

КОНТРАКТ № 103/25

на оказание услуг по организации горячего питания в пришкольных палаточных лагерях с дневным пребыванием в период летних каникул в общеобразовательных организациях муниципального образования Тверской области «Калининский округ»

г.Тверь

«16» 06 2015 г.

МОУ «Квакшинская СОШ», именуемый в дальнейшем Заказчик в лице директора Иванова Михаила Игнатьевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Ратибор» именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Митрякова Ратибора Юрьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, на основании п. 5 ч. 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, Тверской области, заключили настоящий контракт ИКЗ 15-363-24011037634501001000800000049 (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание услуг для муниципальных нужд по организации и обеспечению регулярного горячего питания обучающихся в пришкольных палаточных лагерях с дневным пребыванием в период летних каникул, которые приобретаются Заказчиком у Исполнителя, а последний предоставляет их на условиях, в порядке и сроки, определяемые сторонами в настоящем Контракте.

1.2. Оказание услуг по организации и обеспечению регулярного горячего питания детей производится на условиях настоящего Контракта согласно:

- техническому заданию на оказание услуг по организации и обеспечении регулярного горячего питания в муниципальном общеобразовательном учреждении (далее Техническое задание) (Приложение №3);
- спецификации (Приложение № 1 к настоящему Контракту);
- меню (п.5.3) (Приложение №2 к настоящему Контракту) согласованное начальником Управления образования Администрации Калининского муниципального округа Тверской области.

1.3. Исполнитель обязуется организовать питание детей в помещении школьных столовых, расположенных по адресу: д.Квакшино, д.55, Калининский муниципальный округ, Тверской обл.

1.4. Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации и обеспечению регулярного горячего питания школьников в следующие сроки:

- начало оказания услуг: 16.06.2015
- окончание оказания услуг: 22.06.2015

Заказчик обязуется создать Исполнителю необходимые условия для оказания услуг по настоящему Контракту, принять и оплатить оказанные услуги в установленном настоящим Контрактом порядке, форме и размере.

Оплата Исполнителю производится за оказанные услуги по фактическому количеству детей, пользующихся организованным питанием в школьной столовой.

1.5. Услуга по качеству должна соответствовать требованиям, предъявляемым Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», установленными санитарными правилами и другим обязательным требованиям (п.1 Технического задания Приложение №3).

1.6. Исполнитель гарантирует качество услуги по организации питания школьников в соответствии с установленными обязательными требованиями.

2. Порядок оказания услуг, периодичность

2.1. Порядок оказания услуг по Контракту определяется условиями исполнения (количество, ассортимент, сроки), закрепленных в Приложениях, являющихся неотъемлемой частью настоящего Контракта.

2.2. Исполнитель организует питание школьников согласно приказу директора учреждения на обеспечение питанием с указанием количества школьников.

2.3. Режим работы столовой и буфетов по дням недели и часам, график группового посещения детьми столовой подлежит согласованию с Заказчиком.

2.4. Все исходные продукты, используемые для оказания Услуг, по своему качеству, техническим характеристикам, безопасности должны соответствовать требованиям, действующим на территории Российской Федерации, а также на этапе доставки и приготовления, вся продукция должна соответствовать требованиям санитарных правил и норм и требованиям Контракта (п.3.5 Технического задания Приложение №3).

2.5. Поставка и подвоз продуктов, осуществляются на специализированном, оборудованном соответствующим образом транспорте. Поставку продуктов питания осуществлять в таре, пригодной для данного товара, удобной для использования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении (п.3.6 Технического задания Приложение №3).

2.6. Хранение продуктов, предназначенных для приготовления пищи, осуществляется с соблюдением условий хранения каждого вида продовольствия, соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в соответствии с требованиями СанПиН (п.3.7 Технического задания Приложение №3).

2.7. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а также гигиеническими сертификатами и заключения органов санэпиднадзора о возможности использования в питании детей (п.3.8 Технического задания Приложение №3).

2.8. Исполнитель осуществляет систематический производственный контроль, предусмотренный действующим законодательством (п.3.9 Технического задания Приложение №3).

2.9. В случае поставки некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в тот же день (п.3.10 Технического задания Приложение №3).

2.10. Обеспечить обучающихся общеобразовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше - в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.3.11 Технического задания Приложение №3).

2.11. Результаты последующих согласований решений сторон Контракта по предоставлению услуги (протоколы согласований, обмен письмами, факсами и т.п.) будут являться условиями его исполнения.

3. Порядок приемки услуг по количеству, качеству и ассортименту

Качество оказываемых услуг должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

Приемка услуги по количеству, качеству и ассортименту производится в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Правительства от 15.08.1997 № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания», Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. №32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Общая стоимость оказываемых услуг на дату заключения настоящего Контракта составляет 39 060,00 (тридцать девять тысяч шестьсот рублей), без НДС.

4.2. Цена за оказанные услуги по организации и обеспечению регулярного горячего питания школьников включает в себя: стоимость оказания услуг, включая все расходы и затраты, связанные с оказанием данных услуг (за исключением расходов на теплоснабжение, водоснабжение, водоотведение, электрическую энергию), транспортировку, доставку, упаковку, страхование, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей.

4.3. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных данным Контрактом.

4.4. Заказчик гарантирует Исполнителю своевременную и полную оплату оказанных услуг, предоставленных в соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.5. Оплата осуществляется по безналичному расчёту по мере поступления денежных средств на лицевые счета Заказчика по факту оказания услуг и предоставления полного пакета документов в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в течение 10 (десяти) рабочих дней.

4.6. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой

контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком

5. Права и обязанности Заказчика

5.1. Заказчик организует и проводит комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.

5.2. Заказчик:

5.2.1. предоставляет Исполнителю, обслуживающему учащихся и работников образовательного учреждения, в соответствии с установленными строительными и санитарными нормами и правилами производственные и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, мебель, обеспечивает снабжение горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи;

5.2.2. устанавливает режим питания обучающихся и график работы столовой и согласовывает их с Исполнителем;

5.2.3. При оказании услуги Заказчик обязан вести следующую установленную документацию (журналы) в части организации питания:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Ведомость контроля за рационом питания.
3. Акты контрольных проверок.
4. Утвердить десятидневное меню.
5. Утверждать меню на каждый день.

5.2.4. осуществляет систематический контроль:

- за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за качеством готовой продукции;
- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченностью пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);

5.2.5. осуществляет текущий ремонт технологического и холодильного оборудования.

5.2.6. проводит обследование исправности технологического, контрольно-измерительного оборудования, приборов (термодатчики, таймеры, регистраторы температуры).

5.2.7. санитарно-технического состояния производственных и вспомогательных помещений, инженерные коммуникации (водопровод, канализация, место для ТБО и пищевых отходов).

5.2.8. контроль качества отбора, правила хранения суточных проб и бракеража готовой пищи.

5.3. Заказчик имеет право:

- требовать надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств;
- предъявлять обоснованные претензии к оказываемым услугам;
- организовывать и проводить совещания, семинары, круглые столы и т.п. по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта работы Исполнителя в образовательных учреждениях;
- совершенствовать организацию питания путем внедрения новых форм обслуживания и технологий приготовления пищи совместно с Исполнителем;
- проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей (законных представителей) и работников образовательного учреждения по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя.

5.4. Заказчик, а также другие уполномоченные органы, вправе осуществлять контроль за организацией и обеспечением питания детей без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

6. Права и обязанности Исполнителя

6.1. Исполнитель обязан:

6.1.1. оказывать услугу в соответствии с условиями настоящего Контракта;

6.1.2. обеспечить надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по организации и обеспечению регулярного горячего питания школьников;

6.1.3. обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания в образовательных учреждениях, полуфабрикатов высокой степени готовности, выполнение

условий правильной транспортировки и хранения продукции; предоставление информации о закупаемой продукции;

6.1.4. своим автотранспортом или транспортом привлеченной фирмы осуществлять поставку продукции и полуфабрикатов по согласованному графику поставки продуктов. Поставку продуктов питания осуществлять в таре, пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении;

6.1.5. осуществлять доставку пищевых продуктов транспортом, специально предназначенным и специально оборудованным для таких целей;

6.1.6. нести ответственность перед Заказчиком за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора, за соблюдение режима безопасности при работе в образовательном учреждении;

6.1.7. покупать продукты питания у поставщиков, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным нормам и правилам;

6.1.8. подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а так же гигиеническими сертификатами и заключениями органов санэпиднадзора о возможности использования в питании детей;

6.1.9. нести полную ответственность за качество поставляемых продуктов питания;

6.1.10. соблюдать разнообразие ассортимента приготавливаемого питания;

6.1.11. соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в соответствии с требованиями СанПиН;

6.1.12. обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приемке и хранению пищевых продуктов, их транспортировке, по приготовлению и раздаче блюд;

6.1.13. осуществлять систематический производственный контроль совместно с Госсанэпиднадзором в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами при оказании услуг по настоящему договору:

- за качеством готовой продукции;

- за сроками транспортировки пищевых продуктов, в том числе готовой кулинарной продукции, своевременности их доставки, соблюдением санитарных правил при их транспортировке;

- за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;

- за соответствием нормативной документации по организации питания и на продукцию установленным требованиям;

6.1.14. в случае поставки некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в этот же день;

6.1.15. информировать Заказчика о ходе оказания услуг;

6.1.16. информировать Заказчика о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг, если таковые последствия предвидятся Исполнителем;

6.1.17. выполнять взятые на себя по настоящему Контракту обязательства в срок;

6.1.18. своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников пищеблока;

6.1.19. обеспечить содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности; совместно с учреждением принимать меры по внедрению новых технологий, форм и методов обслуживания;

6.1.20. эксплуатировать технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования;

6.1.21. обеспечить рабочее место моющими и дезинфицирующими средствами;

6.1.22. обеспечить контроль за экономным расходованием энергоресурсов (электроснабжение, водопотребление, водоотведение) в процессе оказания услуг, являющихся предметом договора;

6.1.23. предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Заказчика либо уполномоченных органов на базовое предприятие в целях осуществления проверки соблюдения организацией вышеперечисленных обязанностей;

6.2. При оказании услуги Исполнитель обязан вести следующие журналы:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

3. Технологические карты, которые содержат количественные данные о рецептуре блюд.
4. Гигиенический журнал.
5. Согласовать меню.
6. Составлять меню на каждый день и утверждать Заказчика.

6.3. Исполнитель проводит следующие мероприятия при оказании услуг:

- Контроль за исправностью технологического, контрольно-измерительного оборудования, приборов (термодатчики, таймеры, регистраторы температуры);
- Соблюдение отбора суточных проб в соответствии с СанПин;
- Контроль соблюдения личных санитарно-гигиенических требований персоналом (внешний вид, специальная одежда и т. д.);
- Периодично проводит лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с СанПиН (ХАССП, производственный контроль).

6.4. Исполнитель имеет право:

- принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы образовательных учреждений и Заказчика;
- выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

7. Ответственность сторон

7.1. Ответственность сторон определяется в соответствии с положениями ст. 34 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Постановления Правительства РФ от 30.08.2017 N 1042 «Об утверждении Правил 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), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. N 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. N 1063».

В части, не предусмотренной условиями настоящего Контракта, Стороны несут имущественную и иную ответственность по своим обязательствам в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Ни одна из сторон не несет никакой ответственности по обязательствам другой стороны. Каждая Сторона должна исполнять свои обязательства, вытекающие из Контракта, надлежащим образом, оказывая другой Стороне всевозможное содействие в выполнении ей своих обязательств. Сторона, нарушившая свои обязательства по Контракту, должна без промедления устранить допущенные нарушения.

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

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

7.5. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы и составляет 1000 рублей.

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

7.7. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Подрядчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой

ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

7.9. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в виде фиксированной суммы, и составляет ____ рублей. (10 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей).

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

7.11. 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.

7.12. Меры ответственности Сторон, не предусмотренные настоящим Контрактом, применяются в соответствии с нормами гражданского законодательства Российской Федерации.

8. Порядок сдачи-приемки услуг

8.1. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, объему осуществляется сторонами путём подписания по окончании очередного календарного месяца двухстороннего Акта.

8.2. Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в Акте, с табелями учета посещаемости обучающихся.

8.3. Услуги за календарный месяц считаются оказанными после подписания Акта Заказчиком.

9. Форс-мажорные обстоятельства

Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если докажут, что это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения Контракта в результате событий чрезвычайного характера, которые стороны не могли ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами (форс-мажор). К событиям чрезвычайного характера относятся: наводнения, пожар, землетрясения и иные проявления сил природы, военные действия, блокады, забастовки, эпидемии, принятие органами государственной власти нормативного акта, повлекшего невозможность исполнения настоящего Контракта.

10. Срок действия Контракта, порядок изменения и досрочное расторжение

10.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств.

10.2. Изменение Контракта может иметь место по соглашению сторон, заключивших настоящий Контракт, либо по основаниям, предусмотренным действующим на территории Российской Федерации гражданским законодательством.

10.3. Изменения и дополнения настоящего Контракта совершаются только в письменной форме в виде дополнительных соглашений и подлежат подписанию Сторонами.

10.3.1. Общая сумма Контракта может уточняться Заказчиком по мере потребности в услуге по независящим от Заказчика причинам (изменении количества детей, принятии новых нормативных актов, защищающих интересы детей).

10.3.2. Цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий его исполнения.

10.4. Настоящий Контракт расторгается по соглашению сторон, решению суда или в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

10.5. При расторжении настоящего Контракта инициативная сторона должна уведомить другую сторону о предстоящем расторжении не менее чем за 14 дней до даты расторжения.

10.6. Стороны договорились расторгнуть настоящий Контракт в случае ненадлежащего исполнения Исполнителем условий настоящего Контракта, при существенных нарушениях со стороны Исполнителя:

- неоднократное (более 3 раз) не обеспечение питанием обучающихся,
- неоднократное (более 3 раз) приготовление пищи ненадлежащего качества, что фиксируется актами, подписанными сторонами.

Контракт считается расторгнутым с даты уведомления Заказчиком Исполнителя о расторжении договора.

11. Изменение условий Контракта

Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе изменить не более чем на десять процентов предусмотренные Контрактом объем услуг при изменении потребности в услугах, соответственно на оказание которых заключен Контракт, или при выявлении потребности в дополнительном объеме услуг, не предусмотренных Контрактом, но связанных с услугами, предусмотренными Контрактом.

При оказании дополнительного объема таких услуг Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить первоначальную цену Контракта пропорционально объему таких услуг, но не более, чем на десять процентов такой цены Контракта, а при внесении соответствующих изменений в Контракт в связи с сокращением потребности в оказании таких услуг заказчик обязан изменить цену Контракта.

12. Разрешение споров

12.1. Если Исполнитель уклоняется от заключения Контракта, Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о понуждении Исполнителя заключить Контракт на условиях разработанного Заказчиком проекта Контракта.

12.2. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего Контракта или в связи с ним, разрешаются путем переговоров, предъявления претензий, которые рассматриваются в течение 10 дней с момента их направления, а при не достижении согласия или не получения ответа в установленный срок – в судебном порядке.

12.3. Неоговоренные настоящим Контрактом отношения между Заказчиком и Исполнителем регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

13.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

13.3. К настоящему Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1 «Спецификация»;

Приложение №2 «10-ти дневное меню».

Приложение №3 «Техническое задание».

Приложение № «Перечень исправного технического и холодильного оборудования».

14. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:

ЗАКАЗЧИК:

МОУ «Квакшинская СОШ»

ИНН 6924011037 КПП 694901001

ОГРН1026900579001

Адрес: 170555, д.Квакшино, д.55

Калининский муниципальный округ,

Тверская обл.

Финансовое управление Администрации

Калининского муниципального округа

ЕКС ТОФК 40102810545370000029

КАЗНАЧЕЙСКИЙ СЧЕТ

03234643285200003600

ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ//

УФК по Тверской области г.Тверь

БИК ТОФК 012809106

Директор

(Иванов М.И.)

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «Ратибор»

ИНН 6950121357 КПП 695001001

ОГРН 1106952021604

Адрес: 170001, г. Тверь, Виноградова ул. 2-46

Банковские реквизиты:

р/сч 40702810817760001305

В филиале Центральный Банк ВТБ (ПАО)

БИК: 044525411

к/сч 30101810145250000411

тел: 8-900-018-89-37

Директор ООО «Ратибор»

М.П.

(Р.Ю. Митряков)

Спецификация

Наименование услуги	Кол-во дето/дней	Цена одного абонеента, руб.	Общая стоимость, руб.
организации и обеспечению регулярного горячего питания детей	<u>140</u>	<u>279,00</u>	<u>39060,00</u>
ИТОГО			<u>39060,00</u>

ЗАКАЗЧИК:

Директор (подпись) (М.И.Иванов)
м.п.



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Директор (подпись) (Р.Ю.Митряков)
м.п.



Техническое задание

Место оказания Услуг: МОУ «Квакшинская СОШ».

Сроки оказания Услуг: с 16.06.2025 по 22.06.2025.

1. Требования и характеристики оказываемых услуг.

1.1. Техническое задание предназначено для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями (далее - Исполнитель), оказывающими услуги горячего питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях. Исполнитель оказывает услуги по организации и обеспечению регулярного горячего питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Квакшинская СОШ».

1.2. Под закупкой, услуги (далее также - закупка) в Законодательстве N 44-ФЗ понимается совокупность действий, осуществляемых в установленном данным законом порядке заказчиком и направленных на обеспечение муниципальных нужд (п. 3 ст. 3 44-ФЗ). Заключение контракта осуществляется на основании п.4,5 ст. 93 «Осуществление закупки у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя)» №44-ФЗ « О контрактной системе в сфере закупок, товаров и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 г.

1.3. Оказание услуг осуществляется с надлежащим качеством на уровне ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».

Нормативные документы:

Закон от 30 марта 1999 г. № 53-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

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

Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»; Закон от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;

Закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

ГОСТ Р 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. N9 54-П)

ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания

ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст) (с изменениями и дополнениями)

ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества пищевой продукции общественного питания".

ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 193-ст)

ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст)

ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст)

При оказании услуги Исполнитель обязан вести следующие журналы:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Гигиенический журнал.
4. Составлять меню на каждый день и утверждать у Заказчика.

При оказании услуги Заказчик обязан вести следующие журналы:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Ведомость контроля за рационом питания.
3. Акты контрольных проверок.
4. Утверждать десятидневное меню.
5. Утверждать меню на каждый день.

Исполнитель проводит следующие мероприятия при оказании услуг:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения
1	Соблюдение отбора суточных проб в соответствии с СанПиН.	Ежедневно, постоянно
2	Контроль соблюдения личных санитарно-гигиенических требований персоналом (внешний вид, специальная одежда и т. д.)	Ежедневно, постоянно
3	Периодично проводит лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с СанПиН	1 раз в год

Заказчик проводит следующие мероприятия при оказании услуг:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения
1.	Проводит обследование исправности технологического, контрольно-измерительного оборудования, приборов (термодатчики, таймеры, регистраторы температуры).	
2.	Иметь десятидневное меню, разработанное и согласованное с начальником Управления образования Администрации Калининского муниципального района Тверской области, и меню на каждый день, утвержденные руководителем.	
1	Контроль качества поступающей продукции, условия хранения, соблюдение сроков реализации, технологии производства, качества готовой продукции.	Ежедневно, постоянно
2	Контроль санитарно-технического состояния производственных и вспомогательных помещений, инженерные коммуникации (водопровод, канализация, место для ТБО и пищевых отходов)	Ежедневно, постоянно
3	Контроль качества отбора, правила хранения суточных проб и бракеража готовой пищи	Ежедневно, постоянно

2. Объем оказываемых услуг:

№ п/п	Наименование услуги	Примерное среднее количество питающихся в день человек			Максимальный общий объем услуг по Контракту
		завтрак	обед	полдник	
1	Организация и обеспечение регулярного горячего питания в муниципальном общеобразовательном учреждении				

3. Порядок оказания услуг.

3.1. При разработке десятидневного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся. В десятидневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 – 3 дня.

3.2. Порядок оказания услуг по Контракту определяется условиями исполнения (количество, ассортимент, сроки), закрепленных в Приложениях, являющихся неотъемлемой частью Контракта.

3.3. Исполнитель организует питание Потребителей согласно приказа директора учреждения на

обеспечение питанием с указанием количества школьников.

3.4. Режим работы столовой и буфетов по дням недели и часам, график группового посещения детьми школьной столовой подлежит согласованию с Заказчиком.

3.5. Все исходные продукты, используемые для оказания Услуг, по своему качеству, техническим характеристикам, безопасности должны соответствовать требованиям, действующим на территории Российской Федерации, а также на этапе доставки и приготовления, вся продукция должна соответствовать требованиям санитарных правил и норм и требованиям Контракта.

3.6. Поставка и подвоз продуктов, осуществляются на специализированном, оборудованном соответствующим образом транспорте. Поставку продуктов питания осуществлять в таре, пригодной для данного товара, удобной для использования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении.

3.7. Хранение продуктов, предназначенных для приготовления пищи, осуществляется с соблюдением условий хранения каждого вида продовольствия, соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в соответствии с требованиями СанПиН.

3.8. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а также гигиеническими сертификатами и заключения органов санэпиднадзора о возможности использования в питании детей.

3.9. Исполнитель осуществляет систематический производственный контроль, предусмотренный действующим законодательством.

3.10. В случае поставки некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в тот же день;

3.11. Обеспечить обучающихся общеобразовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше - в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Требования технической и санитарно-эпидемиологической безопасности за счет средств Исполнителя:

– к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием допускаются Работники, прошедшие обучение, инструктаж и сдавшие зачеты по специальной подготовке, техническому минимуму и технике безопасности;

– к оказанию Услуг допускаются Работники, прошедшие предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, в которую заносятся результаты медицинских обследований (осмотры врачей-специалистов и лабораторные и инструментальные исследования), сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации;

– остальные Работники допускаются к оказанию Услуг после прохождения медицинского осмотра и при наличии оформленных в установленном порядке личных медицинских книжек;

– лица без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований к работе не допускаются;

– работники должны быть обеспечены за счет средств Исполнителя специальной одеждой согласно действующим нормам обеспечения, в которой они должны находиться на рабочем месте в чистом и опрятном виде и менять ее по мере загрязнения. Стирка спецодежды, белья и имущества производится;

– работники должны обеспечивать надлежащее санитарное состояние и сохранность используемых помещений, оборудования, инвентаря, внутренних сетей согласно действующим техническим требованиям. В обязанности Исполнителя входит обеспечение прохождения персоналом систематической подготовки к безопасным методам работы. Исполнитель обеспечивает обучение и проверку знаний по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды Работников при эксплуатации предоставленных Исполнителю в пользование помещений, территорий и инженерных коммуникаций. Исполнитель несет ответственность за обеспечение промышленной, пожарной, экологической безопасности, соблюдение требований законодательных актов и нормативных документов в месте оказания услуг.

4.1. Токоведущие и пусковые устройства оборудования должны быть надежно закрыты, должны отсутствовать посторонние предметы внутри и вокруг включаемого электрооборудования. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления,

рубельникам, пути эвакуации и другие проходы тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.

5. Организация питания.

5.1. Заказчик предоставляет следующие помещения с косметическим ремонтом для оказания услуг: пищеблок ____ кв. м. и складские и подсобные помещения ____ кв. м. (по техническому паспорту) для организации питания и обслуживания обучающихся.

5.2. Перечень технического и холодильного оборудования (приложение №4).

5.3. Питание Потребителей осуществляется в том числе и в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, государственных стандартов Российской Федерации (ГОСТ Р 50763-2007).

5.4. Питание обучающихся организуется согласно десятидневного меню, разработанного Исполнителем на 10 дней для обучающихся в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше общеобразовательных организаций Тверской области в соответствии с требованиями:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

-МР к организации общественного питания населения 2.3.6.0233-21 ;

-МР к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях 2.4.0179-20.

5.5. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить или уменьшить количество обучающихся, и сумма может быть увеличена пропорционально увеличению или уменьшению оказания Услуг, но не более чем на 10% цены контракта.

6. Требования к оборудованию, столовой посуде.

6.1. Требования к посуде:

Количество столовой посуды и столовых приборов должно быть не менее 100% процентов от количества питающихся предоставляется Заказчиком.

6.2. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

7. Требования к готовым блюдам.

7.1. Блюда должны быть выставлены в местах приема пищи не ранее чем за ____ мин до начала приема пищи.

7.2. Готовые блюда должны соответствовать санитарным правилам по бактериологическим и химическим показателям и быть реализованы в течение трех часов с момента окончания технологического процесса. При приготовлении еды и напитков Исполнитель обязан соблюдать технологические требования, установленные нормативными актами для предприятий общественного питания (режим и сроки хранения, температурная обработка продуктов и т. д.).

7.3. Исполнитель обязан обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных, подсобных помещений.

7.4. Не допускаются органолептические нарушения (посторонние включения, не свойственные продукту, цвет (запах, консистенция, вкус, выраженные признаки заветренности (черствости, несвежести, увядания);

7.5. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов, указанных в меню; блюда собственного приготовления не должны содержать растительных добавок, удержателей влаги, загустителей и прочих пищевых добавок;

7.6. Кухонная посуда должна быть промаркирована в соответствии с требованиями СанПиН.

7.7. При раздаче готовой пищи горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) должны иметь температуру с нормами СанПин

8. Требования к обслуживанию и персоналу Исполнителя.

8.1. 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 носителе. 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).

8.2. 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;

9. Оформление Функций по организации питания

9.1. Взаимоотношения Заказчика с Исполнителем по оказанию услуг общественного питания строятся на основе государственных или муниципальных контрактов (договоров). Порядок привлечения внешних исполнителей, а также требования, которым они должны отвечать, установлены Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон N 44-ФЗ).

9.2. Под услугами общественного питания также понимаются услуги по изготовлению кулинарной продукции и (или) кондитерских изделий, созданию условий для потребления и (или) реализации готовой кулинарной продукции, кондитерских изделий и (или) покупных товаров.

9.3. Предметом контракта (договора) с Исполнителем по организации питания должно быть:

- оказание услуг;
- договор безвозмездного пользования помещением школьной столовой (пищеблока) муниципального общеобразовательного учреждения «Квакшинская СОШ».

9.4. Заказчик по договору безвозмездного пользования передаёт Исполнителю помещение школьной столовой (пищеблока), расположенное по адресу д.Квакшино, д.55, Калининский муниципальный округ, Тверская область, с косметическим ремонтом и отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, а Исполнитель организует в нем пункт общественного питания (столовая, буфет) и использует строго по назначению.

10. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении.

10.1. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

10.2. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается в соответствии с перечнем рекомендуемых продуктов санитарными правилами 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

10.3. Общая ответственность за формирование ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания, возлагается на руководителя организации (учреждения), индивидуального предпринимателя.

10.4. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов, не допускается. Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах.

11. Торговля пищевой продукцией.

11.1. Для свободной продажи в столовых (буфетах) общеобразовательных учреждений формируется обязательный и дополнительный ассортименты. Обязательный ассортимент является ассортиментным минимумом, продукты, входящие в него должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент является ассортиментным максимумом и определяет возможность реализации тех или иных продуктов, при их наличии, с учетом законодательства и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков по действующему СанПиН.

ЗАКАЗЧИК:

МОУ «Квакшинская СОШ»
ИНН 6924011037 КПП 694901001
ОГРН1026900579001
Адрес:170555,д.Квакшино,д.55
Калининский муниципальный округ,
Тверская обл.
Финансовое управление Администрации
Калининского муниципального округа
ЕКС ТОФК 40102810545370000029
КАЗНАЧЕЙСКИЙ СЧЕТ
03234643285200003600
ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ//
УФК по Тверской области г.Тверь
БИК ТОФК 012809106

Директор



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «Ратибор»
ИНН 6950121357 КПП 695001001
ОГРН 1106952021604
Адрес: 170001, г. Тверь, Виноградова ул. 2-46
Банковские реквизиты:
р/сч 40702810817760001305
В филиале Центральный Банк ВТБ (ПАО)
БИК: 044525411
к/сч 30101810145250000411
тел: 8-900-018-89-37
эл.почта: ooo_ratibor_tver@mail.ru

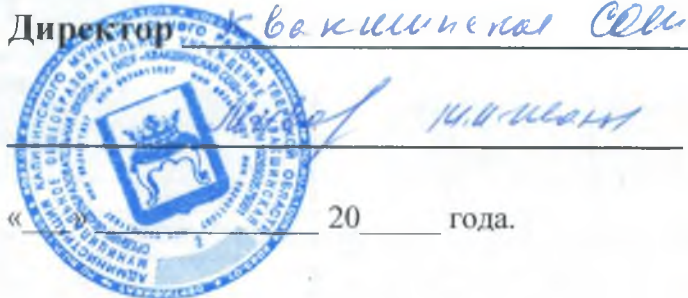
Директор ООО «Ратибор»



(Р.Ю. Митряков)

«СОГЛАСОВАНО»

Директор



20 ____ года.



«УТВЕРЖДАЮ»

ДИРЕКТОР ООО «Ратибор»

Р.Ю.Митряков

20 ____ года.

Меню 4-х разового питания

в пришкольных палаточных лагерях общеобразовательных учреждений Калининского округа

Основание:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 г.
2. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20. Утверждены Руководителем Федерально службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020 г.
3. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
- М.:ДеЛи плюс, 2015 года

День первый
Неделя: первая

№ реч.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	Витамины (мг.)				Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
174	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200	6	10,88	42,96	294	0,064	0,96	54,8		128,56	157,44	56,48	0,6
377	Чай с лимоном 195/5	200	0,13	0,02	9,9	29,5		2,8		0,01	14,9	4,3	2,3	0,34
209	Яйцо отварное	60	4,5	1,68	31,02	171,6	0,6	-	-	0,78	18	52,2	19,8	0,66
б/н	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,84	15,51	70,14	0,3	-	-	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33
14	Масло сливочное	10	0,08	7,24	0,26	66			40	0,1	2,4	3		0,2
б/н	Хлеб ржаной	20	0,90	0,30	5,20	28,00	0,01			0,24	6,10	28,30	6,60	0,80
	Соль иодированная	1												
	ИТОГО за прием пищи	520	13,86	20,96	104,9	659,24	0,974	3,76	94,8	1,52	176,86	271,34	95,08	2,93
	ОБЕД													
47	Салат из капусты квашеной	60	0,07	1,90	3,90	36,24	0,01	10,10		9,24	14,90	16,90	9,10	0,30
98	Щи из свежей капусты на курином бульоне	200	2,10	4,12	6,32	99,80	0,05	12,60		1,88	41,00	39,20	17,70	0,70
294	Котлета рубленая из мяса птицы	90	15,69	15,08	14,65	257,40	0,17	0,81	30,26	61,56	53,79	72,00	19,98	4,50
309	Макароны отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06			0,97	4,86	37,17	21,12	1,10
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32	132,8	0,016	0,7		0,5	32,48	23,44	17,46	0,7
б/н	Хлеб пшеничный (батон)	20	1,58	0,20	9,66	46,76	0,02			0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
б/н	Хлеб ржаной	30	1,40	0,47	7,80	42,00	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО:		750	27,02	26,38	100,8	783,45	0,366	24,21	30,26	74,77	160,83	248,51	101,96	8,76
	ИТОГО за 2 приема пищи	1270	40,88	47,34	205,6	1442,69	1,34	27,97	125,06	76,29	337,69	519,85	197,04	11,69

День:

Неделя:

№ 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	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
182	Каша жидкая молочная из овсяных хлопьев	250	9,89	15,6	44,8	360,7	0,2	1,1	65,2	0,7	178,1	279,7	84,3	2,1
376	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	7	28,6	-	1,6	-		11,1	2,8	1,4	0,03
15	Сыр	20	4,64	5,9	-	72	0,006	0,07	52	0,1	176	80	7	0,2
14	Масло сливочное	10	0,08	7,24	0,26	66			40	0,1	2,4	3		0,2
б/н	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,84	15,51	70,14	0,3	-	-	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33
	Соль йодированная	1												
	Итого за прием пищи	510	16,96	29,6	67,57	597,44	0,5	2,77	157,2	1,29	374,5	391,6	102,6	2,86
	ОБЕД													
42	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	1,02	3,72	5,5	59,7	0,05	7,8		0,018	9,54	28,38	11,22	0,42
96	Рассольник по-Ленинградски на мясном бульоне	200	2,30	4,20	9,60	113,80	0,07	6,70		1,88	24,92	45,38	19,34	0,74
294	Гуляш из отварного мяса свинины	90	11,50	19,60	1,80	229,60	0,05	0,90	41,30		40,95	14,85	60,20	1,08
302	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,60	6,09	38,64	243,80	0,02			0,61	14,82	203,93	135,83	4,56
388	Напиток из шиповника	200	0,67	0,27	20,70	88,20	0,01	100,00		0,70	21,30	3,40	3,40	0,55
б/н	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,84	15,51	70,14	0,3	-	-	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33
б/н	Хлеб ржаной	35	2,45	0,7	13,65	73,5	0,07			0,63	16,1	74,2	17,5	2,17
	Соль йодированная	1												
ИТОГО		765	28,79	35,42	105,40	878,74	0,57	#####	41,30	4,23	134,53	396,24	257,39	9,85
	Итого за 2 приема пищи	1276	45,75	65,02	172,97	1476,18	1,07	#####	198,50	5,50	509,03	787,84	359,99	12,71

День: третий
Неделя: первая

№ реч.	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	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
175	Каша «Дружба» молочная с маслом слив. (рис, пшено)	250	7,6	12,25	39,15	296,87	0,1	0,8	20,9	-	17,1	180,6	38,6	0,75
382	Какао с молоком	200	6,5	1,3	19	94,8	0,05	1,3	24,4	-	133,2	124,6	25,6	2
б/н	Хлеб пшеничный	35	2,3	0,9	15,3	87,6	0,35	-	-	0,4	7,1	26,7	10,2	0,3
	Йогурт фруктовый в инд. упаковке	125	4,25	3,75	6	76,25		0,01						
	Соль иодированная	1												
	Итого за прием пищи	610	20,65	18,2	79,45	555,52	0,5	2,11	45,3	0,4	157,4	331,9	74,4	3,05
	ОБЕД													
52	Салат из отварной свеклы с растительным маслом	60	0,80	3,60	4,90	55,68	0,01	3,90	0,01	1,60	21,27	24,30	12,40	0,80
95	Суп с рыбными консервами	200	6,88	6,72	11,44	133,8	0,1	7,28	12		36,24	141,2	37,88	1,04
278.1	Тефтели из мяса птицы с соусом (50/40)	90	14,10	13,60	13,20	231,70	0,2	0,70	27,20	55,40	48,40	64,80	17,90	2,90
312	Картофельное пюре	150	3,07	4,80	20,44	137,25	0,14	18,16		0,18	36,98	86,59	27,75	1,01
349	Компот из сухофруктов	200	0,65	0,08	32,01	132,8	0,02	0,7		0,5	32,4	23,4	20,9	0,68
б/н	Хлеб ржаной	35	2,45	0,7	13,65	73,5	0,07			0,63	16,1	74,2	17,5	2,17
б/н	Хлеб пшеничный	35	2,60	0,98	17,99	100,10	0,03			0,45	8,05	30,45	11,55	0,40
	соль иодированная	1												
ИТОГО		770	30,55	30,48	113,6	864,73	0,57	30,74	39,2	58,76	199,44	444,94	145,88	9
	Итого за 2 приема пищи	1380	51,2	48,68	193,1	1420,3	0,78	16,4	84,5	59,16	356,84	776,84	220,28	12,05

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	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
204	Макароны отварные с сыром	200	13,5	15,92	34,1	334,4	0,08	0,2	115,2	0,9	295,2	220,1	20,32	1,2
377	Чай с лимоном 195/5	200	0,13	0,02	9,9	29,5		2,8		0,01	14,9	4,3	2,3	0,34
209	Яйцо отварное	60	4,5	1,68	31,02	171,6	0,6	-	-	0,78	18	52,2	19,8	0,66
б/п	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,84	15,51	70,14	0,3	-	-	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33
14	Масло сливочное	10	0,08	7,24	0,26	66			40	0,1	2,4	3		0,2
б/п	Хлеб ржаной	20	0,90	0,30	5,20	28,00	0,01			0,24	6,10	28,30	6,60	0,80
	Соль иодированная	1												
	Итого за прием пищи	520	21,36	26,00	95,99	699,64	0,99	3,00	155,20	2,42	343,50	334,00	58,92	3,53
	ОБЕД													
67	Винегрет овощной с маслом растительным	60	0,84	6,02	4,40	75,06	0,02	5,80		2,70	18,70	25,90	11,70	0,50
111	Суп картофельный с макаронными изделиями (на курином бульоне)	200	4,72	2,2	15,52	100,88	0,05	5,28	97,2	2,1	21,84	44,4	16,8	0,6
291	Плов из мяса птицы	235	19,90	9,90	41,90	358,80	0,13	7,08	22,80	0,60	54,56	137,30	63,50	2,29
342	Компот из свежих плодов	180	0,14	0,14	25,10	103,14	0,01	0,80		0,07	15,30	4,60	6,40	0,90
б/п	Хлеб ржаной	40	2,80	0,94	15,60	84,00	0,08			0,72	18,40	84,80	20,00	2,48
б/п	Хлеб пшеничный	35	2,60	0,98	17,99	100,10	0,03			0,45	8,05	30,45	11,55	0,40
	Соль иодированная	1												
ИТОГО		750	31	20,18	120,5	821,98	0,32	18,96	120	6,64	136,85	327,45	129,95	7,17
	Итого за 2 приема пищи	1270	52,36	46,18	216,5	1521,62	1,31	21,96	275,2	9,06	480,75	661,45	188,87	10,7

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	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
182	Каша пшенная на молоке с маслом сливочным	200	7,30	4,30	38,27	220,98	0,19		5,00	2,90	4,10	131,00	45,00	2,58
382	Какао с молоком	200	6,5	1,3	19	94,8	0,05	1,3	24,4	-	133,2	124,6	25,6	2
б/п	Хлеб пшеничный	35	2,60	0,98	17,99	100,10	0,03			0,45	8,05	30,45	11,55	0,40
	Йогурт фруктовый в инд. упаковке	125	4,25	3,75	6	76,25		0,01						
	Соль иодированная	1												
	Итого за прием пищи	560	20,65	10,33	81,26	492,13	0,27	1,31	29,40	3,35	145,35	286,05	82,15	4,98
	ОБЕД													
	Икра кабачковая	60	0,86	3,65	5,02	56,34	0,01	5,70	-	-	21,09	24,58	12,54	0,80
82	Борщ с картофелем и капустой на мясном бульоне	200	2,88	5,10	8,70	121,25	0,04	8,50		1,92	43,40	43,68	20,90	0,98
271	Котлеты домашние	90	7,29	10,89	7,83	159,75	0,1	0,6	14,58	1,62	19,89	78,93	14,13	1,3
309	Макароны отварные со сливочным маслом	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06			0,97	4,86	37,17	21,12	1,10
388	Напиток из шиповника	200	0,67	0,27	20,70	88,20	0,01	100,00		0,70	21,30	3,40	3,40	0,55
б/п	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,84	15,51	70,14	0,3	-	-	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33
б/п	Хлеб ржаной	30	1,40	0,47	7,80	42,00	0,04			0,36	9,20	42,40	10,00	1,24
	Соль иодированная	1												
ИТОГО:		760	20,87	25,74	92,01	706,13	0,56	114,8	14,58	5,96	126,64	256,26	91,99	6,3
	Итого за 2 приема пищи	1320	41,52	36,07	173,3	1198,26	0,83	116,1	43,98	9,31	271,99	542,31	174,14	11,28

День: шестой

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена "Дружба" с сахаром и сливочным маслом	200	6,08	9,8	31,32	237,5	0,08	0,64	16,72		13,68	144,48	30,88	0,6
379	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3	20	-	125,78	90	14	0,13
144	Омлет натуральный	100	11	16,8	2,02	202	0,06	0,18	251,7	0,56	82,36	182,64	13,86	2,04
б/н	Батон нарезной	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
	Хлеб ржаной	20	0,9	0,3	5,2	28	0,03			0,24	6,1	28,3	6,6	0,83
	Соль йодированная	1												
	ИТОГО за прием пищи	555	23,95	29,93	71,39	649,93	0,25	2,12	288,42	1,3	235,97	475,87	76,89	4
	ОБЕД													
	Свежие овощи : огурец порционный	60	0,48	0,06	1,02	6	0,01	2,1			10,2	18	8,4	0,3
102	Суп с бобовыми (горох) на курином бульоне	200	6,7	1,9	18,8	119,1	0,19	0,64	-	14,42	33,9	61,1	23,7	1,7
43/315	Ленивые голубцы с мясом птицы	240	21,14	20,74	29,82	394,5	0,12	7,5	88	2,98	91,2	67,6	4,9	2,6
349	Компот из сухофруктов	200	1,04	0,30	42,50	132,12	0,02	0,70	-	0,18	5,30	41,40	29,70	0,80
б/н	Батон нарезной	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	ИТОГО за прием пищи	770	33,76	23,85	118,14	782,55	0,426	10,94	88	18,5	159,35	268,05	89,95	7,2
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		1325	57,71	53,78	189,5	1432,48	0,676	13,06	376,42	19,8	395,32	743,92	166,84	11,2

День: седьмой

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
223	Запеканка творожная со сгущенным молоком	200	18,9	12,9	59,7	430,5	0,6	0,1	0,89	92,6	173,6	33,5	236,7	1,1
		40	2,72	3	20,2	118,56	0,012	0,16	11,28		108	76,3	11,9	0,67
382	Какао с молоком	200	6,5	1,3	19	94,8	0,05	1,3	24,4		133,2	124,5	25,5	2
б/н	Хлеб пшеничный (батон)	40	3,16	0,4	19,32	93,52	0,03			0,52	9,2	34,8	13,2	0,44
15	сыр	20	4,64	5,9		72	0,01	0,15	52	0,1	176	100	7	0,2
	Соль йодированная	1												
	ИТОГО за прием пищи	500	35,92	23,5	118,22	809,38	0,702	1,71	88,57	93,22	600	369,1	294,3	4,41
	ОБЕД													
54-3з	Свежий помидор	60	0,70	0,10	2,30	12,80	0,04	15,00	79,80		8,40	16,00	12,00	0,54
104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	1,75	2,2	12,3	84,8	0,09	8,86	-	1,02	23,76	57,78	23,74	8,98
	Мясные фрикадельки	40	7,9	4,7	0,3	78,44	2,84	0,2	8	0,25	8,6	83	12,8	0,6
186	Зразы рубленые с луком и яйцом (свинина)	100	8,42	23,08	12,18	290,00	0,24	5,09	21,65	4,07	44,42	117,33	21,33	1,34
309	Макароны отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06	-	-	0,97	4,86	37,17	21,12	1,1
б/н	Батон нарезной	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046	-	-	0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,7	66,9	0,01	0,32	70		28	25	18	0,58
	Соль йодированная	1												
	Итого за прием пищи	810	29,69	35,55	95,23	832,22	3,366	29,47	179,45	7,23	136,79	416,23	132,24	14,94
ИТОГО:		1310	65,61	59,05	213,5	1641,6	4,07	31,18	268,02	100,45	736,79	785,33	426,54	19,35

День:	восьмой													
Неделя:	вторая													
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
182	Каша пшенная на молоке с маслом сливочным	200	7,3	4,3	38,27	220,98	0,19	-	5	2,9	4,1	131	45	2,58
379	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,6	0,04	1,3	20	-	125,78	90	14	0,13
209	Яйцо отварное	40	5,08	4,6	0,28	63	0,03	-	100	-	22	76,8	4,8	1
б/н	Батон нарезной	40	3,2	0,4	19,3	93,52	0,045	-	-	0,57	9,2	34,8	13,2	0,46
15	Сыр	20	4,68	5,9	-	72	0,01	0,14	52	0,1	176	100	7	0,2
	Соль йодированная	1												
	ИТОГО за прием пищи	500	23,43	17,88	73,8	550,1	0,315	1,44	177	3,57	337,08	432,6	84	4,37
	ОБЕД													
52	Салат из свеклы отварной с растительным маслом	60	1,2	1,32	5,4	38,7	0,01	3,99	0,01	1,6	21,3	24,4	12,4	0,8
82	Борщ на курином бульоне	200	2,08	4,1	8,7	111	0,04	8,5	17,2	1,92	41,4	43,68	20,9	0,98
278. 1 вариант	Тефтели из мяса птицы 50/40	90	15,69	15,08	14,65	257,4	0,17	0,81	30,3	61,56	53,79	72	19,98	3,26
304	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0,03	-	-	0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
349	Компот из сухофруктов	200	1,04	0,30	42,50	132,12	0,02	0,70	-	0,18	5,30	41,40	29,70	0,80
б/н	Батон нарезной	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	ИТОГО за прием пищи	770	28,06	27,02	133,93	879,85	0,36	14	47,51	66,46	141,91	322,38	122,57	8,17
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		1270	51,49	44,9	207,7	1429,95	0,67	15,44	224,51	70,03	478,99	754,98	206,57	12,54

День: девятый

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
120	Суп молочный с макаронными изделиями	200	4,4	3,8	14,4	120	0,07	0,66	26,4	0,3	130,4	109,5	21,34	0,52
382	Какао с молоком	200	6,5	1,3	26	125,1	0,05	1,3	24,4	-	135,2	124,5	26,5	2
б/п	Батон нарезной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,02	-		0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
14	Масло сливочное	5	0,04	3,62	0,06	33	-	-	20	0,05	1,2	1,5	-	0,1
16	Йогурт фруктовый	120	3,22	2,87	14,95	98,9	0,03	1,84	26,45		125,35	97,72	16,26	0,12
б/п	шоколад "Аленка"	15	1,05	5,1	7,5	82,5								
	Соль йодированная	1												
	ИТОГО за прием пищи	570	17,58	16,99	77,4	529,64	0,17	3,8	97,25	0,74	399,05	359,32	74	3,07
	ОБЕД													
45	Салат из свежей капусты	60	0,07	1,90	4,50	36,24	0,01	10,10		9,24	14,90	16,90	9,10	0,30
78	Суп картофельный с горохом и гречками 200/30 на курином бульоне	230	6,65	5,06	28,73	188,14	0,5	4,66		2,33	41,04	96,58	38,32	1,93
271	Котлета домашняя	90	10,9	20,8	8,2	264,1	0,13	0,2	41,8	2,36	0,17	107,5	16	1,7
309	Макароны отварные с маслом сливочным	150	5,52	4,52	26,45	168,45	0,06	-	-	0,97	4,86	37,17	21,12	1,1
348	Компот из изюма	200	0,34	0,07	29,85	122,2	0,02	-	-	0,07	20,32	19,36	8,12	0,45
б/п	Батон нарезной	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/п	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	ИТОГО за прием пищи	770	27,88	33,2	123,73	909,96	0,806	14,96	41,8	15,89	100,04	357,46	115,91	7,28
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		1270	45,46	50,19	201,1	1439,6	0,97	25,06	139,05	16,63	499,09	716,78	132,17	10,35

День: десятый

Неделя: вторая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ЗАВТРАК													
223	Запеканка из творога с повиллом	200	35,16	24,16	34	493,6	0,08	0,52	144,4	1	255,64	427,24	47,16	1,64
	Повидло	50	0,2	-	32,5	125	0,01	0,25	-	-	7	7,5	3,5	0,65
376	Чай с сахаром	200	0,12	0,02	7	28,6	-	1,6	-	0,01	15,3	4,4	2,4	0,4
б/н	Батон нарезной	30	2,37	0,3	14,49	70,14	0,02	-		0,39	6,9	26,1	9,9	0,33
15	Сыр	15	3,48	4,43	-	54	0,01	0,11	39	0,08	132	75	5,25	0,15
	Апельсины	200	1,6	0,4	14,8	69	0,06	48	9,6		59,8	40	22,6	0,5
	Соль йодированная	1												
	ИТОГО за прием пищи	695	42,93	29,31	102,79	840,34	0,18	50,48	193	1,48	476,64	580,24	90,81	3,67
	ОБЕД													
67	Винегрет	60	0,84	6,02	4,40	75,06	0,02	5,80		2,70	18,70	25,90	11,70	0,50
88	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне	250	2,6	5,15	7,9	124,75	0,06	15,75		2,35	51,25	49	22,12	0,9
260	Гуляш из говядины 50/50	100	10,64	28,19	2,89	309,00	0,28	0,92		3,44	20,00	128,62	22,39	2,21
302	Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	150	8,60	6,09	38,64	243,80	0,02	-	-	0,61	14,82	203,93	135,83	4,56
349	Компот из сухофруктов	200	1,04	0,30	42,50	132,12	0,02	0,70	-	0,18	5,30	41,40	29,70	0,80
б/н	Батон нарезной	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	ИТОГО за прием пищи	830	28,12	46,6	122,33	1015,56	0,486	23,17		10,2	128,82	528,8	244,99	10,77
	Соль йодированная	1												
ИТОГО:		1525	71,05	75,91	225,1	1855,9	0,67	73,65	193	11,68	605,46	1109,04	336,8	14,44

Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности (к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Осн	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
	Б	Ж	У	
1 день	40,88	47,34	205,63	1442,69
2 день	45,75	65,02	172,97	1476,18
3 день	51,2	48,68	193,08	1420,3
4 день	52,36	46,18	216,5	1521,62
5 день	41,52	36,07	173,27	1198,26
6 день	57,71	53,78	189,53	1432,48
7 день	65,61	59,05	213,45	1641,6
8 день	51,49	44,9	207,73	1429,95
9 день	45,46	50,19	201,13	1439,6
10 день	71,05	75,91	225,12	1855,9
Итого за весь период:	523,03	527,12	1998,41	14858,58
Итого в среднем за 1 день (прием пищи):	52,303	52,712	199,841	1485,858
Завтрак - 20% Обед- 30% с учетом 10% всего 60%	Норма на 1 ребенка в день с учетом 10% равна 46,2г	Норма на 1 ребенка в день с учетом 10% равна 47,4 г	Норма на 1 ребенка в день с учетом 10% равна 201,1г	Норма на 1 ребенка в день с учетом 10% равна 1292,5 ккал

Обоснование и расчет начальной (максимальной) цены контракта

организация питания в палаточном лагере

Основные характеристики объекта закупки						В соответствии с Описанием объекта закупки (техническим заданием)											
Используемый метод определения НМЦК с обоснованием:						Метод сопоставимых рыночных цен (анализа рынка), является приоритетным, согласно ч.6 ст.22 Федерального закона № 44-ФЗ											
№ п/п	наименование товара(работы, услуги)	v- кол-во (объем) закупаемого товара (работы, услуги), ед.	Номер источника ценовой информации (ИЦИ №i) и цена единицы товара, работы, услу, представленная i-тыми ИЦИ(Цi), руб.							n - кол-во значений, используемых в расчете	Определение однородности совокупности значений выявленных цен			НМЦК ^{р/м}			
			ИЦИ №1		ИЦИ №2		ИЦИ №3		$\sum_{i=1}^n u_i$		Ц - сред.ариф. величина цены единицы продукции, руб.	среднее квадратичное отклонение $\sigma = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (u_i - u)^2}{n - 1}}$	Коэффициент вариации $V = \frac{\sigma}{<u>} * 100$		$НМЦК^{р/м} = \frac{v}{n} * \sum_{i=1}^n u_i$		
1	2	3	4	5 = 3 * 4		6	7 = 3 * 6		8	9 = 3 * 8		10	11 = кол-во значений ИЦИ	12	13	14	15=10*3/11
1	организация питания в пришкольном палаточном лагере	140	279	39 060,00		279,00	39 060,00		280,00	39 200,00		838,00	3	279,33	0,58	0,21	39 106,67
ИТОГО			39 060,00			39 060,00			39 200,00								

Расчёт НМЦК выполнен в соответствии с Методическими рекомендациями утвержденными Приказом Министерства экономического развития РФ от 02.10.2013 № 567. НМЦК контракта определена, исходя из наименьшей рыночной и составляет 39060,00 (тридцать девять тысяч шестьдесят) рублей 00 копеек

Дата подготовки обоснования НМЦК:

Контрактный управляющий



Руководитель заказчика
Директор

М.И.В.А.З.
(подпись/расшифровка подписи)

Иванов М.И.

МОУ «Квакшинская СОШ»

14.05.2025

ПРИКАЗ

№95\2—од

Зачисление в палаточный лагерь

На основании поданных заявлений зачислить в палаточный лагерь
следующих обучающихся:

Ананьева Таисия Алексеевна Аристова Анастасия Васильевна Асманова Анастасия Сергеевна Бараев Кирилл Александрович Белобратова Злата Игоревна Важнова Дарья Сергеевна Волкова Анастасия Дмитриевна Звягин Егор Юрьевич Зими́на Екатерина Александровна Карпачев Марат Ахмедович	Китаева Екатерина Алексеевна Маглюй Мансур Вахидович Мамазаитов Мухаммед Мамытжонович Марков Семен Владимирович Мосолова Ирина Ивановна Орлов Михаил Сергеевич Смирнов Егор Леонидович Станкеева Лилиана Сергеевна Хажиматов Казимхан Комилжонович Ширяев Илья Михайлович
---	--

Время работы лагеря 16.06.2025—22.06.2025



Директор МОУ «Квакшинская СОШ»

М.И.Иванов


**Муниципальное
общеобразовательное учреждение
«КВАКШИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МОУ «КВАКШИНСКАЯ СОШ»)
170560, Тверская область, Калининский
район,
д.Квакшино,55
ОКПО 54556449 ОГРН 1026900579001
ИНН 6924011037 КПП 694901001**

МОУ «Квакшинская СОШ» сообщает, что поздняя постановка на учет контракта № 103/25 от 16.06.2025 года с ООО «Ратибор» произошла в связи с задержкой предоставления документов поставщиком.



«11» с7 2025г.

Руководитель образовательной
организации

 / Иванов М И