

КОНТРАКТ № 4-Л

на оказание услуги по организации питания детей в лагере с дневным пребыванием детей в период осенних каникул 2022 года

г. Новомосковск

« 10 » октября 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя образовательная школа № 8», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Енина Алексея Александровича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Безрукова Ольга Владимировна, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующего на основании Свидетельства ОГРНИП №311715418800079, с другой стороны, совместно при упоминании именуемые «Стороны», заключили между собой настоящий Контракт (далее – Контракт) (идентификационный код закупки) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. В соответствии с условиями настоящего Контракта Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания (3-х разовое (завтрак, обед, полдник) в лагере с дневным пребыванием детей в период осенних каникул 2022 года (далее – Услуги), а Заказчик обязуется произвести оплату за фактически оказанные Услуги.

1.2. Услуги оказываются Исполнителем на базе школьной столовой:

Смена лагеря с дневным пребыванием детей: с 28.10.2022 по 03.11.2022:

1.3. Объем оказываемой услуги:

Количество учащихся в возрасте 7-10 лет – 25 человек;

Количество учащихся в возрасте от 11 - 15 лет – 35 человек.

Стоимость услуги на одного учащегося, посещающего лагерь с дневным пребыванием – 300,10 руб. (триста рублей 10 копеек) из них: стоимость питания на одного учащегося составляет 260,00 руб. (двести шестьдесят рублей 00 копеек) в день, сумма накладных расходов на одного ребенка в день составляет 40,10 руб. (сорок рублей 10 копеек).

1.4. Услуги оказываются в соответствии с Графиком оказания услуг (Приложение № 1 к Контракту).

1.5. Место оказания Услуги: Тульская область, г. Новомосковск, . Школьная, д.13

1.6. Стоимость Услуги определяется с учетом объема оказываемых услуг (количества питающихся и количества дней питания), определенных в пункте 1.2 и 1.3 настоящего Контракта.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

2.1. Цена Контракта составляет **90030,00 руб.** (девятьдесят тысяч тридцать рублей 00 копеек), НДС не облагается в связи с применением Исполнителем упрощенной системы налогообложения.

2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных в пункте 2.4 настоящего раздела.

2.3. Цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных Контрактом, объема услуги, качества, оказываемой услуги и иных условий Контракта.

2.4. В цену Контракта входят все расходы, связанные с оказанием услуг по организации питания в лагере с дневным пребыванием детей, стоимость продуктов, их доставка до места оказания услуг, хранение, и обеспечение обслуживающего персонала моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой, а также налоги и другие обязательные платежи, связанные с исполнением Контракта, установленные действующим законодательством РФ.

2.5. Оплата производится за фактически оказанные Услуги на основании предъявленного Исполнителем к оплате счета-фактуры (счета), путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя не более 10 (десяти) рабочих дней с момента подписания уполномоченными представителями Сторон акта приема-передачи оказанных услуг.

Форма оплаты: безналичный расчет в российских рублях.

2.6. .Источник финансирования: собственные средства учреждения.

2.7. Источник поступления денежных средств:

- субсидии из бюджета Тульской области бюджету муниципального образования город Новомосковск на финансирование мероприятий по проведению оздоровительной кампании детей;

- средства бюджета муниципального образования город Новомосковск в рамках финансирования мероприятий по проведению оздоровительной кампании детей.

2.8. Оплата по настоящему Контракту осуществляется по КБК 856 0707 0000000000 244.

3. СРОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

3.1. Срок оказания услуг: с «28» октября 2022 года по «03» ноября 2022 года (включительно).

3.2. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Контракту. Истечение срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение обязательств по настоящему Контракту.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Осуществлять организацию питания в лагере с дневным пребыванием детей в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального закона Российской Федерации от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», действующих санитарных норм и правил: СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с

дневным пребыванием детей в период каникул», СанПиН 2.3.2.2362-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты, Организация детского питания», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», ГОСТ Р 51074-2003, «Продукты пищевые, Общие требования», Постановление Правительства Российской Федерации от 1 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», Постановление главного санитарного врача РФ от 02.06.2008 № 33 «О производстве и обороте мяса птицы», закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии».

4.1.2. Осуществлять доставку продуктов питания для приготовления блюд в таре и упаковке, обеспечивающей их сохранность и целостность. На упаковке, либо ярлыках и в сопроводительных документах обязательно указание информации на русском языке об изготовителе, дате выработки, сроке годности (реализации), предусмотренных требованиями ГОСТ, автотранспортом в соответствии с требованиями к транспортировке пищевых продуктов, регламентированными законодательством Российской Федерации (№29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов») за свой счет до места нахождения Заказчика.

4.1.3. Сопровождать каждую партию продуктов питания товарно-сопроводительной документацией, удостоверяющей их качество и безопасность (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарные справки).

4.1.4. Нести ответственность за качество хранения продуктов питания в соответствии со сроками их реализации, и производить кулинарную обработку в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации питания.

4.1.5. Соблюдать требования к санитарному состоянию пищеблока и складских помещений, правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 и требования, предъявляемые Роспотребнадзором.

4.1.6. Составлять меню, руководствуясь примерным недельным циклическим меню рационов питания детей «Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные руководителем федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4.1.7. Составлять план-меню и утверждать с начальником лагеря Заказчика.

4.1.8. Организовывать для всех детей горячее питание в соответствии с планом-меню утвержденным начальником лагеря Заказчика.

4.1.9. Соблюдать технологию приготовления блюд, нормы закладки сырья, нормы выхода блюд, использовать качественные продукты. Не допускать в примерном меню повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

4.1.10. Соблюдать в примерном меню требования правил СанПиН 2.4.4.2599-10 п. 9.6., по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах.

4.1.11. При организации питания для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывать рацион питания (примерное 7-дневное меню для весенних, осенних, зимних каникул).

4.1.12. При разработке меню предпочтение отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

4.1.13. В качестве обязательного дополнительного питания включать в меню витаминизированное молоко для школьного питания в мелкоштучной упаковке (200 мл) согласно ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Не использовать в питании детей замороженные молочные продукты с длительным сроком хранения, в соответствии с СанПиН 2.4.4.2599-10 п. 9.11.

4.1.14. При организации питания использовать продукты по позициям № 38 (мясо говядина) и № 44 (печень говяжья) Приложения № 2 к настоящему Контракту, с массовой долей жировой и соединительной ткани составом не более 20 процентов.

4.1.15. Иметь при оказании услуг в наличии технологическую документацию (сборник рецептур блюд и нормативов для школьного питания, технологические карты, калькуляционные карты)

4.1.16. В примерном меню указывать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

4.1.17. Предоставить Заказчику документацию, подтверждающую проведение производственного контроля

4.1.20. Обеспечивать обслуживающий персонал моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой.

4.1.21. Обеспечить соблюдение требований противопожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм и правил.

4.1.22. Производить для работы на пищеблоке общеобразовательного учреждения подбор квалифицированного персонала, прошедшего профессиональную гигиеническую подготовку.

4.1.23. Замещать работников пищеблока работниками, имеющими соответствующую квалификацию и образование.

4.1.24. Гарантировать безопасное питание.

4.1.25. Нормы потребления продуктов питания на одного ребенка в день в лагерях с дневным пребыванием детей (Приложение №3 к Контракту) должны соответствовать нормативу, установленному в примерном меню для организации 3-х разового питания детей в лагере с дневным пребыванием детей (Приложение №4 к Контракту), разработанным в соответствии с категорией питающихся и двух возрастных групп согласно «Примерному меню горячих завтраков, обедов и полдников для организации питания детей в лагере с дневным пребыванием детей 7-11 и 11-18 лет и старше в образовательных организациях», «Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные руководителем федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4.1.26. Осуществлять закупку и доставку продуктов питания до места оказания услуг специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

4.1.27. Нести ответственность за качество приготовленных блюд в соответствии с утвержденным планом-меню;

4.1.28. Ежедневно в обеденном зале вывешивать меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4.1.29. Осуществлять раздачу блюд детям.

4.1.30. Осуществлять уборку и мытье посуды.

4.1.31. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке учреждения Исполнитель должен ежедневно заполнять журналы в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.4.2599-10 Приложение № 9, а также отбирать суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.4.2599-10 Приложение № 10.

При возникновении случаев пищевых отравлений или инфекционных заболеваний суточные пробы готовых блюд, а также пробы других подозреваемых пищевых продуктов предоставляются по требованию органов, уполномоченных осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) для лабораторных исследований.

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. Исполнитель вправе запрашивать у Заказчика всю необходимую информацию, касающуюся исполнения Контракта.

4.2.2. Требовать от Заказчика оплаты оказанных услуг в соответствии с условиями Контракта.

4.3. Заказчик обязан:

4.3.1. Производить оплату оказанных услуг Исполнителю в порядке, предусмотренном п. 2.5. настоящего Контракта.

4.3.2. Предоставить в пользование Исполнителю для приготовления блюд помещение пищеблока, школьные складские помещения (в соответствии с нормативами), технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование (на основании Контракта на безвозмездное пользование).

4.3.3. Предоставить Исполнителю в безвозмездное пользование имеющийся кухонный инвентарь, кухонную и столовую посуду (на основании Контракта на безвозмездное пользование).

4.3.4. Осуществлять контроль за качеством оказываемых услуг, наличием документов, соответствующих требованиям законодательства РФ, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания: сертификат соответствия (или декларацию соответствия), удостоверения качества используемых в приготовлении блюд продуктов питания.

4.4. Заказчик имеет право:

4.4.1. Осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов, условиями и сроками их хранения, качеством приготовления блюд, нормами закладки продуктов в блюда, наличием товарно-сопроводительной документации на продукты и сырье и технологической документации на приготовление кулинарной продукции.

4.4.2. Осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

4.4.3. Требовать от Исполнителя, в случае полного или частичного невыполнения условий настоящего Контракта соответствующего возмещения ущерба.

5. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ

5.1. Исполнитель гарантирует качество и безопасность продуктов питания в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид товара и наличием сертификатов соответствия (или декларации соответствия), обязательных для данного вида товара, оформленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.2. Качество продуктов питания, поставляемых в целях оказания услуг по настоящему Контракту, должно соответствовать требованиям ГОСТов и настоящего Контракта.

5.3. На продукты питания Исполнитель дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид товара.

5.4. Исполнитель гарантирует своевременное и качественное оказание услуг, в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду услуг, действующим законодательством Российской Федерации.

6. ПОРЯДОК И СРОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

6.1. Оказанные услуги передаются уполномоченному представителю Заказчика по акту приема-передачи оказанных услуг, составленному в 2-х экземплярах и подписанному со стороны Исполнителя, в котором должны содержаться сведения о наименовании, количестве, объеме, сроке и общей стоимости оказанных услуг, отчет с приложением ежедневных квитанций по питанию учащихся с указанием количества учащихся, в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней с момента завершения периода оказания Услуги.

6.2. Заказчик в течение 10 (десяти) дней со дня получения актов обязан осуществить приемку оказанных услуг и направить Исполнителю один экземпляр подписанного Заказчиком акта приема-передачи оказанных услуг или представить мотивированный отказ от принятия оказанных услуг полностью или в части с указанием перечня недостатков и сроков их устранения в тот же срок.

6.3. В случае получения Исполнителем мотивированного отказа Заказчика от подписания акта приема-передачи оказанных услуг, Исполнитель обязан рассмотреть мотивированный отказ и устранить замечания в срок, указанный в мотивированном отказе, а если срок не указан, то в течение 3 (трех) рабочих дней с момента его получения.

6.4. Для проверки предоставленных Исполнителем услуг (результата), предусмотренных настоящим Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу своими силами.

6.5. Заказчик может привлечь экспертов, экспертные организации для проведения экспертизы оказанных услуг (результата), обусловленных предметом Контракта, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы будут установлены нарушения требований Контракта, препятствующие приемке результата оказанных услуг, Исполнитель обязан оплатить стоимость экспертизы и устранить за свой счет все допущенные нарушения требований Контракта, препятствующие приемке результата оказанных услуг.

6.6. В случае привлечения Заказчиком экспертов, экспертных организаций для проведения экспертизы оказанных услуг (результата), обусловленных предметом Контракта, срок приемки результата оказанных услуг Заказчиком отодвигается соразмерно времени, необходимой для проведения указанной экспертизы.

6.7. Подписанный уполномоченными представителями Сторон акт приема-передачи оказанных услуг является основанием для оплаты стоимости оказанных Исполнителем услуг в соответствии с условиями настоящего Контракта.

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Контракту в случае, если они явились следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Контракту, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего Контракта и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также, которые стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

7.2. При наступлении таких обстоятельств срок исполнения обязательств по настоящему Контракту отодвигается соразмерно времени действия данных обстоятельств, постольку, поскольку эти обстоятельства значительно влияют на исполнение настоящего Контракта в срок.

7.3. Сторона, для которой надлежащее исполнение обязательств оказалось невозможным вследствие возникновения обстоятельств непреодолимой силы, обязана в течение 3 (трех) календарных дней с даты возникновения таких обстоятельств уведомить в письменной форме другую Сторону об их возникновении, виде и возможной продолжительности действия.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

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

8.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества Заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

8.4. 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).

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.4.1. Пена начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пена устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Contractом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Contractом, штраф устанавливается в виде фиксированной суммы в размере **1 000,00 рублей (Одна тысяча рублей 00 копеек)**.

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

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

8.5.1. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Contractом и фактически исполненных Исполнителем.

8.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом.

8.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, штраф устанавливается в виде фиксированной суммы в размере **9003,00 рублей (девять тысяч три рубля 00 копеек)**, эквивалентную **10 процентам** цены Contractа.

8.5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, которое не имеет стоимостного выражения, штраф устанавливается (при наличии в Contractе таких обязательств) в виде фиксированной суммы в размере **1 000,00 рублей (Одна тысяча рублей 00 копеек)**.

8.6. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки (штрафа, пени) Заказчик направляет Исполнителю требование оплатить неустойку (штраф, пени) с указанием порядка и сроков соответствующей оплаты, но не более 5 дней со дня направления требования. В случае если Исполнитель в добровольном порядке в установленный Заказчиком срок не оплатил неустойку (штраф, пени) Заказчик вправе уменьшить размер оплаты по Contractу на сумму начисленной неустойки (штрафа, пени). При этом исполнение обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (штрафа, пени) в доход бюджета возлагается на Заказчика.

8.7. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

8.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

9. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА

9.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Contractу, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

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

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

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

9.5. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе Contractа действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Contractом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

10. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

10.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта, были урегулированы путем переговоров, с оформлением совместного протокола урегулирования споров.

10.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее десяти календарных дней с даты ее получения.

10.3. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров Стороны после реализации предусмотренной законодательством Российской Федерации процедуры досудебного урегулирования разногласий передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Тульской области.

10.4. К отношениям Сторон по настоящему Контракту и в связи с ним применяется законодательство Российской Федерации.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику, с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет несет Исполнитель.

11.2. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Контрактом.

Все письменные документы (факс, телеграф и т.п.), направленные и полученные Сторонами в процессе исполнения настоящего Контракта обладают юридической силой, с последующим предоставлением оригиналов и являются неотъемлемой частью Контракта.

11.3. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту действительны, если они оформлены в письменной форме и подписаны уполномоченными лицами.

11.4. Расторжение Контракта допускается по письменному соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

11.5. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.6. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах, один экземпляр – для Исполнителя, другой – для Заказчика. Все экземпляры идентичны, имеют одинаковую юридическую силу.

11.7. Все приложения и дополнения к настоящему Контракту являются его неотъемлемой частью:

- приложение № 1 График оказания Услуг.
- приложение № 2 Перечень основных продуктов питания, используемых при организации питания детей.
- приложение № 3 Нормы потребления продуктов питания на одного ребенка в день в лагерях с дневным пребыванием;
- приложение № 4 Примерное меню для организации 3-х разового питания в лагере с дневным пребыванием детей в 2022 году.

12. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Средняя образовательная школа № 8»
301657, Тульская область, г. Новомосковск,
ул. Школьная, д. 13
ИНН 7116031586
КПП 711601001
л/счет 856.20.085.0
Номер казначейского счета:
03234643707240006600
БИК: 017003983
Наименование банка плательщика:
ОТДЕЛЕНИЕ ТУЛА БАНКА РОССИИ//УФК
по Тульской области
Корреспондентский счет: 40102810445370000059
Тел. 8 (48762) 6-70-34
Электронный адрес:
mou8.nmsk@tularegion.org



ИСПОЛНИТЕЛЬ

Индивидуальный предприниматель
Безрукова Ольга Владимировна
301650, Российская Федерация, Тульская
область, г.Новомосковск, ул.Мичурина, д.8
кв.24
ОГРНИП 31171541880079
ИНН 711606495447
Р/сч 4080281096600001524
БИК 047003608
к/сч 3010181030000000608
Отделение №8604 Сбербанка России



О. В. Безрукова

График оказания Услуг

	28.10.2022	31.10.2022	01.11.2022	02.11.2022	03.11.2022
завтрак	9.15	9.15	9.15	9.15	9.15
обед	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00
полдник	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00

Заказчик

/А.А. Енин /



Исполнитель

О. В. Безрукова /



Перечень основных продуктов питания, используемых при организации питания детей.

№ п/п	Наименование товара	Характеристики товара (в том числе упаковка, расфасовка)
1	Апельсины	Вид плодов: свежие, чистые, зрелые. Оболочка плодов: без механических повреждений; без повреждений вредителями и болезнями. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 4427-82.
2	Бананы	Вид плодов: чистые, зрелые, свежие. Оболочка плодов: без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями. Расфасовка: упакованы в картонные коробки. Соответствие стандартов: ГОСТ 51603-2000.
3	Батон	Вид продукта: пшеничный. Сорт: высший. Вид разделки : ручная.
4	Горох	Вид продукта: колотый, шлифованный, чистый, сухой. Сорт: первый. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 6201-68.
5	Горошек зеленый консервированный	Сорт: высший. Расфасовка: металлические банки. Соответствие стандартов: ГОСТ 54050-2010.
6	Горбуша	Вид продукта: свежемороженый. Потрошенный с головой. Расфасовка: полиэтилен. Соответствие стандартов: ГОСТ 32366-2013.
7	Груши	Вид плодов: зрелые, целые, свежие, чистые, здоровые. Расфасовка: упакованы в тару одного вида и типоразмера. Соответствие стандартов: ГОСТ 21713-76.
8	Вафли	Вид продукта: свежий. Состав продукта: с наименьшим содержанием лома и крошки. Сорт: высший. Расфасовка: потребительская тара. Начинка: помадная, фруктовая. Соответствие стандартов: ГОСТ 14031-2014.
9	Зелень	Вид продукта: свежий, без корней, здоровый, без признаков увядания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, чистый.. Расфасовка: упакованы в тару одного вида и типоразмера.
10	Какао-порошок	Состав: без добавления сахара. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 108-2014.
11	Крахмал	Состав: картофельный. Вид продукта: сухой. Расфасовка: потребительская тара.
12	Крупа рисовая	Вид продукта: шлифованный, чистый, сухой. Сорт: высший. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 6292-93
13	Крупа перловая	Вид продукта: шлифованный, чистый, сухой. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 5784-60.
14	Крупа пшеничная	Вид продукта: чистый, сухой. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 276-60.
15	Крупа манная	Вид продукта: чистый, сухой. Состав: мягкая пшеница (марки м). Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 7022-97.
16	Крупа пшено	Вид продукта: шлифованный, сухой, чистый. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 572-2016.
17	Крупа гречневая	Вид продукта: ядрица, сухой, чистый. Сорт: первый. Расфасовка: потребительская тара.
18	Крупа ячневая	Вид продукта: чистый, сухой. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 5784-60.
19	Кукуруза консервированная	Вид продукта: сладкий, в целых зернах. Расфасовка: металлические банки, без повреждений тары. Соответствие стандартов: ГОСТ р 53958-2010.
20	Консервы рыбные в масле	Сорт: высший. Расфасовка: металлические банки.
21	Колбаса вареная	Состав: без острых специй, без содержания сои. Сорт: высший. Расфасовка: батон. Защитная оболочка: оболочка, без повреждений. Соответствие стандартов: ГОСТ р 52196-2011.
22	Капуста	Вид продукта: белокочанный, сформировавшаяся, свежей, целый, здоровый, чистый, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, зачищенная до плотно облегающих листьев. Расфасовка: тара одного вида и типоразмер. Соответствие стандартов: ГОСТ 1724-85
23	Картофель	Вид продукта: свежий, целый, чистый, здоровый, зрелый, не проросший, не увядший. Оболочка: без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Расфасовка: тканевые или сетчатые мешки. Соответствие стандартов: ГОСТ 7176-85.
24	Лимоны	Вид плодов: свежие, чистые, зрелые. Оболочка: без механических повреждений

		, без повреждений вредителями и болезнями. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 4429-82.
25	Лосось	Вид продукта: Свежемороженый, Потрошенный с головой. Расфасовка: Полиэтилен. Соответствие стандартов: ГОСТ 32366-2013.
26	Лук	Вид продукта: репчатый, свежий, здоровый, чистый, целый, зрелый, не проросший, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуйками (рубашкой). Расфасовка: мешки, ящик. Соответствие стандартов: ГОСТ 1723-86
27	Мандарины	Вид плодов: свежие, чистые. Оболочка: без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 4428-82.
28	Маргарин универсальный	Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 32188-2013.
29	Масло подсолнечное	Вид продукта: рафинированный. Расфасовка: потребительская тара.
30	Масло сливочное	Вид продукта: классический. Состав: из коровьего молока, не соленое. Жирность: 82%. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 32261-2013.
31	Мука пшеничная	Состав: без посторонних запахов, без посторонних примесей. Сорт: высший. Упаковка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ р 52189-2003.
32	Макаронные изделия	Продукт группы: А, сорт муки: высший. Свойство массы продукта: однородный, без слипшихся комочков. Расфасовка: потребительская тар, соответствие стандартов : ГОСТ 31743-2012.
33	Минтай	Вид продукта: свежемороженый, потрошенный, обезглавленный. Расфасовка: полиэтилен. Соответствие стандартов: ГОСТ 32366-2013.
34	Морковь	Вид продукта: столовый, свежий, чистый, целый, не увядшей. Оболочка продукта: без повреждений сельскохозяйственными вредителями, не треснувшая, без признаков прорастания. Расфасовка: мешки. Соответствие стандартов: ГОСТ 1721-85.
35	Молоко	Вид продукта: питьевой (цельный), пастеризованный. Состав: нормализованное коровье молоко. Жирность: 2,5%. Срок хранения: не длительны. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 31450-2013.
36	Молоко	Вид продукта: питьевой (цельный), ультрапастеризованный. Состав: коровье молоко. Жирность: 3,2%. Срок хранения: не длительный. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 31450-2013.
37	Молоко сгущенное	Вид продукта: цельный, сгущенное. Состав: с сахаром. Жирность: 8,5%. Расфасовка: в жестяных банках. Соответствие стандартов: ГОСТ р 31688-2012.
38	Мясо говядина б/к	Вид продукта: одноразовой заморозки, бескостный, без загрязнений. Категория: первая. Производство: промышленное. Расфасовка: потребительская тара.
39	Напиток кисломолочный йогуртный	Вид напитка: кисломолочный йогуртный. Состав: с сахаром. Жирность: 2,5%. Срок хранения: Не длительный.
40	Огурцы	Вид продукта: свежий, среднеплодный, целый, здоровый, незагрязнённый, без механических повреждений. Расфасовка: тканевые, полимерные или сетчатые мешки или пакеты. Соответствие стандартов: ГОСТ 1726-85.
41	Огурцы консервированные	Вид плода: плотные, твердые, целые. Сорт: высший. Расфасовка: стеклянные банки, упакованные в картонные ящики.
42	Окорок свиной б/к	Вид продукта: бескостный, без голяшки.
43	Печенье	Вид продукта: весовой, свежий. Состав: сахарное, с наименьшим содержанием лома и крошки. Расфасовка: потребительская тара. Сорт муки: высший.
44	Печень говяжья	Вид продукта: замороженный в блоках. Расфасовка: полиэтилен.
45	Перец болгарский	Вид продукта: сладкий, свежий, целый, чистый, здоровый. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 13908-68.
46	Свекла	Вид продукта: столовый, свежий, здоровый, чистый, целый, не увядший. Оболочка продукта: без признаков прорастания, не треснувшая, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Расфасовка: мешки. Соответствие стандартов: ГОСТ 1722-85.
47	Сливы	Вид плодов: зрелые, целые, чистые, здоровые. Расфасовка: потребительская тара.
48	Сосиски	Вид продукта: варёный. Состав: без острых специй, без содержания соли. Сорт: высший. Расфасовка: батон. Оболочка: защитная, без повреждений. Соответствие стандартов: ГОСТ р52196-2011.
49	Сардельки	Состав: без острых специй, без содержания соли. Сорт: высший. Расфасовка: батон Оболочка: защитная, без повреждений.
50	Соки и нектары	Расфасовка: коробки, емкость: 0,2 л.

	фруктовые	
51	Сметана	Жирность: 15%. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 31452-2012.
52	Сыр	Вид продукта: сычужный, твердый, полутвердый, не острых сортов, без признаков порчи. Жирность: 40%. Расфасовка: полиэтилен. Соответствие стандартов: ГОСТ 52686-2006, 32260-2013.
53	Томаты	Вид плодов: свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, зрелые. Оболочка: без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений, без солнечных ожогов. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 1725-85.
54	Томаты консервированные	Вид плодов: плотные, твердые, целые. Сорт: высший. Расфасовка: стеклянные банки. Соответствие стандартов: ГОСТ р 54678-2011.
55	Творог	Жирность: 9%. Расфасовка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 31453-2013.
56	Фасоль продовольственная (красная)	Вид продукта: чистый, сухой. Упаковка: потребительская тара. Соответствие стандартов: ГОСТ 7758-75.
57	Фасоль красная натуральная	Вид продукта: без признаков бомбажа. Расфасовка: фасованная. Соответствие стандартов: ГОСТ 54679-2011.
58	Хлеб пшеничный	Сорт: высший. Вид продукта: свежий. Вид разделки: формовой, ручной.
59	Хлеб ржаной	Состав: смеси муки ржаной обдирной, смеси муки пшеничной первого сорта. Вид продукта: формовой. Расфасовка: штучная.
60	Чай	Вид продукта: черный байховый, крупно-листовой, сухой, чистый. Сорт: высший. Расфасовка: заводская упаковка, без повреждений.
61	Чеснок	Вид продукта: свежий, с сухими кроющими чешуями, вызревший, твердый, здоровый, чистый, целый. Оболочка продукта: без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Расфасовка: мешки, ящики. Соответствие стандартов: ГОСТ 7977-87.
62	Яблоки	Вид плодов: свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, зрелые. Оболочка: без механических повреждений, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Расфасовка: потребительская тара.
63	Яйца куриные пищевые	Вид продукта: диетический, свежий, без признаков порчи. Категория: 1. Расфасовка: расфасовано в ячейки, упаковано в картонных коробках. Соответствие стандартов: ГОСТ 31654-2012.

Заказчик

/А.А. Енин/



Исполнитель

/О.В. Безрукова /



Нормы потребления продуктов питания на одного ребенка в день в лагерях с дневным пребыванием.

N п/п	Наименование продукта	Норма питания на одного ребенка (грамм в день)	
		7-10	11-15
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупа, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	250	250
7	Овощи, зелень	350	400
8	Фрукты свежие	200	200
9	Соки плодоовощные напитки витаминизированные	200	200
10	Фрукты сухие	15	20
11	Сахар	40	45
12	Кондитерские изделия	10	15
13	Какао	1,2	1,2
14	Чай	0,4	0,4
15	Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77(95)	86(105)
16	Рыба- филе	60	80
17	Колбасные изделия	15	20
18	Молоко(массовая доля жира не более 3,2%)	300	300
19	Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60
20	Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10
21	Сыр	10	12
22	Масло сливочное	30	35
23	Масло растительное	15	15
24	Яйцо диетическое	1 шт	1шт
25	Соль	5	7
26	Дрожжи хлебопекарные	1	2
27	Кисломолочные продукт(массовая доля жира 2.5%, 3.2%)	150	180
28	Цыплята первой категории потрошённые (куры 1 кат. п/п)	40(51)	60(76)

Заказчик



Исполнитель



О. В. Безрукова /

И.П.

**Примерное меню для организации 3-х разового питания в лагере с дневным
пребыванием детей в 2022 году.**

«СОГЛАСОВАНО»

Директор

МукомсОЦ № 8

А.А.Енин

2022г



«УТВЕРЖДАЮ»

Индивидуальный предприниматель

Безрукова Ольга Владимировна

О.В.Безрукова

2022г



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ В ОСЕННИЙ ПЕРИОД
С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ
2022

ДЕНЬ: ПЕРВЫЙ

1

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-12 лет, с 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК:														
262	1. Каша манная молочная жидкая	200	6,2	7,46	30,86	215,4	0,08	1,38	0,05	0,52	132,8	121,2	20,2	0,44
497	2. Какао с молоком	200	5	4,4	31,7	186,0	0,06	1,7	0,03	0	163	150,0	39	1,3
111	3. Батон	50	3,75	1,45	25,7	131,0	0,06	0,00	0,00	0,85	9,50	32,5	6,5	0,60
102	4. Колбаса отварная	30	3,12	5,61	0,06	63,3	0,07	0	0	0,09	9,3	44,7	5,4	0,48
	ИТОГО		18,1	18,92	88,3	595,7	0,3	3,1	0,1	1,5	314,6	348,4	71,1	2,8
ОБЕД:														
1.	1. Салат из белокочанной капусты	100	2,1	10,1	9,3	136,0	0,04	25,60	0,00	4,50	56,0	43,0	21,0	0,80
144	2. Суп картофельный гороховый	250	8,2	8,3	15,2	168,7	0,20	8,60	0,04	0,22	19,0	65,7	25,5	0,90
291	3. Макароны изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,9	0,07	0,00	0,00	0,95	6,8	42,8	9,7	0,94
363	4. Мясо тушеное	100	15,2	17,4	2,3	227,0	0,04	0,7	0	2,6	11,0	157,0	22,0	2,2
508	5. Компот из сухофруктов	200	0,5	0	27	110,0	0,01	0,5	0	0	28,0	19,0	7,0	1,5
111	6. Батон	20	1,5	0,58	10,25	52,4	0,02	0	0	0,34	3,8	13,0	2,6	0,25
110	7. Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,8	36,2	0,04	0,00	0,00	0,00	6,3	31,6	9,4	0,80
	ИТОГО		35,6	37,43	105,7	904,2	0,4	35,4	0,0	8,6	130,9	372,1	97,2	7,4
ПОЛДНИК:														
518	1. Сок яблочный	200	1	0,2	0,2	92,0	0,02	4,00	0,00	0	14,0	0,0	0,0	2,8
563	2. Булочка ванильная	60	4,7	4,8	33,9	198,0	0,06	0,00	0,04	0,7	9,0	37,0	6,0	0,5
112	3. Фрукт (по сезону)	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,00	0,00	0,20	16,0	11,0	9,0	2,20
	ИТОГО		6,10	5,4	43,90	337,0	0,11	14,00	0,04	0,90	39,0	48,0	15,0	5,50
	ВСЕГО		59,8	61,75	237,9	1836,9	0,8	52,5	0,2	11,0	484,5	768,5	183,3	15,7

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-12 лет, с 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюдо	Пищевые вещества г			Энерг. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг			
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
ЗАВТРАК:														
301	1. Омлет натуральный	200	17,5	27,25	4,69	326,2	0,13	0,63	0,38	0,93	163,1	307,6	24,63	3,13
495	2. Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81,0	0,04	1,30	0,01	0,00	127,0	93,0	15,00	0,40
111	3. Батон	50	3,75	1,45	25,7	131,0	0,06	0,00	0,00	0,85	9,5	32,5	6,5	0,60
105	4. Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,00	0,00	0,06	0,10	1,2	1,9	0,0	0,00
	ИТОГО		22,80	38,25	46,37	613,0	0,23	1,93	0,45	1,88	300,8	435,0	46,1	4,13
ОБЕД:														
50	1. Салат из свеклы отварной	100	1,5	5,5	8,4	89,0	0,02	5,7	0,00	2,30	33,0	38,0	19,0	1,30
134	2. Рассольник "Ленинградский"	250	2,31	6,75	16,6	137,5	0,09	7,72	0,01	2,38	24,30	69,10	27,20	0,90
429	3. Картофельное пюре	180	3,78	7,92	19,62	165,6	0,16	6,12	0,05	0,18	46,80	102,6	34,2	1,26
390	4. Тефтели с рисом ("Ежики")	100	9,5	15,3	11,4	221,0	0,05	0,8	0,11	0,50	21,0	108,0	16,0	1,50
512	5. Компот из кураги	200	0,3	0	20,1	81,0	0,00	0,80	0,00	0,00	10,0	6,0	3,0	0,60
111	6. Батон	30	2,25	0,87	15,4	78,6	0,03	0,00	0,00	0,51	5,7	19,5	3,9	0,40
110	7. Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	54,3	0,06	0,00	0,00	0,00	10,5	47,4	14,1	1,20
	ИТОГО		21,62	36,70	101,72	827,0	0,41	21,1	0,17	5,87	151,3	390,6	117,4	7,2
ПОЛДНИК:														
503	1. Кисель плодово-ягодный	200	1,4	0	29	122,0	0,00	0,00	0,00	0,00	1	0	0	0,1
555	2. Крендель сахарный	50	3,47	6,53	29,4	190,0	0,04	0,00	0,05	0,60	8	29,3	4,7	0,4
112	3. Фрукт (по сезону)	100	0,4	0,3	10,3	47,0	0,02	5,00	0,00	0,40	19	16	12	2,30
	ИТОГО		5,27	6,83	68,70	359,0	0,06	5,00	0,05	1,00	28	45	17	2,80
	ВСЕГО		49,69	81,78	216,79	1799,0	0,70	28,1	0,67	8,8	480,1	870,9	180,2	14,1

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-12 лет, с 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г.			Энерг. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг						
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
	ЗАВТРАК:																
258	1.Каша пшеничная молочная	200	8,72	12,86	37,12	299,0	0,19	1,36	0,08	0,24	138,0	209,8	55,4	1,46			
501	2.Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,7	15,9	79,0	0,04	1,30	0,02	0,00	126,0	90,0	14,0	0,10			
111	3.Батон	50	3,75	1,45	25,7	131,0	0,06	0,00	0,0	0,9	9,5	32,5	6,5	0,6			
100	4.Сыр порционный	15	2,97	2,97	0,23	39,6	0,01	0,03	0,0	0,0	78,0	54,0	3,8	0,1			
	ИТОГО		18,64	19,98	78,95	548,6	0,30	2,69	0,13	1,13	351,5	386,3	79,7	2,25			
	ОБЕД:																
22	1.Салат из свежих помидоров	100	1	10,2	3,5	110,0	0,04	16,50	0,00	5,00	13,0	24,0	18,0	0,80			
142	2.Щи из свежей капусты	250	2,01	6,5	8,1	99,2	0,06	18,5	0,01	2,4	42,8	53,6	23,1	0,82			
406	3.Плов из отварной птицы	200	16	15,9	37,9	359,0	0,03	1,30	0,01	5,40	33,0	133,0	31,0	1,30			
512	5.Компот из изюма	200	0,3	0	20,1	81,0	0,00	0,80	0,00	0,00	10,0	6,0	3,0	0,60			
111	6.Батон	30	2,25	0,87	15,4	78,6	0,03	0,00	0,00	0,51	5,7	19,5	3,9	0,40			
110	7.Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	54,3	0,06	0	0	0	10,5	47,4	14,1	1,2			
	ПОЛДНИК																
515	1.Молоко кипяченое	200	5,8	5	9,6	106,0	0,08	2,60	0,04	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20			
565	2.Булочка дорожная	60	4,2	8,3	33,5	226,0	0,06	0,00	0,05	0,70	8,00	32,00	6,00	0,50			
112	3. Фрукт (по сезону)	100	0,40	0,40	9,80	47,0	0,03	10,00	0,00	0,20	16,0	11,0	9,0	2,20			
	ИТОГО		10,40	13,70	52,90	379,0	0,17	12,60	0,09	0,90	264,0	223,0	43,00	2,90			
	ВСЕГО		52,58	67,51	227,05	1709,7	0,69	52,39	0,24	15,34	730,5	893	215,8	10,27			

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-12 лет, с 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценнос.	Витамины, мг					Минеральные в-ва, мг					
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe			
	ЗАВТРАК:																
266	1. Каша "Геркулесовая" молочная	200	7,16	9,4	28,8	228,4	0,17	1,54	0,05	0,54	156,8	206,0	55,6	1,24			
497	2. Какао с молоком	200	5	4,4	31,7	186,0	0,06	1,7	0,03	0	163	150,0	39	1,3			
111	3. Батон	50	3,75	1,45	25,7	131,0	0,06	0,00	0,00	0,85	9,50	32,5	6,5	0,60			
102	4. Колбаса отварная	30	3,12	5,61	0,06	63,3	0,07	0	0	0,09	9,3	44,7	5,4	0,48			
	ИТОГО		19,0	20,86	86,3	608,7	0,4	3,2	0,1	1,5	338,6	433,2	106,5	3,6			
	ОБЕД:																
7	1. Салат из моркови	100	1,1	10,1	9,1	132,0	0,04	3,20	0,00	4,70	24,0	49,0	33,0	0,60			
146	2. Суп с клецками	250	1,2	2,6	8,78	105,5	0,06	5,80	0,00	1,20	10,8	40,3	16,8	0,60			
237	3. Каша гречневая рассыпчатая	180	10,26	9,4	44,5	303,7	0,25	0,00	0,05	0,74	17,1	243,2	162,4	5,45			
412	4. Биточек куриный	100	15	10,71	9,29	188,6	0,1	0,86	0,04	0,43	37,1	94,3	18,6	1,14			
508	5. Компот из сухофруктов	200	0,5	0	27	110,0	0,01	0,5	0	0	28,0	19,0	7,0	1,5			
111	6. Батон	20	1,5	0,58	10,25	52,4	0,02	0	0	0,34	3,8	13,0	2,6	0,25			
110	7. Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,8	36,2	0,04	0,00	0,00	0,00	6,3	31,6	9,4	0,80			
	ИТОГО		30,9	33,63	115,7	928,3	0,5	10,4	0,1	7,4	127,1	490,4	249,7	10,3			
	ПОЛДНИК:																
518	1. Сок мультифруктовый	200	1	0	0	110,0	0,04	8,00	0,00	0	40,0	0,0	0,0	0,4			
559	2. Булочка "Веснушка"	60	4,7	3,7	34,2	189,0	0,06	0,00	0,03	0,7	10,0	38,0	7,0	0,6			
112	3. Фрукт (по сезону)	100	0,8	0,4	8,1	47,0	0,02	180	0,00	0,30	40,0	34,0	25,0	0,80			
	ИТОГО		6,50	4,1	42,30	346,0	0,12	188	0,03	1,00	90,0	72,0	32,0	1,80			
	ВСЕГО		56,4	58,59	244,3	1883,0	1,0	201,6	0,2	9,9	555,7	995,6	388,2	15,8			

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»
Издание 5-е с дополнениями 2013 г. Уральский региональный центр питания, 2013г.

ДЕНЬ: ПЯТЫЙ

5

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-12 лет, с 12 лет и старше

№п/п Сб-к	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	Выход блюдов	Пищевые вещества г			Энерг. ценнос.	Витамины, мг				Минеральные в-ва, мг							
			Белки	Жиры	Углев.		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
	ЗАВТРАК:																	
253	1.Каша рисовая молочная	200	6,28	11,82	37	279,4	0,06	1,42	0,08	0,28	131,0	169,4	37,20	0,56				
495	2.Чай с молоком	200	1,5	1,3	15,9	81,0	0,04	1,30	0,01	0,00	127,0	93,0	15,00	0,40				
111	3.Батон	50	3,75	1,45	25,7	131,0	0,06	0,00	0,00	0,85	9,5	32,5	6,5	0,60				
105	4.Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,8	0,00	0,00	0,06	0,10	1,2	1,9	0,0	0,00				
	ИТОГО		11,58	22,82	78,68	566,2	0,16	2,72	0,15	1,23	268,7	296,8	58,7	1,56				
	ОБЕД:																	
17	1.Салат из свежих огурцов	100	0,7	10,1	2	102,0	0,03	5,00	0,00	4,50	18,0	33,0	13,0	0,50				
149	2.Суп с фрикадельками	250	7,2	9,5	14,9	147,7	0,12	11,20	0,00	1,31	19,70	111,60	34,20	1,80				
291	3.Макаронные изделия отварные	180	6,79	0,81	34,85	173,9	0,07	0	0,00	0,95	6,80	42,8	9,7	0,94				
395	4.Сосиска отварная с соусом	60/40	10,4	20,9	0	230,0	0,14	0,0	0,00	0,40	31,0	134,0	17,0	1,60				
512	5.Компот из кураги	200	0,3	0	20,1	81,0	0,00	0,80	0,00	0,00	10,0	6,0	3,0	0,60				
111	6.Батон	30	2,25	0,87	15,4	78,6	0,03	0,00	0,00	0,51	5,7	19,5	3,9	0,40				
110	7.Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	54,3	0,06	0,00	0,00	0,00	10,5	47,4	14,1	1,20				
	ИТОГО		29,62	42,54	97,45	867,5	0,45	17,0	0,00	7,67	101,7	394,3	94,9	7,0				
	ПОЛДНИК:																	
503	1.Кисель плодово-ягодный	200	1,4	0	29	122,0	0,00	0,00	0,00	0,00	1	0	0	0,1				
542	2.Пирожок с повидлом	60	3,6	3,2	36,6	190,0	0,04	0,10	0,03	0,50	11	32	6	0,7				
112	3.Фрукт (по сезону)	100	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,00	0,00	0,20	16	11	9	2,20				
	ИТОГО		5,40	3,60	75,40	359,0	0,07	10,10	0,03	0,70	28	43	15	3,00				
	ВСЕГО		46,60	68,96	251,53	1792,7	0,68	29,8	0,18	9,6	398,4	734,1	168,6	11,6				

Источник рецептуры : «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений»

Издание 5-е с дополнениями 2013 г.

Уральский региональный центр питания, 2013г.