Заказчика (или лучше не допускается).

1.36. Исполнитель организывает за счет собственных средств проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принадлежащего Заказчику и переданному Исполнителю по акту приема-передачи (приложение № 10 к техническому заданию).

1.37. Исполнитель обеспечивает вывоз мусора и пищевых и биологических отходов, образовавшихся в результате оказания услуги по организации горячего питания, в соответствии с требованиями санитарного и ветеринарного законодательства.

1.38. Исполнитель оплачивает расходы по возмещению коммунальных услуг (водоснабжение горячее и холодное, энергию, вывоз мусора, водоотведение, теплоэнергию тепло) согласно показаний счетчиков и занимаемой площади пищеблока. По действующим тарифам, или по представленному Заказчиком расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом.

Исполнитель обеспечивает рациональное использование производственных ресурсов.

1.39. Исполнитель за счет собственных средств, проводит мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации всех производственных помещений. Проведение уборки, мойки, производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

1.40. Исполнитель назначает ответственных лиц для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, предоставляет заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно ФИО, контактный телефон.

1.41. Исполнитель обеспечивает надлежащую сохранность предоставляемых в пользование помещений, имущества Заказчика, и их правильную эксплуатацию, соблюдает требования противопожарной безопасности, соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика; обеспечить содержание данных помещений,

имущества в надлежащем санитарном состоянии, производит их уборку после приготовления пищи силами работников Исполнителя и за счет средств Исполнителя. При нарушении правил пользования помещением и имуществом ущерб, причиненный Заказчику по вине Исполнителя, подлежит возмещению в полном объеме. Исполнитель обеспечивает возможность проведения Заказчиком мероприятий по инвентаризации имущества. Обеспечивает беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика на пищеблок (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий договора.

1.42. Исполнитель не вправе передавать свои права и обязанности по настоящему договору третьему лицу.

1.43. Исполнитель обязан своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по договору, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора.

1.44. Исполнитель сдает помещения пищеблока в нерабочее время под охрану Заказчика в порядке, установленном соответствующим локальным нормативным актом Заказчика, согласованном с Исполнителем.

1.45. Исполнитель обеспечивает производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производит входной контроль качества продуктов (сырья используемого для приготовления продукции).

1.46. Исполнитель обеспечивает мероприятия контроля качества не реже 1 раза в квартал за счет собственных средств, а также при первом требовании Заказчика (при наличии жалоб на качество питания от родителей (законных представителей воспитанников), что будет считаться как грубым нарушением исполнения требований технического задания). При этом количество проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний продуктов (сырья используемого для приготовления продукции) должно составлять не менее 10 в квартал, количество проб (образцов) готовой продукции, направляемых для проведения лабораторных испытаний должно составлять не менее 5 в квартал. Отбор проб, указанных в настоящем пункте, осуществляется в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории. При осуществлении отбора проб, направляемых для проведения лабораторных испытаний Исполнитель привлекает к такому отбору представителя Заказчика и представителя аккредитованной лаборатории.

1.47. Исполнитель предоставляет копии документов с результатами проведения лабораторных испытаний Заказчику в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения документов с результатами лабораторных испытаний.

1.48. Исполнитель предоставляет на утверждение Заказчика согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РБ меню до начала оказания услуг: - примерное меню не менее чем на 2 недели, разработанное в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» раздел 6 п.6.5. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню (приложение № 2 к техническому заданию).

1.49. Заказчик обязан совместно с Исполнителем утвердить:

- режим работы пищеблока, выдачу готовой продукции по графику,
- предоставить Исполнителю в пользование помещения, технологическое и холодильное оборудование, необходимые для оказания услуги по организации горячего питания.

1.50. Заказчик обязан не реже одного раза в квартал проводить инвентаризацию имущества, переданного Исполнителю по акту приема-передачи.

1.51. Заказчик осуществляет контроль за организацией и обеспечением питанием учащихся, а именно назначить ответственных лиц для снятия бракеража готовой пищи перед ее раздачей.

1.52. Заказчик проводит обследование технического состояния вентиляции специализированными организациями через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем -

не реже 1 раза в 10 лет с осуществлением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха.

Приложение № 1 к техническому заданию

Настоящее техническое задание подготовлено на основании следующих документов:

- Конституции РФ;
- международных договоров;
- законодательных актов РФ в сфере стандартизации;
- указов и распоряжений Президента РФ, постановлений и распоряжений Председателя Правительства РФ, регламентирующих вопросы осуществления закупок;
- правовых актов федеральных органов исполнительной власти (министерств, комитетов, служб, агентств и др.) как общепромышленного, так и ведомственного характера;
- правовых актов органов представительной и исполнительной власти субъектов РФ и их территориальных образований, регламентирующих вопросы осуществления закупки;
- правовых актов нормативного и инструктивного характера, методических документов учреждений, организаций и предприятий;
- государственных стандартов;
- унифицированных систем документации;
- общероссийских классификаторов;
- нормативных документов по организации управленческого труда и охране труда;
- нормативных документов, устанавливающих требования к товарам, работам, услугам, которые являются предметом закупки;
- законодательных актов субъектов РФ и правовых актов, принимаемых органами исполнительной власти субъектов РФ";
- 1. Оказание услуг осуществляется в соответствии с установленными требованиями:
- Конституции РФ;
- Федеральный закон об образовании РФ
- Федеральный закон РФ от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании";
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей";
- ТК статья 351.1. Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
- Постановление Правительства РФ от 21.05.2001 N 389 "О внесении изменений и дополнений в Правила оказания услуг общественного питания";
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 01 декабря 2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции";

- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции";
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного Союза на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукцией, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий";
- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.2508-09 Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1293-03 от 27.04.2009 № 24;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций" от 09.10.2013 № 53;
- СП 1.1.2193-07 изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";
- инструкция Минздрава СССР от 6 июня 1972 г. N 978-72 «Инструкция по проведению С-витаминизации питания».
- приказ Минсельхоза РФ от 27.12.2016г. №589 «Об утверждении ветеринарных правил по работе в оформлении ветеринарных справок». (ОБРАЗЕЦ электронных ветеринарных справок ВСД)



Ветеринарная справка формы 4: № 379242 от 18.04.2018 11:15:58 МСК+3 (оформлен)

Фирма-отправитель: Белис Ирина Егоровна, ИНН: 550501346421, ТПН: 55 № 369 от 18.04.2018 г

Фирма-получатель: Общество с ограниченной ответственностью "КОЛОС", ИНН: 5507202525

Предприятие-получатель: ООО «КОЛОС» (РФ, Омская обл., г. Омск, 22 Декабря ул., д. 90, стр. а)

Продукция: П/ф грудка ц/б охлажденное, 20 кг

Выработана: 18.04.2018, ИП Белис Ирина Егоровна (РФ, Омская обл., г. Омск)

Код: **676E-DF22-B6CB-4600-91E3-2247-1F65-CDAD**

Сгенерировано системой "Меркурий" 18.04.2018 08:16:54 МСК, Белис Ирина Егоровна, ИНН: 5505013 (Иванов Виктор Андреевич)

2. Качество услуг по организации питания соответствует требованиям:

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

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

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования(с изменениями № 1,2)

ГОСТ Р 54659-2011 «Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации услуг»

ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»

«Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под ред. Ф.Л. Марчука, 1996 г. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», «Партнер» г. Уфа 2018г.

3. В случае прекращения действия нормативных актов, определяющих оказание услуг, услуги должны оказываться в соответствии с нормативными актами, действующим на момент оказания услуг. Исполнитель самостоятельно изучает нормативные акты в отношении оказываемых услуг, отслеживает изменение или отмену таких актов и введение в действие новых актов.

Приложение № 3 к Техническому заданию

Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания обучающихся в образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки) в соответствии с Приложением № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) I кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята I категории потрошенные (куры I кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15

Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание: необходимо рассчитать нормы по времени пребывания обучающихся в школе.

Приложение № 4 к техническому заданию

График выдачи пищи

№ п/п	Прием пищи	Время приема пищи
1	Завтраки	10.10-11.40
2	Обеды (все категории)	13:00 - 15:00
3	Полдник (ГПД)	16.00-16.30

Приложение № 5 к Техническому заданию

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) школа

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Приложение № 6 к техническому заданию

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании обучающихся в соответствии с Приложением № 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоступной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10%) жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости.
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд)
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение № 7 к техническому заданию

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложением № 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
 - блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).
- Консервы:
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Пищевые жиры:
- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
 - сливочное масло жирностью ниже 72%;
 - жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.
- Молоко и молочные продукты:
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
 - молоко, не прошедшее пастеризацию;
 - молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
 - мороженое (на основе растительных жиров);
 - творог из непастеризованного молока;
 - фляжная сметана без термической обработки;
 - простокваша "самоквас";
- Яйца:
- яйца водоплавающих птиц;
 - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
 - яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- Кондитерские изделия:
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.
- Прочие продукты и блюда:
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
 - первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
 - крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
 - грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
 - квас, газированные напитки;
 - уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы,
 - маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
 - кофе натуральный;
 - ядра абрикосовой косточки, арахиса;
 - карамель, в том числе леденцовая;
 - продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение N 8 к техническому заданию

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ
(приложение № 6 к СанПиН 2.4.5.2409-08)

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	

Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло - 9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					

Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение № 9 к техническому заданию

В процессе оказания услуг по организации питания должны использоваться следующие пищевые продукты:

Изделия булочные из муки пшеничной высшего сорта (ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»). Требования к качеству: Форма изделий булочных должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот. Окраска булочных изделий - равномерная от светло-золотистой до светло-коричневой. Вкус и запах булочных изделий должны быть характерными для данного вида товара. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы.

Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта (ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»). Требования к качеству: Форма хлеба должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, не крошащийся, не липкий, равномерно пористый, без пустот. Окраска хлеба из смеси пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки равномерная, от светло-коричневой до темно-коричневой. Вкус и запах хлеба должны быть характерными для данного вида товара.

Не допускаются: привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы. На момент поставки время выемки изделий из печи не должно превышать 8 часов.

Молоко питьевое коровье пастеризованное, классическое с массовой долей жира 3,2%, нормализованное, (ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах: характерные для молока, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов.

Цвет: белый.

Продукты молочные. Йогурты. Жирность 2,5%, 3,2% (ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»). Требования к качеству: консистенция однородная, в меру вязкая. При добавлении загустителей или стабилизирующих добавок — желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов.

Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов.

Цвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц.

Творог классический, из нормализованного молока, с массовой долей жира 5% (ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»). Требования к качеству: цвет творога белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция творога мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах творога чистый, кисломолочный без посторонних запахов и привкусов.

Сметана 20% жирности, классическая (ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»). Требования к качеству: цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид и консистенция – однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Масло сливочное крестьянское несоленое 72,5% жирности, изготовленное без включения растительных добавок монолит (ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет от белого до желтого, однородный по всей массе. Консистенция плотная, пластичная, однородная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Вкус и запах: выраженные сливочный, без посторонних привкусов и запахов. Остаточный срок годности масла сливочного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем. Упаковано в индивидуальную упаковку.

Сыр неострый, твердых сортов, не менее 45% жирности (ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без повреждений. Цвет от белого до слабо - желтого, однородный по всей массе. Консистенция пластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная, на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе. Вкус и запах: выраженный сырный с наличием легкой остроты и кислотности, без посторонних запахов и привкусов. Остаточный срок годности сыра на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Яйца куриные пищевые столовые, 1-ой категории (ГОСТ Р 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»). Требования к качеству. **Вес каждого яйца** не менее 55г. Скорлупа яйца должна быть чистой, неповрежденной, без пятен крови и помета. На каждом яйце должна быть четкая, легкочитаемая маркировка. Маркировка осуществляется средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Белок – достаточно плотный, светлый, прозрачный. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Остаточный срок годности яиц на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мясо цыплят-бройлеров 1 сорта, не замороженное без вложения комплекта потрохов (ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»). Требования к качеству. Тушки цыплят бройлеров должны иметь товарный вид. Внешний вид тушек цыплят бройлеров: мышцы развиты хорошо, форма груди округлая. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, кровоподтеков. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Оперение полностью удалено. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Костная система без деформаций. Киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый. Остаточный срок годности мяса цыплят бройлеров 1 категории, без вложения комплекта потрохов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мясо - говядины не замороженное в полутушах и четвертинах 1 категории, нежирное, высшей упитанности (ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"). Требования к качеству: Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения. Цвет - присущий данному виду мяса. Остаточный срок годности мяса - говядины на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного заводом - изготовителем.

Рыба мороженная, потрошенная, без головы, 1-го сорта (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженная. Технические условия»). Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность рыбы чистая, свойственная данному виду рыбы; без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Остаточный срок годности рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Рыба мороженая, потрошенная, с головой, 1-го сорта (ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»). Требования к качеству: Тушки рыбы должны иметь товарный вид. Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность рыбы чистая, свойственная данному виду рыбы; без наружных повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция плотная, присущая рыбе данного вида.

Запах рыбы после размораживания или варки, свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Остаточный срок годности рыбы минтая на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием-изготовителем.

Картофель свежий продовольственный (ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия). Требования к качеству:

Корнеплоды целые, здоровые, чистые, без излишней влажности; не проросшие, не увядшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие.

Запах и вкус - свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее: 35 – 45 мм (у корнеплодов округло-овальной формы); не менее 30 мм (у корнеплодов удлинённой формы).

Капуста белокочанная свежая, 1-ый сорт (ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству.

Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не увядшие, не треснувшие, не побитые, не проросшие, без повреждения сельскохозяйственными вредителями, без излишней влажности; вполне сформировавшиеся; типичной для ботанического сорта формы и окраски.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Морковь столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ Р 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода.

Масса корнеплодов 75,0 - 275,0 г. Размер по длине – не менее 10 см.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Свекла столовая свежая, 1 сорта (ГОСТ Р 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»). Требования к качеству: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них. Мякоть сочная, темно-красная, различных оттенков. Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Лук репчатый свежий, 1 сорта (ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»). Требования к качеству: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 4,0 см по поперечному диаметру.

Чеснок свежий, 1 сорта (ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия»). Требования к качеству: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.

Запах и вкус, свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса;

Размер луковиц не менее 30 мм по наибольшему поперечному диаметру.

Огурцы, помидоры свежие (ГОСТ 1726-85 «Огурцы свежие», ГОСТ 1725-85 «Томаты свежие» Технические условия). Требования к качеству огурцов свежих: внешний вид - плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской.

Требования к качеству помидор свежих: внешний вид плодов - свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов.

Яблоки свежие поздних сроков созревания 1 сорта (ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»). Требования к качеству: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкой. Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съёмной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Состояние мякоти: Мякоть доброкачественная.

Лимоны свежие (ГОСТ 4429-82 «Лимоны. Технические условия»). Требования к качеству: плоды должны быть свежими, чистыми, не уродливыми, без механических повреждений вредителями и болезнями, с ровно

срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус: свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска: от светло-зеленой до желтой или оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм.

Апельсины свежие (ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия»). Требования к качеству: Плоды должны быть свежими, чистыми, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей плодоножкой. Запах и вкус — свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.

Окраска — от светло-оранжевой до оранжевой, допускаются плоды с прозеленью.

Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 50 мм.

Крупа овсяная (ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия») высшего сорта, плющенная, пропаренная (хлопья). Требования к качеству: внешний вид: цвет серовато-желтый различных оттенков, доброкачественного зерна не менее 99,0%. *Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных хлопьев, зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный овсяной пропаренной крупе без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус: свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов. Остаточный срок годности крупы овсяной на момент поставки должен составлять не менее 70/0 от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа манная марки «М» из мягкой пшеницы (ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия»). Требования к качеству: внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета. *Не допускается* генетически модифицированная продукция, а также наличие вредных примесей, испорченных частиц крупы, зараженность вредителями или наличие следов заражения.

Запах: нормальный без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.

Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Остаточный срок годности крупы манной на момент поставки должен составлять не менее /0/0 от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа рисовая высшего сорта, выработанная из шлифованного круглозерного риса (ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»). Требования к качеству:

Внешний вид: цвет - белый, красные и нешелушенные ядра риса не допускаются, доброкачественное ядро не менее 99,7%. *Не допускается:* генетически модифицированная продукция, зараженность вредителями или наличие следов зараженности. Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени. Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности крупы рисовой на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа пшено шлифованное высшего сорта (ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: цвет желтый разных оттенков, доброкачественное ядро не менее 99,2%; испорченные ядра не более 0,2%; нешелушенные зерна не более 0,3%.

Не допускается: генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени. Вкус: свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Остаточный срок годности крупы пшено на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Крупа гречневая из ядрицы быстрорастворяющаяся первого сорта (ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия»). Требования к качеству. Внешний вид: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6х20мм, содержание доброкачественного ядра не менее 99,2%, содержание нешелушенных зерен, не более 0,3%; содержание испорченных ядер, не более 0,2%; содержание сорной примеси, не более 0,4%. *Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, без запаха плесени; Вкус: свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горького и других посторонних привкусов. Остаточный срок годности крупы гречневой на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Горох колотый шлифованный первого сорта, с разделенными семядолями (ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: цвет желтый, зеленый. В горохе одного цвета допускается примесь гороха других цветов не более 7%. *Не допускается:* генетически модифицированная продукция, а также наличие сечки и мучки, зараженность вредителями или наличие следов заражения. Запах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, без запаха плесени или иного постороннего запаха. Вкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Остаточный срок годности гороха колотого на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Макаронные изделия в ассортименте, высшего сорта группа А, В (ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия). Требования к качеству: Цвет: цвет соответствует сорту муки, без следов непромеса. *Не допускается:* наличие признаков зараженности вредителями, содержание в рецептуре (составе) сырья из генетически модифицированных источников.

Вкус и запах: свойственные данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. Остаточный срок годности макаронных изделий (вермишель) на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Мука пшеничная высшего сорта (ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия»). Требования к качеству: Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

Не допускается - загрязненность и зараженность вредителями. Цвет - белый или белый с кремовым оттенком.

Дрожжи хлебопекарные прессованные (ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»). Требования к качеству: Цвет - равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый или кремоватый оттенок. Консистенция - плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться. Запах - свойственный дрожжам.

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, марки «Премиум» (ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид масла подсолнечного - прозрачное, без осадка. Масло подсолнечное должно быть без запаха, вкус обезличенный.

Остаточный срок годности масла подсолнечного на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Сахар-песок из сахара-сырца (ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»). Требования к качеству: внешний вид: однородная сыпучая масса кристаллов; для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Чистота раствора: раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Запах и вкус: свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет - белый.

Соль поваренная пищевая йодированная, экстра (ГОСТ Р 51575-2000 Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия). Требования к качеству:

Вкус - соленый, без постороннего привкуса. Внешний вид - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Цвет - белый.

Печенье весовое (ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»). Требования к качеству:

Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.

Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия хлебобулочные бараночные (ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: сушки в виде кольца. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута. Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Глянцевитая, гладкая поверхность, без вздутий и трещин. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца. Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается

Вкус и запах: свойственны данному наименованию изделия с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Сушки должны быть хрупкими. Остаточный срок годности изделий хлебобулочных, бараночных на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия»). Требования к качеству. Вкус и запах: Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха. Структура: Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании. Цвет: От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. Остаточный срок годности кондитерских изделий пряничных на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Печенье овсяное ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»). Требования к качеству. Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха. Форма: круглая или овальная, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность: Гладкая или шероховатая с извилистыми трещинками. Цвет: Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Остаточный срок годности печенья на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Соки и нектары фруктовые, кисели сухие в ассортименте (яблочно-виноградный осветленный, нектар из смеси фруктов с мякотью, яблочный осветленный, яблочно-грушевый с мякотью, яблочно-абрикосовый с мякотью, яблочно-виноградный осветленный, яблочно-персиковый с мякотью) для детского питания. Требования к качеству: Нектары однородные по всей массе, цвет, свойственный цвету используемых фруктов. Вкус и аромат

натуральные, хорошо выраженные, свойственные используемому сырью или смеси компонентов. Посторонние привкус и запах не допускаются. Остаточный срок годности соков и нектаров на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Огурцы консервированные (ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Вкус и запах: Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Цвет: с оттенками от зеленого до оливкового, однородный, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Томатная паста, экстра или высший сорт (ГОСТ 3343-2017 ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия). Требования к качеству: Внешний вид: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Вкус и запах: ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.

Цвет: Красный, оранжево-красный или малиново-красный. ярко выражений, равномерный по всей массе.

Остаточный срок годности консервов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Виноград сушеный (изюм) высшего сорта (ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид: масса ягод сушеного винограда (изюма) одного вида, сыпучая, без комкования; ягоды после заводской обработки, без плодоножек, без косточек. Количество плодов в 100г. от 34 до 36 шт. *Не допускается* наличие загнивших ягод, ягод; пораженных вредителями хлебных злаков, признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным взглядом; наличие насекомых-вредителей, их личинок и куколок; наличие металлических примесей, минеральных примесей, ощущаемых органолептически. Вкус и запах: свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет: изюм окрашенный - из окрашенных сортов винограда (от золотистого до светло-коричневого, коричневый с бурым оттенком).

Остаточный срок годности изюма на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Абрикосы сушеные (курага) высшего сорта (ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид и форма: целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Вкус и запах: Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Цвет: однородный ярко-оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. Остаточный срок годности кураги на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем.

Кофейный напиток ячменный без кофеина, растворимый. Требования к качеству: цвет - коричневый. Внешний вид - сухая, рассыпчатая, однородная, порошкообразная масса. *Не допускается:* комки, следы порчи, включения, не свойственные данному продукту. Запах - характерный запах обжаренных зерен ячменя и ржи, без добавления кофейных зерен.

Чай черный отборный среднелистовой высшего сорта. Требования к качеству: Внешний вид - сухая рассыпчатая масса, состоящая из отдельных, закрученных и высушенных листьев, без частей стебля, без грубых растительных включений, без фруктовых и ароматических добавок. *Не допускается:* комки, следы порчи, включения несвойственные данному продукту. Цвет - темно-коричневый или черный. Запах - присущий данному продукту.

Какао-порошок (ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»). Требования к качеству: Внешний вид - Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинки. Вкус и аромат свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов.

Крахмал картофельный, экстра или высший сорт. (ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»). Требования к качеству. Цвет - белый. Запах свойственный крахмалу без посторонних запахов. Внешний вид: Однородный порошкообразный продукт.

Джемы (ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»). Требования к качеству.

Внешний вид: мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. Масса медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Вкус и запах: хорошо выраженный, сладкий, кисло-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Для джема из сухофруктов допускается слабовыраженный вкус и запах с наличием легкого привкуса карамелизованного сахара. Цвет: свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен джем. Остаточный срок годности джемов на момент поставки должен составлять не менее 70% от срока годности, установленного предприятием - изготовителем. *Не допускается:* посторонних привкуса и запаха, добавления консерванта - сорбиновой кислоты.

Колбасные изделия в ассортименте для дошкольного и школьного питания (Технический регламент Таможенного союза 034/2013). Требования к качеству. Внешний вид: батоны с чистой, сухой поверхностью без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша. Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красноватого, без темных пятен и пустот. Запах и вкус: приятный, свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый. Форма, размер и вязка батонов: Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона.

СОГЛАСОВАНО

Временно исполняющий обязанности
руководителя управления
Федеральной службы
по надзору в сфере защиты
прав потребителей
и благополучия человека
по Республике Башкортостан



Г.Я. Пермина

УТВЕРЖДАЮ

Исполняющий обязанности
министра образования
Республики Башкортостан



А.В. Хажин

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель председателя
Государственного комитета
Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей



А.Н. Гусев

Примерное 2-х недельное меню для детей с 7 до 11 лет на весенне-летний сезон

День: понедельник

Неделя: первая весна

Прием пищи, наименование блюда		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углесо- ды, г	ЭЦ, ккал	С,мг	Минеральные элементы (мг)				Витамины		
								Са	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг
	Завтрак (молочный)													
**	Макаронные изделия, запеченные с сыром	160	9,42	10,91	39,56	294,96	0,09	137,12	15,85	140,32	1,02	189,15	0,74	0,09
288*	Кофейный напиток на молоке сгущенном	200	1,70	1,40	16,10	81,00	0,08	51,37	5,62	67,5	0,04	24,75	0,08	0,01
**	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,10	0,00	2,4	0	0	0,02	0	0	
**	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16	9	11	2,2	5	0,2	0,03
**	Хлеб пшеничный обогащенный	50	3,80	0,40	24,60	117,20	0,00	10	7	32	0,55	0	0,6	0,06
	Итого за прием	45-00	15,40	20,36	90,19	606,26	10,17	216,89	37,47	250,82	3,83	218,90	1,62	0,19
	Обед													
**	Икра кабачковая консервированная	50	0,95	4,45	3,85	59,50	3,50	20,5	7,5	0,3	0,35	91	0,8	0,01
68*	Суп с мелкошинкованными овощами	250/5	2,01	5,01	11,30	98,96	21,32	30,08	22,25	36	0,82	112,3	0,15	0,09
**	Гуляш	30/30	9,19	10,02	2,11	135,32	1,46	11,25	12,77	134,36	1,43	7,2	1,68	0,04
168*	Гороховое пюре	130/4	13,36	4,20	32,23	220,14	0,00	79,76	69,79	194,17	4,46	22,9	0,03	0,53
294*	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,60	0,00	0,6	0	12,24	0,06	0	9,42	0
**	Хлеб пшеничный обогащенный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,00	9	6,3	28,8	0,5	0	0,5	0,05
**	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,00	4,5	5	23	0,73	0	0,4	0,02
	Итого за прием	55-00	30,60	24,38	115,75	800,77	26,28	155,69	123,61	428,87	8,35	233,40	12,98	0,74
	Итого за день		46,00	44,74	205,94	1407,03	36,45	372,58	161,08	679,69	12,18	452,30	14,60	0,93

*-овощи урожая прошлого года(капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

День: вторник

Неделя: первая весна-лето

Прием пищи, наименование блюда		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	С, мг	Минеральные элементы (мг)				Витамины:		
								Ca	Mg	P	Fe	РЭ, мкг	ТЭ, мг	В1, мг
Завтрак (молочный)														
**	Каша пшенная молочная вязкая	150/5	6,44	7,17	32,18	219,66	0,94	100,78	41,38	88,59	1,13	22,22	0,21	0,19
283*	Чай с сахаром	200/10	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,3	0	8	0,03	0	0	0
**	Сыр порционный	15	3,95	3,99	0,00	52,50	0,11	150	8,25	0	0,11	0	0	0
**	Хлеб пшеничный обогащенный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	10	7	32	0,55	0	0,6	0,06
**	Бийогурт "Бифилайф"	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,60	119	14	91	0,1	22	0	0,03
	Итого за прием	45-00	17,39	14,76	71,26	491,56	1,65	380,08	70,63	219,59	1,92	44,22	0,81	0,28
Обед														
Салат из моркови с огурцами и зеленым горошком		60	0,84	4,54	3,01	56,03	4,25	11,17	12,02	0,12	0,27	21	0,16	0,03
20*	Борщ с капустой и картофелем	250/10	1,90	4,92	9,98	92,52	19,87	40,88	23,97	47,02	1,12	96,25	0,25	0,06
**	Котлеты или биточки рыбные	60	8,03	5,80	10,24	125,58	0,39	41,74	26,04	211,41	0,55	28,15	0,43	0,07
**	Соус молочный (к биточкам)	40	1,09	3,89	4,07	55,78	0,26	28,42	3,66	36	0,1	16	0,8	0,02
**	Картофель тушеный	130	2,90	8,04	21,34	170,07	26,23	26,52	34,97	64,49	1,38	32,36	0,13	0,16
295*	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	19,89	78,65	4,00	6,85	3,6	3,83	0,93	2	0,08	0,01
271*	Хлеб пшеничный обогащенный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,00	9	6,3	28,8	0,5	0	0,5	0,05
**	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,00	4,5	5	23	0,7	0	0,4	0,02
	Итого за прием	55-00	19,57	27,96	101,87	736,88	55,00	169,08	115,56	414,67	5,55	195,76	2,75	0,42
	Итого за день		36,96	42,72	173,13	1228,44	56,65	549,16	186,19	634,26	7,47	239,98	3,56	0,70

*-овощи урожая прошлого года(капусту,репчатый лук,корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

День: среда

Неделя: первая весна- лето

	Прим пищи, наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал	С,мг	Минеральные элементы (мг)				Витамины		
								Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг
	Завтрак(молочный)													
181*	Каша рисовая молочная с маслом	150/5	4,56	6,33	32,19	204,42	0,96	95,97	27,21	114,42	0,45	45,29	0,36	0,06
299*	Какао с молоком	200	3,87	3,80	15,09	111,46	1,30	125,42	31	0	1,01	0	0	0,04
**	Ветчина (порциями)	20	2,58	4,36	0,38	51,20	0,00	5,6	4,8	37,3	0,48	0	0	0,03
**	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16	9	11	2,2	5	0,2	0,03
**	Хлеб пшеничный обогащенный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	10	7	32	0,55	0	0,6	0,06
	Итого за прием	45-00	15,21	15,29	82,06	531,58	12,26	252,99	79,01	194,72	4,69	50,29	1,16	0,22
	Обед													
42*	Винегрет овощной	60	0,81	3,10	4,30	48,64	5,41	12,83	10,74	25,78	0,44	121,08	0,09	0,03
63*	Суп картофельный с горохом	250	7,80	4,88	35,27	216,74	11,65	48,27	44,09	1,86	2,39	5,33	0	0,27
98*	Котлеты или биточки мясные	50	8,45	9,44	8,49	152,68	0,16	22,27	11,99	79,7	1,18	4,37	1,7	0,05
234*	Соус томатный (к биточкам)	40	0,45	1,77	2,68	28,72	2,00	4,82	3,44	36	0,16	20	0,3	0,01
140*	Капуста тушеная	130	3,15	3,52	13,27	99,24	69,10	82,59	27,76	29,5	1,12	19,88	0,6	0,06
**	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)	200	0,00	0,00	8,00	5,00	5,00	0	20	0	0	0	17	34
**	Хлеб пшеничный обогащенный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,00	9	6,3	28,8	0,5	0	0,5	0,05
**	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,00	4,5	5	23	0,73	0	0,4	0,02
	Итого за прием	55-00	25,31	23,32	105,35	709,27	93,32	184,28	129,32	224,64	6,52	170,66	20,59	34,49
	Итого за день		40,52	38,61	187,41	1240,85	196,54	252,99	79,01	194,72	4,69	50,29	1,16	0,22

*-овощи урожая прошлого года(капусту,репчатый лук,корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

День: четверг

Неделя: первая весна-лето

Прием пищи, наименование блюда		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	С,мг	Минеральные элементы (мг)				Витамины			
								Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг	
	Завтрак (молочный)														
229*	Пудинг творожный с повидлом	100/10.	17,51	6,64	28,27	245,18	0,44	139,68	24,33	167	0,96	0	1,78	0,06	
283*	Чай с сахаром	200/10	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,3	0	8	0,03	0	0	0	
**	Хлеб пшеничный обогащенный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	10	7	32	0,55	0	0,6	0,06	
**	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,10	0,00	2,4	0	0	0,02	0	0	0	
**	Напиток кисломолочный "Ацидолакт"	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,60	119	14	91	0,1	22	0	0,03	
	Итого за прием	45-00	24,59	17,49	67,48	530,68	1,04	271,38	45,33	298,00	1,66	22,00	2,38	0,15	
	Обед														
6*	Салат из свежей капусты с морковью	60	1,38	3,08	7,01	62,13	31,11	39,55	15,63	0	0,53	0	0	0,03	
54*	Рассольник "Ленинградский"	250/10	2,49	5,15	17,27	126,31	17,25	27,39	27,86	101,79	1,08	124,71	0,23	0,11	
**	Печень по-строгановски	30/30	8,38	6,38	4,44	109,30	15,09	15,63	9,83	167,6	3,14	8,1	2,07	0,14	
138*	Картофельное пюре	130	2,86	4,44	19,15	128,33	22,51	46,02	29	62,47	1,1	32,3	0,07	0,14	
296*	Напиток апельсиновый или лимонный	200	0,07	0,00	20,03	79,87	3,99	0,6	0,06	3,16	0	163,4	0,76	0	
**	Хлеб пшеничный обогащенный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,00	9	6,3	28,8	0,5	0	0,5	0,05	
**	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,00	5	5	23	0,73	0	0,4	0,02	
	Итого за прием	55-00	19,83	19,66	101,24	664,19	89,95	143,19	93,68	386,82	7,08	328,51	4,03	0,49	
	Итого за день		44,42	37,15	168,72	1194,87	90,99	414,57	139,01	684,82	8,74	350,51	6,41	0,64	

*-овощи урожая прошлого года(капусту,репчатый лук,корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

День: пятница

Неделя: первая весна-лета

	Прием пищи, наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	С, мг	Минеральные элементы (мг)				Витамины		
								Ca	Mg	P	Fe	РЭ, мкг	ТЭ, мг	В1, мг
	Завтрак (молочный)													
219*	Омлет натуральный	120	12,60	13,61	2,25	182,06	0,45	97,32	16,12	121,6	2,37	123,3	0,2	0,08
299*	Какао с молоком	200	3,87	3,80	15,09	111,46	1,30	125,42	31	0	1,01	0	0	0,04
**	Хлеб пшеничный обогащенный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	10	7	32	0,55	0	0,6	0,06
**	Бийогурт с фруктовым наполнителем	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,60	119	14	91	0,1	22	0	0,03
	Итого за прием	45-00	23,47	21,01	46,44	473,02	2,35	351,74	68,12	244,60	4,03	145,30	0,80	0,21
	Обед													
15*	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,54	6,05	2,12	65,28	9,00	7,43	5,77	16,1	0,28	48,72	0,17	0,02
53*	Щи из свежей капусты с картофелем	250/10	1,90	4,95	8,93	88,76	30,02	40,88	20,77	45,86	0,76	74,2	1,9	0,06
87*	Рыба (филе), тушеная в томате с овощами	50/25	9,96	3,46	1,48	77,26	1,42	29,59	37,4	0,65	0,6	16,03	0,2	0,07
**	Рис отварной с маслом	130/4	3,30	3,37	34,68	182,24	0,00	8,37	23,61	137,4	0,51	36,3	0,45	0,03
293*	Компот из кураги	200	1,30	0,08	32,71	137,80	1,00	40,6	26,25	0	0,86	0	0	0,03
**	Хлеб пшеничный обогащенный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,00	9	6,3	28,8	0,5	0	0,5	0,05
**	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,00	4,5	5	23	0,73	0	0,4	0,02
	Итого за прием	55-00	21,65	18,52	113,26	709,59	41,44	140,37	125,10	251,81	4,24	175,25	3,62	0,28
	Итого за день		45,12	39,53	159,70	1182,61	43,79	492,11	193,22	496,41	8,27	320,55	4,42	0,49

*-овощи урожая прошлого года(капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

День: понедельник

Неделя: вторая весна- лето

Прием пищи, наименование блюда		Выход , г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	C, мг	Минеральные элементы (мг)				Витамины		
								Ca	Mg	P	Fe	PЭ, мкг	ТЭ, мг	В1, мг
Завтрак (вариант №2)														
**	Колбаса "Докторская" отварная	50	6,40	11,10	0,76	128,50	0,00	14,5	11	97,7	0,85	5	0,16	0,11
212*	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,50	0,00	15,59	8,66	126	0,88	170	0,63	0,09
283*	Чай с сахаром	200/10	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,3	0	8	0,03	0	0	0
**	Хлеб пшеничный обогащенный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	10	7	32	0,55	0	0,6	0,06
**	Сыр порционный	15	3,95	3,99	0,00	52,50	0,11	150	8,25	0	0,11	0	0	0
Итого за прием		45-00	19,97	19,80	72,42	548,90	0,11	190,39	34,91	263,70	2,42	175,00	1,39	0,26
Обед														
**	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,57	3,30	2,10	5,1	4,2	0	0,15	0	0,9	0,01
68*	Свекольник	250/10	2,43	5,76	16,44	127,90	17,24	48,69	31,18	47,02	1,54	96,25	0,25	0,08
92*	Бефстроганов	30/30	9,65	13,45	3,71	174,66	1,49	24,25	14,27	139,6	1,49	42,8	0,12	0,04
**	Рис отварной с овощами	150/5	3,59	4,98	34,98	199,29	2,25	19,24	30,18	158	0,72	41,78	5	0,05
294*	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,60	0,00	0,6	0	12,24	0,06	0	0	0
**	Хлеб пшеничный обогащенный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,00	9	6,3	28,8	0,5	0	0,5	0,05
**	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,00	4,5	5	23	0,73	0	0,4	0,02
Итого за прием		55-00	20,97	24,92	121,96	792,00	23,08	111,38	91,13	408,66	5,19	180,83	7,17	0,25
Итого за день			40,94	44,72	194,38	1340,90	23,19	301,77	126,04	672,36	7,61	355,83	8,56	0,51

*-овощи урожая прошлого года(капуста,репчатый лук,корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

День: вторник

Неделя: вторая весна

Прием пищи, наименование блюда		Выход , г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	С, мг	Минеральные элементы (мг)				Витамины		
Завтрак (молочный)								Са	Mg	P	Fe	РЭ, мкг	ТЭ, мг	В1, мг
**	Каша овсяная "Геркулес" молочная вязкая	150/5	6,27	8,07	28,48	212,17	0,98	111,44	53,25	51,17	1,31	26,46	0,17	0,18
299*	Какао с молоком	200	3,87	3,80	15,09	111,46	1,30	125,42	31	0	1,01	0	0	0,04
**	Ветчина (порциями)	30	3,87	6,54	0,57	76,80	0,00	8,4	7,2	84	0,72	0	0,15	0,05
**	Хлеб пшеничный обогащенный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	10	7	32	0,55	0	0,6	0,06
**	Бюйогурт "Биолайф"	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,60	119	14	91	0,1	22	0	0,03
	Итого за прием	45-00	21,01	22,01	73,24	579,93	2,88	374,26	112,45	258,17	3,69	48,46	0,92	0,36
Обед														
27*	Салат из свеклы с яблоками	60	0,63	3,12	5,89	54,65	5,77	16,95	9,96	22,3	0,98	2,22	2,1	0,01
**	Рассольник домашний	250/10	2,59	6,87	15,45	135,30	26,77	44,72	3,43	107,7	1,17	124,71	0,23	0,11
90*	Рыба (филе), запеченная с картофелем	200	4,67	9,66	17,62	216,59	14,60	67,49	61,12	94,7	1,4	16,7	0,2	0,19
**	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)	200	0,00	0,00	8,00	5,00	5,00	0	20	0	0	0	17	34
270*	Хлеб пшеничный обогащенный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,00	9	6,3	28,8	0,5	0	5	0,05
**	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,00	4,5	5	23	0,73	0	0,4	0,02
	Итого за прием	55-00	12,54	20,26	80,30	569,79	52,14	142,66	105,81	276,50	4,78	143,63	24,93	34,38
	Итого за день		33,55	42,27	153,54	1149,72	55,02	516,92	218,26	534,67	8,47	192,09	25,85	34,74

*-овощи урожая прошлого года(капуста, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

День: среда

Неделя: вторая весна-лето

Прием пищи, наименование блюда		Выход , г	Белки, г	Жиры, г	Углероды, г	ЭЦ, ккал	С, мг	Минеральные элементы (мг)				Витамины		
								Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг
Завтрак(молочный)														
221*	Омлет с морковью	120/5	9,73	16,29	4,50	204,20	2,05	98,55	25,26		125	1,91	107,8	0,38
283*	Чай с сахаром	200/10	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,3	0		8	0,03	0	0
**	Хлеб пшеничный обогащенный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	10	7		32	0,55	0	0,06
**	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,10	0,00	2,4	0		0	0,02	0	0
**	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	16	9		11	2,2	5	0,03
Итого за прием		45-00	14,01	24,34	49,01	474,70	12,05	127,25	41,26	176,00	4,71	112,80	1,18	0,17
Обед														
**	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	7,50	4,2	6		58,05	0,27	56,86	0,08
65*	Суп "Крестьянский" с пшеном	250/10	2,15	5,82	10,68	104,51	20,04	36,53	21,02		0,64	0,74	150,77	1,95
97*	Жаркое по-домашнему	50/115	16,81	17,63	16,38	291,48	20,59	23,36	41,48		3,13	3,13	11,15	2,85
296*	Напиток апельсиновый или лимонный	200	0,07	0,00	20,03	79,87	3,99	0,06	0		22	0	10	0,4
**	Хлеб пшеничный обогащенный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,00	9	6,3		28,8	0,5	0	0,5
**	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,00	4,5	5		23	0,73	0	0,4
Итого за прием		55-00	24,01	24,72	81,57	641,89	52,12	157,45	215,42	140,99	234,15	234,96	6,51	0,33
Итого за день			38,02	49,06	130,58	1116,59	64,17	284,70	256,68	316,99	238,86	347,76	7,69	0,50

*-овощи урожая прошлого года(капуста,репчатый лук,корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

День: четверг

Неделя: вторая весна

Прием пищи, наименование блюда		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	С, мг	Минеральные элементы (мг)				Витамины	
								Ca	Mg	P	Fe	РЭ, мкг	ТЭ, мг
Завтрак (молочный)													
201*	Запеканка рисовая с повидлом	130/10	7,98	6,24	44,83	266,97	0,17	47,46	26,27		13	0,79	50,3
285*	Чай с сахаром	200/10	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,3	0		8	0,03	0
**	Сыр (порционный)	15	3,95	3,99	0,00	52,50	0,11	150	8,25		0	0,11	0
**	Хлеб пшеничный обогащенный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	10	7		32	0,55	0
**	Бийогурт без сахара	100	3,20	3,20	0,00	62,00	0,60	119	14		91	0,1	22
	Итого за прием	45-00	18,93	13,83	79,41	538,87	0,88	326,76	55,52	144,00	1,58	72,30	0,72
Обед													
36*	Салат Мазайка	60	0,91	5,12	5,37	71,53	5,70	16,16	12,96		25,78	0,39	121,08
66*	Суп -салма	250	2,92	5,84	14,62	122,86	1,50	15,6	9,01		29	0,53	232
98*	Котлеты или биточки мясные	50	8,45	9,44	8,49	152,68	0,16	22,27	11,99		79,7	1,18	4,37
234*	Соус томатный (к котлетам)	40	0,45	1,77	2,68	28,72	2,00	4,82	3,44		36	0,16	20
**	Рагу из овощей	130	2,29	6,01	14,30	121,38	25,65	31,66	27,19		66,3	1	18,2
294*	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,60	0,00	0,6	0		12,2	0,06	0
**	Хлеб пшеничный обогащенный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,00	9	6,3		28,8	0,5	0
**	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,00	4,5	5		23	0,73	0
	Итого за прием	55-00	20,11	28,88	111,72	784,02	35,01	104,61	75,89	300,78	4,55	395,65	4,03
	Итого за день		39,04	42,71	191,13	1322,89	35,89	431,37	131,41	444,78	6,13	467,95	4,75

* -овощи урожая прошлого года(капуста,репчатый лук,корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

День: пятница

Неделя: вторая весна-лето

	Прием пищи, наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углевод- ды, г	ЭЦ, ккал	С, мг	Минеральные элементы (мг)				Витамины		
								Ca	Mg	P	Fe	РЭ,мкг	ТЭ,мг	В1,мг
	Завтрак (молочный)													
226*	Сырники из творога	100/10	21,41	8,86	27,34	278,30	0,55	185,54	26,72	207,6	0,66	0	2,3	0,07
283*	Чай с сахаром	200/10	0,00	0,00	9,98	39,90	0,00	0,3	0	8	0,03	0	0	0
**	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,00	10	7	32	0,55	0	0,6	0,06
**	Бюйогурт "Бифилайф"	100	3,20	3,20	4,50	62,00	0,60	119	14	91	0,1	22	0	0,03
	Итого за прием	45-00	28,41	12,46	66,42	497,70	1,15	314,84	47,72	338,60	1,34	22,00	2,90	0,16
	Обед													
**	Свекла отварная	60	0,92	0,06	5,39	25,70	6,12	22,64	13,46	25,78	0,86	121,08	0,09	0,01
62*	Суп картофельный с клецками	250	1,72	3,16	11,84	82,99	11,50	16	17,55	79,61	0,69	87,83	0,14	0,08
**	Тефтели из говядины с рисом	50	6,76	8,88	6,64	133,53	1,50	9,91	11,79	57,4	1,07	10,1	0,12	0,04
234*	Соус томатный (к тефтелям)	40	0,45	1,77	2,68	28,72	2,00	4,82	3,44	36	0,16	20	0,3	0,01
173*	Каша гречневая рассыпчатая	130/4	7,84	4,95	35,45	217,40	0,00	15,94	124,15	85,8	4,18	24,9	0,52	0,27
295*	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,89	78,65	4,00	6,85	3,6	3,83	0,93	2	0,08	0,01
**	Хлеб пшеничный обогащенный	45	3,42	0,36	22,14	105,75	0,00	9	6,3	28,8	0,5	0	0,5	0,05
**	Хлеб ржаной	25	1,23	0,25	11,20	52,50	0,00	4,5	5	23	0,73	0	0,4	0,02
	Итого за прием	55-00	22,50	19,59	114,23	725,24	25,12	89,66	185,29	340,22	9,12	265,91	2,15	0,49
	Итого за день		50,91	32,05	180,65	1222,94	26,27	404,50	233,01	678,82	10,46	287,91	5,05	0,65

*-овощи урожая прошлого года(капуста,репчатый лук,корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.