**КОНТРАКТ № 2024.27**

**(организация горячего питания на базе буфета-раздаточного)**

г. Тверь « 10 » сентября 2024 г.

 ­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ **Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №16 (МОУ СОШ №16)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ивановой Ирины Викторовны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «ЛИМАН»,** именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Митряковой Анны Ивановны, действующей на основании Устава, совместно в дальнейшем именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, в соответствии с п.5 ч.1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44 ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий контракт о нижеследующем:

ИКЗ: **243690505623369500100100040000000000**.

**1. Предмет контракта**

 1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции в соответствии с заданием на оказание услуг по организации горячего питания (Приложение №1 к контракту).

 1.2. Срок оказания услуг:  *с 10 сентября 2024 года по 31 декабря 2024 года.*

Услуги оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней.

1.3. Оказание услуг осуществляется по адресу: г. Тверь, Студенческий переулок, дом 33, приготовление горячего питания осуществляется на базе школьной столовой полного цикла МОУ СОШ №14 г. Твери, расположенной по адресу: г. Тверь, ул. 1-я Суворова, дом 19.

**2. Цена контракта и порядок расчетов**

2.1. Максимальное значение цены контракта составляет **22 982,40 руб.** (Двадцать две тысячи девятьсот восемьдесят два рубля 40 копеек), ( НДС не облагается). В цену контракта включены все налоги, сборы и другие обязательные платежи, а также транспортные расходы, связанные с процессом организации питания, и иные расходы Исполнителя, связанные с исполнением контракта.

2.2. Цена единицы услуги (представлена в приложении № 2 к настоящему контракту) включает в себя все налоги, сборы и другие обязательные платежи, а также иные издержки и расходы Исполнителя, связанные с исполнением настоящего контракта.

2.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема фактически оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимальное значение цены контракта.

2.4. Аванс не предусмотрен. Оплата за оказанные услуги производится Заказчиком в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя платежным поручением в течение 10 рабочих дней после подписания Заказчиком Сторонами акта оказанных услуг, предоставления Исполнителем счета. Датой оплаты является дата списания средств с лицевого счета Заказчика.

2.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, Заказчик вправе удержать сумму неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком 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», из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

Заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). При этом оплата по контракту осуществляется на основании акта оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по контракту. Оплата осуществляется на основании, представленных Исполнителем счета, счета-фактуры (для плательщиков НДС), а также акта оказанных услуг, оформленного в соответствии с требованиями настоящего пункта.

2.6. Источник финансирования: собственные средства бюджета города.

**3.Права и обязанности сторон.**

3.1 **Заказчик обязан:**

3.1.1. В течение 1 рабочего дня с даты заключения контракта передать Исполнителю Порядок организации школьного питания, составленный в соответствии с режимом учебных занятий и графиком выдачи готовой пищи.

3.1.2. Контролировать исполнение обязательств Исполнителя по настоящему контракту.

3.1.3. Передать Исполнителю для оказания услуг по настоящему контракту полностью оснащенное для оказания услуг помещение пищеблока, имеющее набор технологического оборудования, технически оснащенное производственными и складскими помещениями на основании договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.1.4. Уведомить Исполнителя за 3 рабочих дня до даты оказания услуги о Меню, в соответствии с которым будет осуществляться питание.

3.1.5. Информировать Исполнителя по количеству питающихся до 10-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.6. Согласовывать ежедневное меню до 12-00 час. в день, предшествующий дню оказания услуги.

3.1.7. В течение 3 календарных дней с момента заключения контракта сформировать и утвердить состав бракеражной комиссии, определить ее обязанности.

3.1.8. Производить оценку качества блюд бракеражной комиссией до раздачи питания, результат контроля регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции.

3.1.9. Осуществлять оплату коммунальных услуг за исключением платы за электроэнергию и вывоза отходов, образовавшихся в результате исполнения обязательств по контракту.

3.1.10. Для проверки результатов исполнения контракта в части их соответствия условиям контракта провести экспертизу оказанных услуг в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.1.11. Принять и оплатить оказанные услуги на условиях настоящего контракта.

3.1.12. Совершить все необходимые действия, обеспечивающие принятие услуги или направить Исполнителю мотивированный отказ в принятии услуги в соответствии с условиями настоящего контракта.

**3.2.Исполнитель обязан:**

3.2.1. В течение одного рабочего дня с даты заключения контракта направить Заказчику:

- сведения о своих представителях, уполномоченных на организацию и выполнение обязательств по контракту с указанием контактного телефона, факса, адреса электронной почты;

- сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг с указанием ФИО, должности, с приложением копий медицинских книжек.

В случае последующей необходимости замены Представителей, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

3.2.2. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг для подтверждения прохождения ими обязательных медицинских осмотров.

3.2.3. Осуществлять услугу по организации питания в соответствии с заданием на оказание услуг (Приложение №1 к настоящему контракту).

3.2.4. Обеспечить условия для получения горячего питания всех обучающихся муниципальной общеобразовательной школы за счет родительской платы в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.5. Обеспечить предоставление услуг горячего питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

3.2.6. Обеспечить условия для дополнительного питания обучающихся муниципальной общеобразовательной школы, за наличный расчет, безналичный расчет, с понедельника по пятницу (включительно) в соответствии с условиями договора о передаче муниципального имущества в целевое безвозмездное пользование.

3.2.7. Обеспечить пищеблок персоналом соответствующим требованиям законодательства Российской Федерации, в том числе при работе с несовершеннолетними детьми, имеющим личные медицинские книжки установленного образца, с отметками о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, аттестации, данных о проведенных профилактических прививках, данных о проведении обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии.

3.2.8. Производить производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

3.2.9. Не допускать в помещение буфета-раздаточной образовательного учреждения посторонних лиц.

3.2.10. Принять от Заказчика для оказания услуг по настоящему контракту в целевое безвозмездное пользование помещение пищеблока с отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, на основании договора о передаче имущества в безвозмездное пользование, и использовать его строго по целевому назначению.

3.2.11. В целях исполнения требований п.3.2.10. в течение одного рабочего дня с даты заключения контракта заключить договор о передаче имущества в безвозмездное пользование.

3.2.12. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг, содержать его в исправном состоянии.

3.2.13. Производить поверку весоизмерительного оборудования.

3.2.14. Использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные специальные изотермические емкости. Лица, осуществляющие доставку горячих блюд и холодных закусок, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

3.2.15. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.2.16. Вести необходимую документацию на пищеблоке, в т.ч. гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.2.17. При каждой поставке продуктов питания иметь в наличии и предоставлять по первому требованию Заказчика, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях". На каждой потребительской упаковке поступающей пищевой продукции должны быть в наличии маркировочные ярлыки.

3.2.18. Обеспечивать содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

3.2.19. Нести ответственность и решать вопросы по организации питания в соответствии с требованиями службы Роспотребнадзора, техники безопасности и требованиями пожарной безопасности.

3.2.20. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.2.21. Участвовать при проведении инвентаризации оборудования и инвентаря, переданного Исполнителю для оказания услуг по контракту, в течение срока оказания услуг по настоящему контракту.

3.2.22. Предоставлять Заказчику ежедневное меню для согласования до 10 час. 00 мин. предшествующего дня.

3.2.23. Выдавать питание только после снятия пробы бракеражной комиссией и регистрации в Журнале бракеража; отбирать с целью контроля за технологическим процессом суточные пробы от каждой партии приготовляемых блюд.

3.2.24. Отпускать горячее питание по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном Заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

3.2.25. Обеспечить наличие и оформление информационного стенда в обеденном зале.

3.2.26. Размещать ежедневно, до начала оказания услуг на информационном стенде меню на текущий день.

3.2.27. Обеспечить Заказчику и членам бракеражной комиссии возможность беспрепятственного контроля (без вмешательства в хозяйственную деятельность Исполнителя) за оказанием услуг по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных школ, в т.ч. за:

-качеством продуктов питания при их поступлении на склад и пищеблок, на котором осуществляется приготовление горячего питания, условиями их хранения;

-правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления;

-санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, инвентаря, посуды, транспорта;

-выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

3.2.28. Оказывать содействие Заказчику при проведении экспертизы услуг, в том числе предоставлять дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта.

3.2.29. По завершению оказания услуг Исполнитель обязан вернуть Заказчику по акту приема-передачи имущество, помещения, оборудование, переданные в соответствии с п. 3.1.3. настоящего контракта в технически исправном состоянии.

3.2.30. Оплатить неустойку (штраф, пени), начисленную Заказчиком в соответствии с разделом 5 настоящего контракта.

3.2.31. Совершить все необходимые действия для оказания услуг в срок, установленный в п.1.2. настоящего контракта.

3.2.32. Возместить расходы Заказчика, связанные с устранением недостатков, в случае уклонения Исполнителя от их устранения.

3.2.33 Вести журнал отпуска завтраков и обедов.

3.2.34. Компенсировать Заказчику затраты на проведение экспертизы в случае, если по результатам проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой кулинарной продукции обнаружатся нарушения.

3.2.35. Использовать при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок в буфет - раздаточный специальные изотермические емкости. Лица, осуществляющие доставку горячих блюд и холодных закусок, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке работников, обеспечены спецодеждой.

**3.3. Исполнитель вправе:**

3.3.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказанных услуг.

3.3.2. Требовать от Заказчика оплаты принятых оказанных услуг в установленные контрактом сроки.

3.3.3. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для оказания услуг.

**3.4. Заказчик вправе:**

3.4.1. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя.

3.4.2. Отказаться от приемки оказанных услуг, в случае несоответствия результатов оказанных услуг требованиям, установленным контрактом.

3.4.3. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным настоящим контрактом.

3.4.4. Привлекать независимую экспертную организацию (эксперта) для проведения лабораторных исследований образцов поставленных на пищеблок продуктов питания и готовой кулинарной продукции.

3.4.5. Направлять Исполнителю акты, замечания, претензии и иные обращения, связанные с выполнением условий настоящего Контракта.

3.4.6. Осуществлять питание по меню, предусмотренным настоящим контрактом, на выбор по своему усмотрению.

3.4.7. Осуществлять иные права, предусмотренные контрактом и (или) законодательством Российской Федерации.

**4. Порядок сдачи-приемки услуг**

4.1. Проверка качества и количества готовой продукции, а также бракераж поступающих продуктов питания, используемых для оказания услуг,осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

4.2. Бракеражная комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего контракта и требованиям действующего законодательства РФ, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, бракеражная комиссия требует от Исполнителя замены продуктов питания.

4.3. Проверка готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и требованиями настоящего контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. При этом Заказчик составляет акт с указанием выявленных недостатков и времени устранения и передает его Исполнителю в день составления. Исполнитель должен устранить выявленные недостатки в срок, установленный Заказчиком за счет собственных средств.

Если Исполнитель в течение срока, установленного Заказчиком, не устранит выявленные недостатки, Заказчик вправе устранить выявленные недостатки за счет собственных средств с последующим взысканием суммы оплаты услуг с первоначального Исполнителя.

4.4. По окончании срока оказания услуг на основании Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала отпуска завтраков и обедов Исполнителем составляется акт оказанных услуг. Акт оказанных услуг в двух экземплярах с платежными документами (счет, счет – фактура (для плательщиков НДС)) предоставляется Заказчику в течение 5-и рабочих дней после окончания срока оказания услуг.

4.5. Заказчик в течение 10 рабочих дней со дня получения акта оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

4.6. Для проверки результатов исполнения контракта, в части их соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов исполнения контракта может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению Заказчиком могут привлекаться эксперты, экспертные организации в порядке и случаях, предусмотренных Законом о контрактной системе.

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

4.8. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы, проводимой Заказчиком своими силами, определяется Заказчиком самостоятельно.

4.9. Услуги считаются оказанными с даты подписания акта оказанных услуг обеими Сторонами настоящего Контракта. Акт, подписанный только одной Стороной, не влечет правовых последствий и не является основанием для оплаты.

**5. Ответственность сторон**

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Размер штрафа определён в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утверждёнными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее – Правила).

5.2. Исполнитель несёт ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней):

5.2.1. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Размер пени составляет одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения Контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения Контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

5.2.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 10 % от цены контракта.

5.2.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в размере 1000 руб.

5.3. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4. Все неустойки (пени, штрафы), подлежащие выплате Исполнителем Заказчику, перечисляются на счет Заказчика.

5.5. В случае если Исполнитель в добровольном порядке в установленный Заказчиком срок не оплатил неустойку (штраф, пени), Заказчик вправе принять решение об удержании суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком, из суммы, подлежащей оплате Исполнителю в порядке, предусмотренном п. 2.5. контракта.

5.6. Заказчик несёт ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, предусмотренных контрактом. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Подрядчик вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней):

5.6.1. В случае просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю пени. 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 трёхсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.6.2. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф. Размер штрафа устанавливается в размере 1000 руб.

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. Исполнитель несёт полную ответственность за причинение ущерба третьим лицам, возникшего по вине Исполнителя в ходе оказания услуг.

5.9. Применение неустоек (штрафов, пени) не освобождает Стороны от исполнения принятых обязательств по контракту.

5.10. Все непредвиденные расходы оплачиваются за счёт Исполнителя и являются его риском при исполнении контракта.

5.11. 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 (в том числе из-за отсутствия тепло, водо - и электроснабжения, разрыва канализации и т.п.).

**6. Обстоятельства непреодолимой силы**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему контракту, если оно явилось следствием непредсказуемых природных явлений, военных действий, изменения законодательных актов, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего контракта.

6.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему контракту, обязана известить в письменной форме другую сторону о наступлении вышеуказанных обстоятельств не позднее 10 (десяти) календарных дней с момента их наступления.

6.3. Наличие и продолжительность обстоятельств непреодолимой силы должны быть подтверждены соответствующим компетентным органом.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы будут длиться более одного месяца, Стороны встречаются, чтобы обсудить, какие меры следует принять.

6.5. Решение о полном или частичном неисполнении обязательств, в связи с обстоятельствами непреодолимой силы, оформляется двусторонним соглашением.

**7.Обеспечение исполнения контракта**

7.1. Обеспечение исполнения контракта не предусмотрено.

**8. Расторжение контракта**

8.1. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с положениями статьи 95 Закона о контрактной системе.

8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения договора возмездного оказания услуг, договора подряда.

8.3. 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.

**9. Изменение условий контракта**

9.1. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных законодательством РФ о контрактной системе.

**10. Заключительные положения**

10.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения обязательств Сторонами.

10.2. Все споры между Сторонами, по которым не было достигнуто соглашение в течение 10-ти дней разрешаются в соответствии с законодательством РФ в Арбитражном суде Тверской области (в случае заключения контракта с физическим лицом - в иных судебных инстанциях города Твери).

10.3. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим контрактом, регламентируются действующим законодательством РФ.

10.4. Стороны обязуются информировать друг друга в течение 3-х рабочих дней об изменении адресов и реквизитов, указанных в контракте.

10.5. В случае перемены Заказчика по контракту права и обязанности Заказчика по контракту переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.

10.6. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

10.7. Рабочими днями являются дни с понедельника по пятницу, нерабочими днями являются суббота и воскресенье и установленные статьей 112 Трудового кодекса РФ праздничные дни, в том числе праздничные дни, перенесенные Правительством РФ на рабочие дни.

10.8. Настоящий Контракт составлен в 2 подлинных экземплярах, имеющих равную юридическую силу по одному для каждой из Сторон.

10.9. Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1- Задание на оказание услуг;

Приложение №2 – Цена единицы услуги.

**11. Адреса и реквизиты сторон:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Исполнитель:****ООО «ЛИМАН»**адрес: 170001, г.Тверь, 1-й пер.Красной Слободы, д. 7/1, кв.321 ИНН 6901062934 КПП 695001001 ОГРН 1046900074583 ОКПО 74384832 р/с 40702810312410002094 в Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) БИК 044525411к/сч 30101810145250000411тел./факс: 8(4822) 78-44-29 эл.адрес: ooo\_liman\_tver@mail.ru Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /А.И.Митрякова/М.П.  | **Заказчик:**МОУ СОШ № 16 Адрес: 170100, г. Тверь, Студенческий переулок, дом 33.ИНН 6905056233КПП 695001001Л/с 004090818 в Департаменте финансов администрации города Твериказначейский счет 03234643287010003600единый казначейский счет 40102810545370000029ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ//УФК по Тверской области г.ТверьБИК ТОФК 012809106 ОГРН 1026900572929ОКПО 50344414т.32-09-90, 34-77-36buhgalteria16@yandex.ru sosh16@school.tver.ruДиректор И.В.Иванова |

Приложение №1

к контракту № 2024.27
от « 10 » сентября 2024 г.

**Задание на оказание услуг**

 **Услуга должна быть оказана в соответствии с:**

**-** Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ № 1515 от 21 сентября 2020 года;

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020г.);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001 г.);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 98 от 22 мая 2003 г.);

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4 0179 – 20 (утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 г);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";

- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

 **Информация об объеме и месте оказываемых услуг по организации горячего питания**

 МОУ СОШ №16:

*Исполнитель осуществляет оказание услуг в здании, расположенном по адресу: г. Тверь, Студенческий переулок, дом 33 (буфет-раздаточная)*

*по:*

- оказать услуги по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции

Количество детей по МОУ СОШ № 16:

\* максимальное количество по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции

классов – 7 чел.

Срок оказания услуг: с 10.09.2024 г. по 31.12.2024 г., услуги оказываются ежедневно, с понедельника по пятницу, за исключением дней школьных каникул, выходных и праздничных дней.

Приготовление горячего питания для учреждения с буфетом - раздаточной МОУ СОШ №16 осуществляется на базе школьной столовой полного цикла МОУ СОШ №14 г. Твери (по адресу г. Тверь, ул. 1-я Суворова, дом 19), оборудованной набором технологического и холодильного оборудования, имеющей производственные и складские помещения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Доставка питания до места оказания услуг осуществляется Исполнителем.

**1. Общие требования к услуге по организации питания.**

**1.1.Требования к персоналу Исполнителя:** К приготовлению питания допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

**1.2. Требование к информационному сопровождению организации питания.**

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

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- ИНН организации;

- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;

- контактная информация организатора питания с телефонами;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

**1.3.Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательном учреждении:**

При приготовлении питания, Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательном учреждении в соответствии с действующими нормативными документами. Продукты, используемые в приготовлении питания, должны соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов, а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

**1.4.Требования к транспортировке пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции:**

При организации питания Исполнитель осуществляет приобретение и транспортировку до места оказания услуг (места приготовления питания) набора необходимых пищевых продуктов и продовольственного сырья в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Поставка молочных продуктов и хлебобулочных изделий, используемых при оказании услуги, должна обеспечиваться в первой половине рабочего дня, остальных продуктов питания - в течение рабочего дня.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

При транспортировке пищевых продуктов должны быть соблюдены принципы товарного соседства.

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

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

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

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

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

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

**1.5.Требования по приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов:**

Каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поступившей продукции: декларация о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", товарно-транспортная накладная.

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

- наименование пищевой продукции;

- состав пищевой продукции;

- количество пищевой продукции;

- дату изготовления пищевой продукции;

- срок годности пищевой продукции;

- условия хранения;

- наименование и место нахождения изготовителя;

- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;

- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;

- показатели пищевой ценности пищевой продукции;

- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

- обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать.

Расфасованные пищевые продукты должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;

- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;

- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дату и время упаковки).

Для контроля за качеством пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

После приема пищевые продукты размещаются в холодильных камерах и складских помещениях с соблюдением условий хранения, указанных на этикетках, и правил товарного соседства.

Маркировочные ярлыки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

**1.6.Требования к реализации готовой кулинарной продукции:**

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299). Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.

**1.7. Требования к уборке помещений.**

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

**2. Требования к оказанию услуг по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции**

При оказании услуги по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции Исполнитель должен:

-руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм);

 - организовать услуг по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операциив соответствии с меню (*Приложение 1.1 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню по оказанию услуг по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции (*Приложение №1.2 к настоящему заданию*). Питание учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции, предусматривает наличие первого блюда на мясном или рыбном отваре, второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционного и оформленного. Он состоит из: основного первого блюда, второго блюда (мясо, рыба или птица или овощное (творожное) блюдо), салата из овощей, третьего блюда – напиток (чай, кисель, компот, сок). Питание для учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ**,** принимающих (принимавших) участие в специальной военной операциидолжно быть свежеприготовленным.

**2.1. Требования к приготовлению кулинарной продукции**

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами*,* оформленными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

При приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий должны использоваться приемы кулинарной обработки, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов согласно утверждённому меню *(Приложение 1.1 к настоящему заданию).*

Для приготовления пищи должна использоваться только йодированная поваренная соль (в целях профилактики йододефицитных состояний у детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать не позднее 2 часов с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Приготовление питания для учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции должно осуществляться в соответствии с меню (*Приложение 1.1 к настоящему заданию*), набором пищевых продуктов, используемых при составлении меню для питания учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции *(Приложение №1.2 к настоящему заданию)* и в соответствии с технологическими картами. Питание для учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции готовится Исполнителем в объеме, указанном в письменной заявке Заказчика, поданной до10-00 час. дня, предшествующего дню оказания услуги.

**3.2. Требования к отпуску по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции**

Исполнитель осуществляет организацию обслуживания питанием путем предварительного накрытия столов. При этом Исполнитель не вправе привлекать детей к приготовлению и раздаче блюд. Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся человек.

Отпуск питания учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий, указанным в утвержденном заказчиком Порядке организации школьного питания, путем предварительного накрытия столов.

За 30 минут до начала перемены Исполнитель сервирует столы столовой посудой и хлебницами. Столовая посуда предоставляется Исполнителем. При организации питания Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

При включении в меню порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) производится распределение ее по количеству на подносы. Выдачу ученикам производит классный руководитель.

Раздача готовой пищи на столы, порционирование блюд и розлив горячих напитков должна производиться работниками пищеблока за 5 минут до начала перемены.

По окончанию перемены Исполнитель производит уборку столов и зала согласно требованиям санитарных норм и правил.

Приложения:

1.1. Меню по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ,

принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции;

1.2. Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню;

1.3 .Перечень технологического и холодильного оборудования.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение №1.1 к заданию на оказание услуг*

|  |  |
| --- | --- |
| «УТВЕРЖДАЮ»Директор МОУ СОШ №16\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В.Иванова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2024 года | «СОГЛАСОВАНО»Директор ООО «ЛИМАН» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.И.Митрякова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 2024 года |
| **Обеспечение питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ,** **принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции****Основание:** 1. **Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
2. **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**

 Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2015 года. |

 **Сезон:**осенне - зимний

 **Возрастная категория:** 11- и старше лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День** | первый |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:**  | первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **59** | **Салат из моркови с яблоком** | **100** | 1,06 | 0,16 | 8,5 | 66,5 | 0,05 | 54,3 | - | 7,23 | 24 | 44,5 | 30,3 | 1 |
| **102** |  **Суп с бобовыми (горох) на кур.бульоне** | **250** | 6,86 | 6,58 | 20,7 | 185,4 | 0,2 | 0,8 | - | 17,8 | 41,9 | 76,4 | 29,6 | 2,1 |
| **255** | **Печень по-строгоновски (60/40)** | **100** | 15,6 | 11,3 | 3,52 | 171 | 0,2 | 5,61 | 2443 | 3,44 | 33,24 | 239,32 | 17,47 | 5 |
| **304** | **Рис отварной** | **180** | 6,54 | 8,64 | 54 | 251,64 | 0,04 |   |   | 0,3 | 1,6 | 73,14 | 19,6 | 0,6 |
| **342** | **Компот из свежих плодов** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,1 | 103,14 | 0,01 | 0,8 |   | 0,07 | 15,3 | 4,6 | 6,4 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |   |   | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ИТОГО** |  | **840** | **31,60** | **27,29** | **119,62** | **819,68** | **0,54** | **61,51** | **2443** | **29,20** | **125,24** | **480,36** | **113,37** | **10,84** |
| **День:**  | второй |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:**  | первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы с растительным маслом** | **100** | 1,3 | 5 | 8 | 83,5 | 0,01 | 4 | 1 | - | 32,5 | 37,5 | 19,2 | 1,2 |
| **88** | **Щи из свежей капусты на курином бульоне** | **250** | 2,6 | 5,15 | 7,9 | 124,75 | 0,06 | 15,75 |   | 2,35 | 51,25 | 49 | 22,12 | 0,9 |
| **294** | **Котлета рубленная из мяса птицы с красным соусом № 331 (60/40)** | **100** | 10,2 | 11,92 | 12,6 | 199,8 | 0,06 | 1 | 45,9 |   | 45,5 | 16,5 | 66,9 | 1,2 |
| **309** | **Макароны отварные**  | **180** | 6,6 | 5,4 | 31,74 | 202,14 | 0,07 |   |   | 1,2 | 5,8 | 44,6 | 25,3 | 1,32 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |   | 0,18 | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,2 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |   |   | 0,26 | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,22 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |   |   | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ИТОГО** |  | **860** | **24,72** | **28,44** | **120,2** | **831,07** | **0,28** | **21,45** | **46,9** | **4,35** | **154,15** | **248,8** | **179,82** | ***6,88*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:**  | третий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:**  | первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **48** | **Салат витаминный с маслом растительным** | **100** | 0,8 | 6,1 | 5,25 | 79,4 | 0,03 | 8,8 |   | 2,8 | 19,3 | 30,8 | 18,1 | 1 |
| **103** | **Суп картофельный с вермишелью на курином б-не** | **250** | 2,68 | 2,8 | 16,3 | 118,25 | 0,1 | 7,5 |   | 1,4 | 29,2 | 67,6 | 27,3 | 1,2 |
| **256** | **Мясо тушеное (свинина 60/40)** | **100** | 10,58 | 28,17 | 2,56 | 305 | 0,28 | 0,18 |   | 2,58 | 19,08 | 126,76 | 22,6 | 1,46 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **180** | 10,32 | 7,3 | 46,4 | 292,56 | 0,02 |   |   | 0,7 | 17,8 | 244,7 | 162,9 | 5,5 |
| **342** | **Компот из свежих яблок** | **180** | 0,14 | 0,14 | 25,1 | 103,14 | 0,01 | 0,8 |   | 0,07 | 15,3 | 4,6 | 6,4 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |   |   | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **соль иодированная** | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ИТОГО** |   | **840** | ***25,92*** | ***44,98*** | ***103,41*** | ***940,35*** | ***0,48*** | ***17,3*** |  | ***7,91*** | ***109,9*** | ***516,86*** | ***247,3*** | ***11,3*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:**  | четвертый |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:**  | первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **67** | **Винегрет овощной с маслом растительным** | **100** | 1,4 | 10 | 7,3 | 125,1 | 0,03 | 9,6 |   | 4,5 | 31,16 | 43,16 | 19,5 | 0,83 |
| **99** | **Суп овощной с фрикадельками на курином бульоне** | **250** | 11,3 | 12,4 | 15,75 | 204,05 | 3,66 | 11,3 | 10 | 1,6 | 40,45 | 16 | 175,9 | 11,9 |
| **291** | **Плов из мяса птицы** | **250** | 21,1 | 13,12 | 44,6 | 381,6 | 0,13 | 7,5 | 24,25 | 0,6 | 52,8 | 219,1 | 67,55 | 1,4 |
| **388** | **Напиток из шиповника** | **180** | 0,6 | 0,25 | 18,7 | 79,38 | 0,01 | 90 |   | 68 | 190,2 | 3,1 | 3,1 | 0,57 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |   |   | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ИТОГО** |   | **810** | ***35,8*** | ***36,24*** | ***94,15*** | ***832,13*** | ***3,87*** | ***118*** | ***34,3*** | ***75,06*** | ***323,8*** | ***323,76*** | ***276,1*** | ***15,94*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:**  | пятый |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:**  | первая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **59** | **Салат из моркови с яблоком** | **100** | 1,06 | 0,16 | 8,5 | 66,5 | 0,05 | 54,3 | - | 7,23 | 24 | 44,5 | 30,3 | 0,1 |
| **84** | **Борщ с картофелем и фасолью на кур. бульоне** | **250** | 7,9 | 5,5 | 14,2 | 149 | 0,1 | 7,03 | 12,6 | 2,4 | 55,7 | 50,6 | 131,6 | 2,4 |
| **234** | **Котлета или биточек рыбный**  | **60** | 7,9 | 5,94 | 10,2 | 126,96 | 0,06 | 0,96 | 20,16 | 3,48 | 61,56 | 138,36 | 47,64 | 1 |
| **329** | **Соус № 329** | **50** | 1,8 | 5,65 | 6,2 | 82,95 | 0,02 | 0,2 | 0,2 |   | 47,7 | 7,9 | 41,16 | 0,18 |
| **312** | **Картофельное пюре** | ***180*** | 3,68 | 5,76 | 24,5 | 164,7 | 0,16 | 21,79 |   | 0,2 | 44,4 | 103,9 | 33,3 | 1,2 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |   | 0,18 | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |   |   | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
| **б/н** | **Сушки** | **20** | 1,1 | 1,9 | 7,2 | 52,2 |   |   |   |   | 0,1 |   | 0,1 | 0,01 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ИТОГО:** |   | **870** | ***25,88*** | ***25,68*** | ***121,1*** | ***816,43*** | ***0,45*** | ***85*** | ***33*** | ***13,85*** | ***247,9*** | ***429,06*** | ***323,8*** | ***6,93*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:**  | шестой |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:**  | вторая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **б/н** | **Кабачковая икра** | **100** | 1,0 | 4,8 | 5,3 | 69,3 | 0,0 | 6,5 |   | 2,3 | 98,5 | 55,6 | 17,2 | 0,7 |
| **96** | **Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне** | **250** | 2,9 | 5,3 | 12,0 | 141,3 | 0,1 | 8,4 |   | 2,4 | 31,2 | 56,7 | 24,2 | 0,9 |
| **243** | **Сосиска отварная** | **100** | 10,4 | 23,9 | 0,4 | 260,5 |   |   |   | 0,6 | 19,2 | 98,6 | 10,6 | 1,2 |
| **309** | **Макароны отварные со сливочным маслом** | **180** | 6,6 | 5,4 | 31,7 | 202,1 | 0,1 |   |   | 1,2 | 5,8 | 44,6 | 25,3 | 1,3 |
| **346** | **Компот из свежих плодов (мандарины, апельсины)** | **200** | 0,4 | 0,1 | 33,9 | 141,2 | 0,0 | 12,0 |   | 0,0 | 23,0 | 11,5 | 7,7 | 0,2 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,6 | 0,2 | 9,7 | 46,8 | 0,0 |   |   | 0,3 | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,2 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,5 | 7,8 | 42,0 | 0,0 |   |   | 0,4 | 9,2 | 42,4 | 10,0 | 1,2 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ИТОГО:** |   | **880** | ***24,3*** | ***40,1*** | ***100,8*** | ***903,2*** | ***0,2*** | ***26,9*** |  | ***7,1*** | ***191,5*** | ***326,8*** | ***101,6*** | ***5,7*** |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **День:**  |   седьмой |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:**  | вторая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **59** | **Салат из моркови с яблоком** | **100** | 1,06 | 0,16 | 8,5 | 66,5 | 0,05 | 54,3 | - | 7,23 | 24 | 44,5 | 30,3 | 0,1 |
| **82** | **Борщ с картофелем на курином бульоне**  | **250** | 3,4 | 6,8 | 14,5 | 185 | 0,06 | 14,1 |   | 3,2 | 69 | 72,8 | 34,8 | 1,6 |
| **290** | **Птица тушеная с соусом № 331 (60/40)** | **100** | 13,28 | 10,84 | 2,9 | 166 | 0,04 | 0,66 | 30,1 | 0,5 | 29,52 | 76,93 | 11,1 | 0,7 |
| **302** | **Каша рассыпчатая гречневая** | **180** | 10,32 | 7,3 | 46,4 | 292,56 | 0,02 |   |   | 0,7 | 17,8 | 244,7 | 162,9 | 5,5 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **180** | 1,04 | 0,3 | 42,5 | 132,12 | 0,02 | 0,7 |   | 0,18 | 5,3 | 41,4 | 29,7 | 0,8 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **20** | 0,9 | 0,3 | 5,2 | 28 | 0,01 |   |   | 0,24 | 6,1 | 28,3 | 6,6 | 0,8 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ИТОГО:** |   | **830** | ***30*** | ***25,7*** | ***120*** | ***870,18*** | ***0,21*** | ***69,8*** | ***30,1*** | ***12,05*** | ***151,7*** | ***508,63*** | ***275,4*** | ***9,5*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:**  | восьмой  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:**  | вторая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **48** | **Салат витаминный с растительным маслом** | **100** | 0,8 | 5,1 | 5,25 | 79,4 | 0,03 | 8,8 |   | 2,8 | 19,3 | 30,8 | 18,1 | 1 |
| **99** | **Суп овощной на курином бульоне** | **250** | 2,1 | 6,65 | 9,1 | 104,65 | 0,07 | 17,9 |   | 2,3 | 34,85 | 49,25 | 20,75 | 0,75 |
| **259** | **Жаркое по-домашнему с мясом свинины** | **200** | 14,05 | 33,7 | 18,9 | 437,7 | 0,3 | 8,8 | 3,5 | 0,4 | 32,8 | 205,9 | 48,96 | 3,4 |
| **342** | **Компот из свежих плодов** | **200** | 0,15 | 0,15 | 27,8 | 114,6 | 0,01 | 0,88 |   | 0,07 | 17,5 | 5,1 | 7,1 | 1 |
| **б/н** | **Сушка** | **25** | 1,1 | 1,9 | 7,2 | 64,2 |   |   |   |   | 0,1 |   | 0,1 | 0,01 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |   |   | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ИТОГО:** |   | **805** | ***19,6*** | ***47,97*** | ***76,05*** | ***842,55*** | ***0,45*** | ***36,4*** |  | ***5,93*** | ***113,7*** | ***333,45*** | ***105*** | ***7,4*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **День:**  | девятый |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Неделя:**  | вторая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **52** | **Салат из свеклы отварной с растительным маслом** | **100** | 1,3 | 5 | 8 | 83,5 | 0,01 | 4 | 1 | - | 32,5 | 37,5 | 19,2 | 1,2 |
| **88** | **Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне** | **250** | 2,6 | 5,15 | 7,9 | 124,75 | 0,06 | 15,75 |   | 2,35 | 51,25 | 49 | 22,12 | 0,9 |
| **297** | **Фрикадельки из мяса птицы с соусом 60/40** | **100** | 7,56 | 12,14 | 6,85 | 168,04 | 0,22 | 0,53 | 14,61 | 160,61 | 68,77 | 65,25 | 11,11 | 0,77 |
| **304** | **Рис отварной** | **180** | 6,54 | 8,64 | 54 | 251,64 | 0,04 |   |   | 0,3 | 1,6 | 73,14 | 19,6 | 0,6 |
| **349** | **Компот из сухофруктов** | **200** | 1,15 | 0,3 | 47,2 | 146,8 | 0,02 | 0,8 |   | 0,2 | 5,8 | 46 | 33 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб ржаной** | **30** | 1,4 | 0,47 | 7,8 | 42 | 0,04 |   |   | 0,36 | 9,2 | 42,4 | 10 | 1,24 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ИТОГО:** |   | **860** | ***20,55*** | ***31,7*** | ***131,75*** | ***816,73*** | ***0,39*** | ***21,1*** | ***15,6*** | ***163,5*** | ***169,1*** | ***313,29*** | ***115*** | ***5,61*** |
|  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| День: |  десятый |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Неделя |  вторая |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **№ рец.** | **Приём пищи, наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г.)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины (мг.)** | **Минеральные вещества (мг.)** |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Мg** | **Fe** |
| **46** | **Салат из белокочанной капусты с яблоком** | **100** | 0,11 | 5,16 | 11 | 90,1 | 0,02 | 16,8 |   | 15,4 | 33,5 | 29,3 | 16 | 1 |
| **96** | **Рассольник по -Ленинградски на курином бульоне** | **250** | 2,87 | 5,25 | 12 | 141,25 | 0,08 | 8,4 |   | 2,35 | 31,15 | 56,7 | 24,2 | 0,9 |
| **278.1** | **Тефтели из мяса птицы с соусом (60/40)** | **100** | 15,69 | 15,08 | 14,65 | 257,4 | 0,17 | 0,81 | 30,2 | 61,6 | 53,79 | 72 | 19,98 | 3,26 |
| **309** | **Макароны отварные** | **180** | 6,6 | 5,4 | 31,74 | 202,14 | 0,07 |   |   | 1,2 | 5,8 | 44,6 | 25,3 | 1,32 |
| **348** | **Компот из изюма** | **200** | 0,15 | 0,15 | 27,8 | 114,6 | 0,05 | 0,9 |   | 0,08 | 14,2 | 4,4 | 5,1 | 0,9 |
| **б/н** | **Хлеб пшеничный** | **20** | 1,58 | 0,2 | 9,66 | 46,76 | 0,02 |   |   | 0,26 | 4,6 | 17,4 | 6,6 | 0,22 |
|  | **Соль иодированная** | **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ИТОГО:** |   | ***850*** | ***27*** | ***31,24*** | ***106,85*** | ***852,25*** | ***0,41*** | ***26,9*** | ***30,2*** | ***80,89*** | ***143*** | ***224,4*** | ***97,18*** | ***7,6*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности** |
| ( Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  **Основные показатели дни по меню** | **пищевые вещества (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** |  |
|  | ***Б*** | ***Ж*** | ***У*** |  |
|  | **1 день** | 31,6 | 27,29 | 119,62 | 819,68 |  |
|  | **2 день** | 24,72 | 28,44 | 120,2 | 831,07 |  |
|  | **3 день** | 25,92 | 44,98 | 103,41 | 940,35 |  |
|  | **4 день** | 35,8 | 36,24 | 94,15 | 832,13 |  |
|  | **5 день** | 24,78 | 23,78 | 113,9 | 816,43 |  |
|  | **6 день** | 24,3 | 40,1 | 100,8 | 903,2 |  |
|  | **7 день** | 30 | 25,7 | 120 | 870,18 |  |
|  | **8 день** | 18,51 | 46,08 | 68,85 | 842,55 |  |
|  | **9 день** | 20,55 | 31,7 | 131,75 | 816,73 |  |
|  | **10 день** | 27 | 31,24 | 106,85 | 852,25 |  |
|  | **Итого за весь период:** | 263,18 | 335,55 | 1079,53 | 8524,57 |  |
|  | **Итого в среднем за 1 день(прием пищи -обед)** | **26,3** | **33,6** | **107,9** | **852,4** |  |
|  | **Обед составляет 30% от дневной нормы**  | 30% от нормы 90 г составляет 27,0 г  | 30% от дневной нормы 92 г составляет 27,6 г  | **30% от дневной нормы 383 г составляет 114,9 г** | **30% от дневной нормы 2720 ккал составляет 816 ккал**  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение № 1.2 к заданию на оказание услуг*

**Набор пищевых продуктов, используемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений**

| Наименование товара | Сорт, другие требования | Соответствие нормативному документу |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Молоко \* | Изготовлено из коровьего молока. Питьевое, пастеризованное, ультрапастеризованное.Массовая доля жира: не менее 2,5% и не более 3,2 %.Без растительных жиров и масел. | Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Йогурты\* | Определение по ТР ТС 033/2013 - йогурт. Массовая доля жира - не менее 2,5 % с наполнителем. |
| Молоко сгущенное цельное с сахаром\*  | Без содержания растительных жиров и масел. Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 % | Соответствие: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Молочный коктейль\* | Классификация по ГОСТ Р 53914-2010: ультрапастеризованный, с массовой долей жира от 0,5% до 6,0 %. Молочный напиток термически обработан, упакован в потребительскую тару, предназначенную для непосредственного употребления в пищу. |
| Сметана\* | Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Массовая доля жира: не более 15%. Без растительных жиров и масел. |
| Сыр\*  | Тип - полутвердый.Сорт высший. Массовая доля жира - не менее 45%.  |
| Творог  | Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов. Массовая доля жира – 9%. |
| Масло коровье сливочное  | Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок. Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший. Массовая доля жира не менее 72,5 %. Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов. |
| Маргарин | Классификация по ГОСТ 32188-2013: маргарин твердый. Марка по ГОСТ 32188-2013: МТ, и (или) МТС, (или) МТК  | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Мясо говядина  | Термическое состояние: замороженное в блокахКласс по ГОСТ 31799-2012 - АГруппа по ГОСТ 31799-2012 - перваяПодгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно).  | Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Мясо свинина | Термическое состояние: замороженное в блокахКласс по ГОСТ 31799-2012 – АГруппа по ГОСТ 31799-2012 – втораяПодгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 2.1 (массовая доля жировой ткани не более от 13% до 17% включительно).  |
| Филе цыплят-бройлеров\* | Термическое состояние: охлажденное. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров) | Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый.Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °C до плюс 4 °C включительно.Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошеные  |
| Мясо кур (части тушек)\* | Сорт первый.Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °C до плюс 4 °C включительно. |
| Печень говяжья\* | Термическое состояние: замороженная. | Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Изделия колбасные вареные (сосиски) | Внешний вид по ГОСТ 31498-2012 –батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, батончики в оболочке. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы | Соответствие: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Колбаса полукопченая  | Внешний вид по ГОСТ 31779-2012 - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Без содержания фосфатов, без консервантов, в составе могут присутствовать только натуральные пищевые ароматизаторы |
| Ветчина вареная | Внешний вид по ГОСТ Р 54753-2011 – батоны с чистой сухой поверхностью в оболочке, без бахромы, отеков и видимых повреждений оболочки. Батоны с чистой, сухой поверхностью; без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, слабосоленая  |
| Яйцо куриное | Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой. Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое.Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Минтай | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый. Термическое состояние: мороженаяВид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная. | Соответствие: «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г., ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Филе трески  | Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный. Поверхность чистая. Цвет: свойственный мясу трески.  |
| Филе минтая | Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая.Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный. Поверхность чистая.  |
| Филе хека | Категория по ГОСТ 3948-2016 – высшая. Внешний вид: филе целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга.Цвет: свойственный данному виду рыбы.Термическое состояние: мороженое. |
| Капуста белокочанная свежая | Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Свекла столовая свежая | Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший.  Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Лук репчатый свежий | Товарный сорт по ГОСТ 34306-2017– первый. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) |
| Морковь столовая свежая | Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший.Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Картофель продовольственный | Внешний вид по ГОСТ 7176-2017: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла |
| Чеснок свежий | Сорт по ГОСТ 33562-2015 – высший. Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые. |
| Укроп свежий\* | Внешний вид: растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания, без корней, без излишней внешней влажности, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. |
| Лук свежий зеленый\* | Товарный сорт - не ниже первого. Внешний вид: луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, с аккуратно подстриженными корнями у донца, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Томаты свежие | Сорт по ГОСТ 34298-2017 – высший. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. |
| Огурцы свежие | Сорт по ГОСТ 33932-2016 –высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и (или) привкуса |
| Перец сладкий свежий | Сорт по ГОСТ 34325-2017 – высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  |
| Кабачки свежие | Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший.Плоды целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений  | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Яблоки свежие | Товарный сорт по ГОСТ 34314-2017 - высший. Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности.  | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Лимоны | Сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности.  |
| Апельсины | Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. |
| Мандарины | Товарный сорт по ГОСТ 34307-2017 – высший. Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. |
| Бананы свежие | Класс по ГОСТ Р 51603-2000 - не ниже первого. Плоды здоровые, свежие, целые, чистые, без механических повреждений. |
| Груши свежие | Товарный сорт по ГОСТ 33499-2015 – высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые,не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности. |
| Киви | Товарный сорт по ГОСТ 31823-2012- высший. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски. |
| Быстрозамороженные фрукты (ягоды)  | Сорт по ГОСТ 33823-2016 – высший. Без посторонних привкуса и запаха. |
| Горошек зеленый | Классификация по ГОСТ Р 54683-2011 – быстрозамороженный. Зерна целые молочной стадии зрелости, не битые, без примесей оболочек, остатков створок бобов. |  |
| Капуста квашеная | Не мороженая, приготовленная без уксуса или уксусной кислоты. Классификация по ГОСТ 34220-2017 – капуста квашенная, шинкованная. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Горошек зеленый  | Товарный сорт по ГОСТ 34112-2017 – высший. Промышленного производства. Не допускаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", с ржавчиной, деформированные, без этикеток |
| Фасоль консервированная | Внешний вид по ГОСТ Р 54679-2011: зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе.Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями.Вкус и запах свойственные данному виду консервов.Не допускаются посторонние привкус и запах |
| Фасоль \* | Зерна фасоли одного типа, однородные по величине. Без наличия зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. |
| Огурцы соленые | Классификация по ГОСТ 34220-2017 – огурцы соленые.Внешний вид по ГОСТ 34220-2017 - целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений. |
| Томаты консервированные\* | Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Без содержания уксуса или уксусной кислоты. Промышленного производства. |
| Курага | Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом. | ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Чернослив | Сорт по ГОСТ 32896-2014: не ниже высшего. Не обработанные сернистым ангидридом. |
| Изюм | Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый.Сорт по ГОСТ 6882-88: высший. |
| Шиповник  | Внешний вид по ГОСТ 1994-93: плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек, стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая. |
| Компотная смесь | Сорт по ГОСТ 32896-2014 – не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых. |
| Томатная паста | Классификация по ГОСТ 3343-2017 – томатная паста, категория «Экстра». |
| Икра овощная | Сорт по ГОСТ 2654-2017 - высший, икра из кабачков.Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. |
| Сок  | Вид по ГОСТ 32920-2014, ГОСТ 32103-2013 – сок восстановленный. Стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкус и запах. | Соответствие: ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Чай черный | Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовой, крупный. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Кофейный напиток | Вид: растворимыйКлассификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе. Внешний вид: порошкообразный, без комков. |
| Какао – порошок | Классификация по ГОСТ 108-2014- какао-порошок. |
| Хлеб пшеничный (батон нарезной) | Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта. Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами.Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | Классификация по ГОСТ 31807-2018 – смесь ржаной и пшеничной муки.Форма: формовой. |
| Батон отрубной\* | Из пшеничной муки высшего сорта с пшеничными отрубями |
| Мука пшеничная, хлебопекарная | Сорт по ГОСТ 26574-2017– не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Макаронные изделия  | Группа по ГОСТ 31743-2017 - А, сорт по ГОСТ 31743-2017 - высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа манная | Марка по ГОСТ 7022-2019 - МТ.Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями.  |
| Хлопья овсяные  | Вид по ГОСТ 21149-93 - Геркулес.  |
| Крупа гречневая | Вид крупы по ГОСТ Р 55290-2021 - быстроразваривающаяся ядрица Сорт по ГОСТ Р 55290-2021 - высший  | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа пшено | Вид - шлифованноеСорт по ГОСТ 572-2016 - высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа пшеничная | Вид по ГОСТ 276-2021 – ПолтавскаяНомер по ГОСТ 276-2021 - №2 и(или) №3 и(или) №4. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа рисовая | Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого. Вид крупы по ГОСТ 6292-93 - шлифованный | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа ячменная | Вид по ГОСТ 5784-60 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-60 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Горох  | Вид: колотый, шлифованныйСорт по ГОСТ 28674-2019 - первый. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Сухари панировочные | Наименование по ГОСТ 28402-89 - из хлебных сухарей.Сорт по ГОСТ 28402-89 –высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Кислота лимонная | Внешний вид и цвет по ГОСТ 908-2004 – бесцветные кристаллы или белый порошок без комков. Структура – сыпучая и сухая. Без механических примесей. |
| Печенье | Классификация по ГОСТ 24901-2014 – сахарное, неглазированное, без начинки.Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.Поверхность: гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. |
| Пряники | Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки. |
| Печенье | Классификация по ГОСТ 24901-2014- затяжное, без начинки, слоистой структуры.Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.Поверхность: со сквозными проколами на поверхности. |
| Повидло | Вид: фруктовое, однокомпонентное.Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого.Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы).Консистенция - не засахаренное.  | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Шоколад молочный \* | Вид: молочный в форме плитки. Продукция упакована. Масса нетто - 15 гр. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Зефир \* | Без консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов.  | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Вафли | Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой.Начинка: жировая или пралине или типа пралине.Внешний вид: Вафли одинакового размера и правильной формы.Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта.  | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010 г; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Сахар белый | Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический. Цвет: белый, чистый. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Соль поваренная пищевая, йодированная  | Сорт по ГОСТ Р 51574-2018 – не ниже высшего. Без посторонних запахов.  | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Масло растительное  | Подсолнечное, рафинированное дезодорированное. Сорт по ГОСТ 1129-2013 - не ниже высшего. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Дрожжи хлебопекарные сушеные | Сорт по ГОСТ Р 54845-2011 – высший. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Требования к упаковке: соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Лист лавровый сухой  | Внешний вид по ГОСТ 17594-81: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Без постороннего запаха и привкуса |
| Крахмал картофельный | Сорт по ГОСТ Р 53876-2010: не ниже высшего. Без загрязнения различными примесями. |
| Ванилин\* | Внешний вид: кристаллический порошок.Цвет: от белого до светло-желтого.Запах: ваниль. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

*Приложение № 1.3 к заданию на оказание услуг*

**Перечень технологического и холодильного оборудования**

**МОУ СОШ №14**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование | Кол-во |
| 1 | 2 | 4 |
| 1 | "М" Шкаф глубокий 2 двери ШМ50 74\*52\*205 (Бук Бавария) | 1 |
| 2 | "М" Шкаф глубокий 2 двери ШМ50 74\*52\*205 (Бук Бавария) | 1 |
| 3 | Ванна моечная ВМ 1/530х530х850 | 1 |
| 4 | Ванна моечная ВМ 1/530х530х850 | 1 |
| 5 | Ванна моечная двойная ВМ 2/1010х530х850 | 1 |
| 6 | Ванна моечная двойная ВМ 2/1350х700х850 | 1 |
| 7 | Весы эл.порционные СAS SW-10W | 1 |
| 8 | Весы эл.порционные СAS SW-10W | 1 |
| 9 | Весы эл.товарные САS DBII-150E | 1 |
| 10 | ДАНА Мармит 1-х блюд МЭП2-10/7Н | 1 |
| 11 | Дверной блок Ариада 1200х2040 с дверью пр. | 1 |
| 13 | Зонт вытяжной пристенный 2000х1000х350 | 1 |
| 14 | Зонт вытяжной центральный 1600х1800х350 | 1 |
| 15 | Котел 900СЕР КПЭМ-160/9 Т | 1 |
| 16 | Мармит универсальный МЛОЭ/МВ4 1500х700х850 | 1 |
| 17 | Машина посудомоечная SILANOS E1000 | 1 |
| 18 | Машина посудомоечная SILANOS E1000 | 1 |
| 19 | Мясорубка МИМ 350 | 1 |
| 20 | Набор гастроемкостей OZTIRYAKILER | 1 |
| 21 | Навесные механизмы к УКМ.Подставка П | 1 |
| 22 | ПАРОКОНВЕКТОМАТ АРАСН А9/10RXS D | 1 |
| 23 | Плита 6 конфорочн.900СЕР ЭП-6П | 1 |
| 24 | Плита 6 конфорочн.900СЕР ЭП-6П | 1 |
| 25 | Подставка д/котлов ПО 500х500х500 | 1 |
| 26 | Подставка д/пароконвектомата ПП-10 920х850х700 НЕРЖ. | 1 |
| 27 | Подставка д/пароконвектомата ПП-10 920х850х700 НЕРЖ. | 1 |
| 28 | Полка д/мармита ПНС 1490х405х400 | 1 |
| 29 | Привод универсальный УКМ-11 | 1 |
| 30 | Прилавок д/приборов МЛОЭ/ПСХ 600х500х1300 | 1 |
| 31 | Прилавок д/холод.блюд МЛОЭ/ВО/11 1100х700х1750 | 1 |
| 32 | Прилавок нейтральный МЛОЭ/ПН/11 1100х700х850 | 1 |
| 33 | Рукомойник настенный ВМ-12/300 | 1 |
| 34 | Рукомойник настенный ВМ-12/300 | 1 |
| 35 | Рукомойник настенный ВМ-12/300 | 1 |
| 36 | Рукомойник настенный ВМ-12/300 | 1 |
| 37 | Смягчитель воды С.М.А. 12Л | 1 |
| 38 | Смягчитель воды С.М.А. 12Л | 1 |
| 39 | Сплитсистема POLAIR SM 222 S | 1 |
| 40 | Стеллаж СТ 1200х500х1850 | 1 |
| 41 | Стеллаж СТ 1200х500х1850 | 1 |
| 42 | Стеллаж СТ 1200х500х1850 | 1 |
| 43 | Стеллаж СТ 1200х500х1850 | 1 |
| 44 | Стеллаж СТ 1200х500х1850 | 1 |
| 45 | Стеллаж СТ 1200х500х1850 | 1 |
| 46 | Стеллаж СТ 900х300х1850 | 1 |
| 47 | Стеллаж СТ 900х300х1850 | 1 |
| 48 | Стеллаж СТ 900х300х1850 | 1 |
| 49 | Стеллаж СТ 900х500х1850 | 1 |
| 50 | Стеллаж СТ 900х500х1850 | 1 |
| 51 | Стеллаж СТ 900х500х1850 | 1 |
| 52 | Стеллаж СТТ 900х300х1850 д/сушки посуды | 1 |
| 53 | Стеллаж СТТ 900х300х1850 д/сушки посуды | 1 |
| 54 | Стеллаж шпилька ТШП 600х500х1800 | 1 |
| 55 | Стол д/гряз.посуды д/ПММ СВЦ 1200х760х850 НЕРЖ. | 1 |
| 56 | Стол д/чист.посуды д/ПММ СПМ 800х760х850 НЕРЖ. | 1 |
| 57 | Стол д/чист.посуды д/ПММ СПМ 800х760х850 НЕРЖ. | 1 |
| 58 | Стол пристенный СПБ 1200х600х850 | 1 |
| 59 | Стол пристенный СПБ 1200х600х850 | 1 |
| 60 | Стол пристенный СПБ 1200х600х850 | 1 |
| 61 | Стол пристенный СПБ 1200х600х850 | 1 |
| 62 | Стол пристенный СПБ 1500х600х850 | 1 |
| 63 | Стол с бортом и полкой реш 600\*700\*870 (ножки о | 1 |
| 64 | Стол с бортом и полкой реш 700\*700\*870 (ножки о | 1 |
| 65 | Стол со сплош полкой 800\*760\*870 (ножки оцинк) | 1 |
| 66 | Стол центральный СПБ 1500х600х850 | 1 |
| 67 | Стол центральный СПБ 1500х600х850 | 1 |
| 68 | Тележка для сбора посуды ТП-2 800х500х850 | 1 |
| 69 | Тележка для сбора посуды ТП-2 800х500х900 | 1 |
| 70 | Устройство душирующее ELECTROLUX DWAC04 855315 | 1 |
| 71 | Шкаф для одежды 2-створчатый 800\*500\*1750 | 1 |
| 72 | Шкаф для одежды 2-створчатый 800\*500\*1750 | 1 |
| 73 | Шкаф для одежды ШО | 1 |
| 74 | Шкаф для одежды ШО | 1 |
| 75 | Шкаф для одежды ШО | 1 |
| 76 | Шкаф для одежды ШО | 1 |
| 77 | Шкаф для одежды ШО | 1 |
| 78 | Шкаф для одежды ШО | 1 |
| 79 | Шкаф для посуды | 1 |
| 80 | Шкаф для посуды ШКР 850х500х1700 | 1 |
| 81 | Шкаф жарочный 3-х секционный ЭШВ-3 | 1 |
| 82 | Шкаф пекарский APACH A9/6RXS | 1 |
| 83 | Шкаф холод.сглух.дверью POLAIR CM105-S | 1 |
| 84 | Шкаф холод.сглух.дверью POLAIR CM110-S | 1 |
| 85 | Электрокипятильник STARFOOD WB-10A | 1 |
| 86 | Электрокипятильник КНЭ-100 НЕРЖ | 1 |
| 87 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40 | 1 |
| 88 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40 | 1 |
| 89 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40 | 1 |
| 90 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40 | 1 |
| 91 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40 | 1 |
| 92 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40 | 1 |
| 93 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40 | 1 |
| 94 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40 | 1 |
| 95 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40 | 1 |
| 96 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-40 | 1 |
| 97 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65 | 1 |
| 98 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65 | 1 |
| 99 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65 | 1 |
| 100 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65 | 1 |
| 101 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65 | 1 |
| 102 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65 | 1 |
| 103 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65 | 1 |
| 104 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65 | 1 |
| 105 | Гастроемкость OZTIRYAKILER GN 1/1-65 | 1 |
| 106 | Жалюзи вертикальные полупрозрачные | 1 |
| 107 | Направляющие д/линии раздачи 1100х360х100 | 1 |
| 108 | Направляющие д/линии раздачи 1100х360х100 | 1 |
| 109 | Направляющие д/линии раздачи 1500х360х100 | 1 |
| 110 | Облучатель бактерицидный настенный обн-150 | 1 |
| 111 | Облучатель бактерицидный настенный обн-150 | 1 |
| 112 | Подставка под электрокипятильник ПК-450х450х500 НЕРЖ | 1 |
| 113 | Подтоварник ПТ-500 | 1 |
| 114 | Полка навесная 600х600х300 для досок | 1 |
| 115 | Полка навесная ПНО 600х300х300 | 1 |
| 116 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 117 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 118 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 119 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 120 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 121 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 122 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 123 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 124 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 125 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 126 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 127 | Противень алюминиевый 600х400х20 | 1 |
| 128 | Стойка д/разделочных досок 6 отд. | 1 |
| 129 | Стол д/сбора отходов СПБО 600\*600\*850 | 1 |
| 130 | Устройство душирующее APACH DOC10 | 1 |

**Перечень технологического оборудования МОУ СОШ №16**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Количество, шт. |
|  | Ванна моечная 2-х секционная ВМО-2/700 | 2 |
|  | Ванна моечная ВМО-1/430 | 2 |
|  | Весы DL-150 | 1 |
|  | Весы электронные SW-5 | 1 |
|  | Витрина охлаждаемая с нейтральным шкафом ПВВ(Н)-70Н-С-СШ | 1 |
|  | Кипятильник WKT-10N HA | 1 |
|  | Мармит ЭМК-70НУ, универсальн. | 1 |
|  | Направляющие 1100/360 | 1 |
|  | Направляющие 1500/360 | 1 |
|  | Облучатель ОБН-150,бактерицидный,настенный | 1 |
|  | Плита электрическая ЭПК-27Н | 1 |
|  | Полка настольная П-1090/405 | 1 |
|  | Полка настольная П-1490/405 | 1 |
|  | Прилавок ПГН-70Н-02, нейтральный | 1 |
|  | Стеллаж СТР-114/1200 | 7 |
|  | Стол пристенный СПП-211/900 | 1 |
|  | Стол пристенный СПП-211/1200 | 2 |
|  | Шкаф для посуды НШ3430-12/6 | 1 |
|  | Шкаф холодильный "Полаир" СМ 107-S(ШХ-0,7) | 1 |
|  | Машина посудомоечная SILANOS E1000 E1000 | 1 |
|  | Стеллаж ITERMA 430 СТР 22С/903 для сушки посуды | 2 |
|  | Стол д/грязной посуды ITERMA 430 СБ 361/1200/760 ПММ/М 430 | 1 |
|  | Стол д/чистой посуды ITERMA 430 СБ-361/800/760 ПММ/М 430 | 1 |
|  | Устройство душирующее FRUILI 931110 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель:ООО «Лиман»Директор А.И.Митрякова | Заказчик:МОУ СОШ №16Директор И.В.Иванова |

Приложение № 2
к контракту № 2024.27
от « 10 » сентября 2024г.

**Перечень оказываемых услуг и их стоимость**

Таблица №1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование услуги** | **Ед. изм** | **Цена за единицу, руб.** |
| 1 | 2 | 3 | **4** |
| 1. | Услуги по обеспечению питанием учащихся 5-11 классов, являющихся членами семей граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции | чел-дн | **71,82** |

|  |  |
| --- | --- |
| Исполнитель:ООО «Лиман»Директор А.И.Митрякова  | Заказчик:МОУ СОШ №16Директор И.В.Иванова |