

**Договор № 7-02**  
**на оказание услуг по организации питания**

г. Каспийск

«23» сентября 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Каспийская гимназия», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Магомедова Магомеда Сайпулаевича, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Экспресс-продукт», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Гаджиевой Виктории Тагировны, действующей на основании Устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

### **1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Предметом Договора является оказание Исполнителем услуг по организации питания (далее – Услуги) в соответствии со Спецификацией (Приложение № 1 к Договору), Техническому заданию (Приложение №2 к Договору), Десятидневному меню (Приложения № 3 к Договору) (далее – «услуги»).

Под организацией питания понимается приготовление, порционирование и доставка питания (готовых блюд и других видов готовой продукции) Заказчику в количестве и ассортименте, в соответствии с Заявками Заказчика, или приготовление на территории заказчика.

### **2. СРОКИ И МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

2.1. Сроки оказания Услуг по договору: с 23 сентября 2022 года по заявкам Заказчика. Питание доставляется силами и средствами Исполнителя (если не готовится на территории заказчика) не ранее, чем за 15 минут до начала каждого приема пищи по расписанию питания согласно заявке, направленной Заказчиком в письменном виде по электронной почте и (или) по телефону в 11-00 часов накануне (предшествующие сутки) и в случае необходимости скорректированной Заказчиком до 06:00 часов в день доставки. Заявка оформляется в виде порционника на питание учеников.

2.2. Место оказания услуг: Раздача готового питания производится по адресу Заказчика: 368300, Россия, Республика Дагестан, Каспийск (по месту нахождения Заказчика).

### **3. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

3.1. Цена договора составляет 599 996,00 (пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот девяносто шесть) рублей 00 копеек, без НДС. В цену договора включены все расходы, связанные с выполнением Исполнителем всех обязательств по Договору, в том числе с уплатой всех пошлин, налогов и иных платежей в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2. Цена Договора является твердой, определена на весь срок исполнения Договора и не может изменяться в ходе его исполнения. Сумма, подлежащая уплате юридическому и физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора.

3.3. Оплате по Договору подлежат только фактически оказанные Исполнителем услуги.

3.4. Оплата услуг Исполнителя осуществляется Заказчиком в безналичном порядке путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя. Заказчик оплачивает Исполнителю стоимость фактически оказанных по Договору услуг, в пределах общей цены Договора указанной в п. 3.1 настоящего Договора, в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с момента подписания сторонами Акта сдачи-приемки услуг (либо части услуг) за фактически оказанные услуги (либо части услуг) на основании представленного Исполнителем счета и акта оказанных услуг.

3.5. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по Договору Исполнителем Заказчик вправе произвести оплату за вычетом неустойки (штрафа, пени) в размере, определенном в соответствии с разделом 6 настоящего Договора. При этом Акт должен содержать сумму, подлежащую оплате в соответствии с условиями Договора, размер неустойки (штрафа, пени), подлежащей взысканию, а также итоговую сумму, подлежащую оплате Исполнителю.

3.6. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика.

3.7. Источник финансирования: Федеральный бюджет.

### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**



4.1.1. Своевременно и надлежащим образом оказывать Услуги, предусмотренные Договором, соответствии с Техническому заданию (Приложение № 1 к Договору) и утвержденному десятидневному меню (Приложения №3 к Договору) с использованием своих материалов и средств.

4.1.2. Предоставлять Заказчику информацию, касающуюся оказания Услуг по Договору.

4.1.3. Предупреждать Заказчика о конкретных событиях или обстоятельствах в будущем, которые могут негативно повлиять на качество оказания Услуг.

4.1.4. Исполнитель должен оказывать Услуги качественно и в установленный срок, за свой счет устранить допущенные по своей вине при оказании Услуг несоответствия и (или) недостатки.

4.1.5. В случае изменения банковских реквизитов в течение 3 (Трех) календарных дней письменно известить об этом Заказчика. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Договоре расчетный счет, несет Исполнитель.

4.1.6. Не допускать действий (бездействия), которые могут причинить или повлечь за собой причинение вреда деловой репутации или материального ущерба Заказчика.

4.1.7. Для осуществления контроля за ходом и качеством оказания Услуг Исполнитель представляет Заказчику (или по его требованию третьим лицам) необходимую документацию, относящуюся к оказываемым Услугам, и создает условия для проверки хода и качества оказываемых Услуг.

4.1.8. Оказывать услуги с соблюдением норм техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности.

4.1.9. Предоставить Заказчику списки персонала и транспортных средств Исполнителя, привлекаемых Исполнителем для оказания услуг по договору, для прохода/проезда на территорию Заказчика. Извещать Заказчика о смене персонала, транспортных средств и третьих лиц в течение 1 (одного) рабочего дня с момента принятия решения о соответствующих изменениях.

4.1.10. Обеспечить доставку питания в количестве, определенном в Заказах Заказчика и с соблюдением температурного режима (с использованием термосумок, термобоксов, холодильников, обеспечивающих доставку блюд в охлажденном состоянии).

4.1.11. Использовать в процессе приготовления горячего питания сырье и пищевые продукты, допущенные к использованию в питании и соответствующие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПиН 2.3.2.2871-11)

4.1.12. Осуществлять контроль за качеством продовольственного сырья и пищевых продуктов. Соблюдать обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах. Поставляемые продукты должны иметь сопроводительную документацию, соответствующую стандартам качества (сертификат качества, справка ветеринарной службы и т.д.);

4.1.13. Соблюдать технологию по приготовлению питания. Контролировать закладку продуктов питания в блюда в соответствии с меню-раскладкой.

4.1.14. Соблюдать санитарные нормы и правила при приготовлении питания.

4.1.15. Привлекать для оказания услуг только квалифицированный персонал, обеспечить опрятный внешний вид персонала и соблюдение им правил внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности и пожарной безопасности, действующих у Исполнителя.

4.1.16. Выполнять требования инструкции об обязательных профилактических и медицинских обследованиях работников, допущенных к изготовлению и реализации питания. Наличие медицинской книжки и санитарного паспорта обязательно.

4.1.17. Предупредить Заказчика в письменной форме обо всех случаях невозможности выполнить свои обязательства по договору в течение 2 (Двух) часов с момента выявления подобных обстоятельств.

4.1.18. Уведомлять Заказчика в письменной форме обо всех обстоятельствах, которые могут неблагоприятно повлиять на оказание Исполнителем услуг по договору в течение 2 (Двух) часов с момента выявления подобных обстоятельств и предпринимать все возможные меры для их устранения с целью выполнения обязательств по договору в полном объеме

5.1. Исполнитель вправе:

5.1.1. Получать от Заказчика информацию, необходимую для выполнения своих обязательств по договору, а именно Заявку, оформленная в виде порционника на питание с указанием количества порций.

5.2. Заказчик обязан:

5.2.1. Принять у Исполнителя оказанные в соответствии с условиями Договора услуги и оплатить их в соответствии с условиями Договора.



5.2.2. Использовать полученные в рамках оказания Услуг информацию и материалы только для своих внутренних целей.

5.3. Заказчик вправе:

5.3.1. Предоставлять Исполнителю все материалы, необходимые для оказания Услуг и требовать отчеты о ходе оказания Услуг.

5.3.2. Рассматривать и подписывать акты сверки расчетов, скреплять печатью и направлять Исполнителю его экземпляр в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента получения акта сверки или в тот же срок представлять мотивированный отказ от подписания.

5.3.3. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг Исполнителем.

5.3.4. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

5.4. Стороны обязуются:

5.4.1. В течение срока действия Договора и в течение 3 (Трех) лет после прекращения его действия не передавать третьим лицам конфиденциальную информацию, связанную с Договором, в том числе полученную в ходе его исполнения, а также информацию, связанную с деловыми отношениями Сторон, за исключением информации, предназначенной для официального опубликования в соответствии с Законом.

5.4.2. Конфиденциальной считается информация, полученная в рамках выполнения настоящего Договора и содержащая в том числе, но, не ограничиваясь этим: коммерческую тайну, персональные данные либо иную, охраняемую законом информацию, или информацию, которая в момент передачи обозначена передающей ее стороной грифом «Конфиденциально» либо «Строго конфиденциально» с указанием полного наименования и адреса места нахождения ее обладателя.

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042 Правила, устанавливают порядок определения в договоре: размера штрафа, начисляемого за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных договором и размера штрафа, начисляемого за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором (далее - штраф).

6.2. Размер штрафа устанавливается договором в соответствии с пунктами 3 - 9 настоящих Правил, за исключением случая, предусмотренного пунктом 13 настоящих Правил, в том числе рассчитывается как процент цены договора, или в случае, если договором предусмотрены этапы исполнения договора, как процент этапа исполнения договора (далее - цена договора (этапа)).

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4 - 8 настоящих Правил, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. N 1042).

## **7. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

7.1. Исполнитель гарантирует безопасность услуг и качество их выполнения на протяжении срока оказания услуг.

7.2. Качество оказываемых услуг обеспечивается путем безупречного выполнения Исполнителем обязательств, установленных в настоящем Договоре и требований законодательства Российской Федерации, регулирующих отношения в сфере данного вида услуг.

7.3. Контроль за качеством готовой пищи осуществляется в порядке согласно приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003г «О мерах по совершенствованию питания в учреждениях Российской Федерации».

7.4. По истечении 10 дней текущего месяца Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней обязуется предоставить Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, счет-фактуру (если Исполнитель является плательщиком НДС) и счет. При отсутствии претензий по качеству и количеству оказанных услуг Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней обязуется принять оказанные



Исполнителем услуги и подписать представленный акт и направить один экземпляр в адрес Исполнителя.

7.5. В случае выявления факта несоответствия услуг объему, качеству или другим требованиям, установленным в настоящем Договоре, Заказчик направляет Исполнителю в письменной форме мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг с требованием устранить несоответствие оказываемой услуги в следующем порядке: в течение 3 (трех) часов, в случае если неисполнение обязательств может каким-либо образом отразиться на качестве и безопасности услуг питания, объеме их оказания, Исполнитель обязан рассмотреть мотивированный отказ и устранить недостатки за свой счет, и направить (почтой или нарочно) отчет об устранении недостатков, а также повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 (Двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных услуг.

7.6. Приемка-сдача оказанных услуг осуществляется в присутствии представителей Заказчика и Исполнителя. По решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

7.7. При приемке оказанных услуг по качеству представитель Заказчика проверяет соблюдение Исполнителем требований в отношении обеспечения питанием, установленных законодательством Российской Федерации и настоящим договором. При приемке оказанных услуг по количеству представитель Заказчика проверяет соответствие количества отпущенного питания дневной ведомости рационов питания (раздаточной ведомости готовых блюд) и утвержденного меню, а также соблюдение графика питания.

7.8. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных договором, в части их соответствия условиям договора Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза услуг, оказанных Исполнителем в части соответствия условиям договора производится Заказчиком своими силами, либо с привлечением эксперта, экспертной организации.

7.9. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Договора и отдельным этапам исполнения Договора. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения договора либо результата исполнения договора в случае выявления несоответствия услуг условиям договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих услуг и устранено Исполнителем.

7.10. При обнаружении (в день сдачи-приемки) некачественного питания (имеющего явные признаки испорченности и нарушения качества) Заказчик вправе отказаться от его принятия и потребовать замену. В этом случае некачественное питание считается не поставленным. Исполнитель обязан за свой счет в течение 3 (трех) часов заменить некачественное питание качественным эквивалентным.

7.11. В случае, если Исполнитель некорректно оформил отчетные документы Заказчик вправе приостановить приемку Услуг до устранения Исполнителем замечаний к оформлению документов. При этом сроки оказания Услуг, установленные Договором, не подлежат переносу, а Исполнитель несет ответственность за нарушение сроков сдачи Услуг Заказчику, а также за нарушение сроков оказания Услуг

7.12. В случае, если действующим законодательством Российской Федерации и документацией о закупке предусмотрены требования, предъявляемые к лицам, оказывающим услуги, составляющие предмет настоящего договора (объект закупки), Исполнитель должен соответствовать таким требованиям.

## **8. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по договору в случае действия обстоятельств непреодолимой силы, то есть таких обстоятельств, которые не зависят от воли сторон, не могли быть ими предвидены в момент заключения договора и предотвращены разумными средствами при их наступлении.

8.2. Обстоятельствами непреодолимой силы признаются следующие обстоятельства: война и военные действия, восстание, эпидемии, стихийные бедствия природного характера (землетрясения, наводнения, пожары, снежные заносы), забастовки, диверсии, а также акты органов власти, непосредственно затрагивающие предмет договора.



8.3. Сторона, подвергшаяся действию обстоятельств непреодолимой силы, должна в течение 2 (двух) календарных дней в письменной форме уведомить другую сторону о возникновении, виде и возможной продолжительности действия непреодолимой силы. Если эта сторона не сообщит о наступлении обстоятельств непреодолимой силы в установленный срок, она лишается права ссылаться на них, разве что сами такие обстоятельства препятствовали отправлению такого сообщения.

8.4. В случае если обстоятельства, предусмотренные настоящей статьей, длятся более 5 (пять) календарного месяца, стороны определяют дальнейшую юридическую судьбу договора.

8.5. Достаточным доказательством наступления обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является документ, выданный Торгово-промышленной палатой Российской Федерации.

## **9. ИЗМЕНЕНИЕ, РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА**

9.1 Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством.

9.2 Изменение существенных условий договора при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в следующих случаях:

- при снижении цены договора без изменения предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги, качества поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги и иных условий договора;

- если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные договором количество товара, объем работы или услуги не более чем на 10 (десять) процентов или уменьшаются предусмотренные договором количество поставляемого товара, объем выполняемой работы или оказываемой услуги не более чем на 10 (десять) процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему работы или услуги исходя из установленной в договоре цены единицы товара, работы или услуги, но не более чем на 10 (десять) процентов цены договора. При уменьшении предусмотренных договором количества товара, объема работы или услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы товара, работы или услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении предусмотренного договором количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество такого товара.

9.3. При исполнении договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

9.4. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

9.5. При исполнении договора по согласованию заказчика с исполнителем допускается поставка товара, выполнение работы или оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в договоре. В этом случае соответствующие изменения должны быть внесены заказчиком в реестр договоров, заключенных заказчиком.

9.6. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

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

9.8. Заказчик вправе провести экспертизу поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с п.9.6. настоящей договора.

9.9. Заказчик вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора в случае, если:

9.9.1. Исполнитель оказывает Услуги ненадлежащего качества, при этом недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.



9.9.2. Исполнитель нарушил сроки и объемы оказания Услуг, предусмотренные настоящим Договором.

9.9.3. Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Договора в срок, установленный настоящим Договором, или нарушает срок оказания Услуг, предусмотренный настоящим Договором, либо в ходе оказания Услуг стало очевидно, что она не будет оказана надлежащим образом в установленный настоящим Договором срок.

9.9.4. Отступления в оказании Услуг от условий настоящего Договора или иные недостатки результата оказания Услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустраняемыми.

9.10. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в случае если в ходе исполнения договора установлено, что исполнитель и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

9.11. Исполнитель также вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора по иным основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

9.12. Сторона, которой направлено предложение о расторжении настоящего Договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок, не превышающий 5 дней с даты его получения.

9.13. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до государственного или муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом государственный или муниципальный заказчик в ходе исполнения договора обеспечивает согласование новых условий договора, в том числе цены и (или) сроков исполнения договора и (или) количества товара, объема работы или услуги, предусмотренных договором

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

## **10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

10.1. Срок действия договора: с момента его подписания обеими Сторонами по 31.10.2022г, а по взаиморасчетам между сторонами – до полного исполнения обязательств.

10.2. Окончание срока действия настоящего Договора влечет за собой прекращение обязательств Сторон по нему, но не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение Сторонами обязательств по настоящему Договору, если таковые имели место при исполнении настоящего Договора.

## **11. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

11.1. При выдаче на пищеблоке блюд температура готовой пищи должна быть: первых - не ниже 75°C, вторых - не ниже 65°C, холодные блюда и напитки - от 7 °С до 14°C. Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления (п.14.16. СП 2.1.3 2630-10). При доставке готовых блюд в отделения должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт (п.14.18. СП 2.1.3 2630-10). К каждому приему пищи – подвоз свежеприготовленных, горячих блюд.

11.2. Качество услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего договора, изложенным в показателях качества Спецификации.

11.3. На оказанные услуги Исполнитель предоставляет гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид услуг.

11.4. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг. Исполнитель обязуется за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в соответствии с требованиями действующего законодательства.



9.9.2. Исполнитель нарушил сроки и объемы оказания Услуг, предусмотренные настоящим Договором.

9.9.3. Исполнитель не приступает к исполнению настоящего Договора в срок, установленный настоящим Договором, или нарушает срок оказания Услуг, предусмотренный настоящим Договором, либо в ходе оказания Услуг стало очевидно, что она не будет оказана надлежащим образом в установленный настоящим Договором срок.

9.9.4. Отступления в оказании Услуг от условий настоящего Договора или иные недостатки результата оказания Услуг в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены либо являются существенными и неустранимыми.

9.10. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в случае если в ходе исполнения договора установлено, что исполнитель и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

9.11. Исполнитель также вправе в одностороннем порядке отказаться от исполнения настоящего Договора по иным основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

9.12. Сторона, которой направлено предложение о расторжении настоящего Договора по соглашению сторон, должна дать письменный ответ по существу в срок, не превышающий 5 дней с даты его получения.

9.13. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до государственного или муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом государственный или муниципальный заказчик в ходе исполнения договора обеспечивает согласование новых условий договора, в том числе цены и (или) сроков исполнения договора и (или) количества товара, объема работы или услуги, предусмотренных договором

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

## **10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА**

10.1. Срок действия договора: с момента его подписания обеими Сторонами по 31.10.2022г, а по взаиморасчетам между сторонами – до полного исполнения обязательств.

10.2. Окончание срока действия настоящего Договора влечет за собой прекращение обязательств Сторон по нему, но не освобождает Стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение Сторонами обязательств по настоящему Договору, если таковые имели место при исполнении настоящего Договора.

## **11. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

11.1. При выдаче на пищеблоке блюд температура готовой пищи должна быть: первых - не ниже 75°C, вторых - не ниже 65°C, холодные блюда и напитки - от 7 °C до 14°C. Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления (п.14.16. СП 2.1.3 2630-10). При доставке готовых блюд в отделения должен использоваться автотранспорт, имеющий санитарный паспорт (п.14.18. СП 2.1.3 2630-10). К каждому приему пищи – подвоз свежеприготовленных, горячих блюд.

11.2. Качество услуг, оказываемых по настоящему Договору, должно соответствовать установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам и требованиям настоящего договора, изложенным в показателях качества Спецификации.

11.3. На оказанные услуги Исполнитель предоставляет гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид услуг.

11.4. Заказчик вправе предъявлять требования, связанные с ненадлежащим качеством результата оказанных услуг. Исполнитель обязуется за свой счет производить необходимые мероприятия, в том числе замену товара, используемого в результате оказанных услуг, устранение недостатков в соответствии с требованиями гражданского законодательства Российской Федерации. Исполнитель обязуется за свой счет производить устранение недостатков в соответствии с требованиями действующего законодательства.



11.5. При выявлении Заказчиком недостатков оказанных услуг составляется акт. Для участия в составлении акта, фиксирующего недостатки (дефекты) оказанных услуг, согласования порядка и сроков их устранения, Исполнитель обязан направить своего представителя не позднее 3 дней со дня получения письменного извещения Заказчика.

## 12. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

12.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров.

12.2. В случае не достижения взаимного согласия споры по настоящему Договору передаются на разрешение в Арбитражном суде Республики Дагестан.

12.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд Республики Дагестан Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 3 (трех) рабочих дней с даты ее получения.

## 13. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

13.1. Договор заключен в бумажном варианте.

13.2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего Договора направляются в письменной форме по почте заказным письмом по почтовому адресу Стороны, указанному в разделе 14 настоящего Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

13.3. Изменения и дополнения к Договору, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим соглашением и является неотъемлемой частью Договора.

13.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Договором, применяются нормы законодательства Российской Федерации.

13.5. К Договору прилагаются и являются его неотъемлемыми частями следующие приложения:

13.5.2. Приложение № 1 - Спецификация

13.5.3. Приложение № 2 - Техническое задание

13.5.3. Приложение № 3 – Сводное десятидневное меню.

## 14. Адреса и реквизиты Сторон

**Заказчик:**

**МБОУ "Каспийская гимназия"**

**Юр адрес:** 368300, Республика Дагестан,

г. Каспийск, ул. Орджоникидзе 16

**ИНН** 0545018905 **КПП** 055401001,

**БИК** 018209001

**Р/С** 03234643827200000300

**К/С** 40102810945370000069

Банк: Отделение – НБ Республика

Дагестан// УФК по Республике Дагестан, г.

Махачкала

**ОКТМО** 82720000

**E-mail** gimnaziyakasp@mail.ru

**Исполнитель:**

**ООО «Экспресс-продукт»»**

**Юр.адрес:** 367000, Республика Дагестан,

г. Махачкала, ул. Петра 1 д.50

**ИНН** 0572023213; **КПП** 057101001

**ОГРН** 1190571002632

**ТОЧКА** ПАО БАНКА "ФК ОТКРЫТИЕ"

**БИК** 044525999

**Р/с:** 40702810802500077620

**К/с:** 30101810845250000999

**E-mail** ekspress.produkt@mail.ru

**Тел:** +7 (903) 469-35-02



**Магомедов М.С.**



**Гаджиева В.Т.**

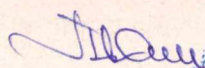


СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование, характеристики услуги	Ед. изм.	Количество	Цена за ед., в руб.	Сумма всего, в руб.
1	Услуги по обеспечению питанием	Дето-день	9836	61	599 996,00
	<b>Итого:</b>				<b>599 996,00руб.</b>

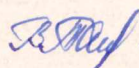
Цена Договора составляет: 599 996,00 (пятьсот девяносто девять тысяч девятьсот девяносто шесть) рублей 00 копеек, без НДС

Заказчик



Магомедов М.С.

Исполнитель



Гаджиева В.Т.

М.П.



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на оказание услуг по организации питания обучающихся

Услуга оказывается Исполнителем в соответствии с:

- Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.2871-11 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- 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.);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;
- другими действующими нормативными документами Российской Федерации.

При оказании услуги по организации Исполнитель:

- организует питание в соответствии с меню, разработанным в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Исполнитель обеспечивает за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства).

При наличии по результатам приемки готового питания замечаний по его качеству, количеству или ассортименту Заказчик извещает об этом Исполнителя и вправе требовать устранения вышеуказанных нарушений. В случае не устранения в указанный срок нарушений, услуги считаются не оказанными и Заказчик не оплачивает, данный объем услуг.

Исполнитель обеспечивает предоставление услуг по организации питания, а также весь ассортимент выпускаемой продукции в течение учебного дня.

К приготовлению питания допускаются лица, обладающие соответствующей профессиональной квалификацией; прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и



периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Все сотрудники пищеблока должны быть обеспечены достаточным количеством спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

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 утвержденному и согласованному Заказчиком меню.

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

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Исполнитель должен обеспечить соответствие количества порций заявленному Заказчиком количеству питающихся обучающихся.

При приготовлении питания Исполнитель должен использовать продукты, предназначенные для организации питания в образовательных учреждениях 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.

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 2.3/2.4.3590–20.

Для определения норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции должен использоваться национальный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

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

- в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами.

Исполнитель ежедневно вывешивает на объекте (обеденный зал) Заказчика, а также в месте, постоянно доступном для родителей (иных законных представителей) обучающихся меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения и содержащее следующие сведения:

- дата, наименования отдельных приемов пищи и распределенный по отдельным приемам пищи перечень наименований кулинарной продукции (блюд и кулинарных изделий), а также сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- полная и достоверная информация по пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности;
- сведения о составе (перечень сырья и рецептурных ингредиентов без указания собственно рецептуры) каждого блюда и кулинарного изделия;
- конкретные наименования включаемых в рацион питания фруктов, ягод, свежих овощей, а также готовых продуктов промышленного производства (соков, кисломолочных напитков и т.п.);
- определяющие признаки качества – для ряда пищевых продуктов (например, жирность



молочных продуктов, слово «свежий» в названиях овощей и т.п.);

- полные и правильные названия видов продукции общественного питания и пищевых продуктов промышленного производства, отражающие вид используемого сырья и способ (технологии) приготовления блюда, или кулинарного изделия и его отдельных ингредиентов;

Исполнитель обязан обеспечивать соответствие результатов оказания услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным действующим законодательством Российской Федерации.

Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Получателя услуг Продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Доставка пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции должна осуществляться специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.

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.

Изотермические емкости (термосы) для перевозки готовых блюд подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

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

Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Каждая партия, 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:

Исполнитель осуществляет выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», по форме в соответствии с СанПиН 2.3.2 1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Непосредственно после приготовления кулинарной продукции отбирается суточная проба (все готовые блюда, включая пищевые продукты промышленного производства). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в объеме одной порции (включая пищевые продукты промышленного производства); холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - в количестве не менее 100 г. и заказчиком не оплачивается.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Заказчик



Магомедов М.С.

М.П.

Исполнитель



Гаджиева В.Т.

М.П.





**Примерное меню**

Рацион: Завтрак

День: понедельник  
Неделя: 1Сезон:  
Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	Цена
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша молочная рисовая	150	6	8	32	230	177	22,23
	Сыр	20	3,9	3	0,3	35		9,9
	Чай с молоком	200	10	10	32	260	397	15,67
	Яблоки	100			10	47	368	13
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,6
<b>Итого за Завтрак</b>			19	19	94	638		<b>62,96</b>
<b>Итого за день</b>			19	19	94	638		

Рацион: Завтрак

День: вторник  
Неделя: 1Сезон:  
Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	Цена
			Б	Ж	У			
Завтрак	Запеканка из творога + сметана	100	16	11	17	238	237	42,43
	Чай с сахаром	200			10	43	391	5,47
	Печенье	40	8	5	26	180	0,03	15,4
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,6
<b>Итого за Завтрак</b>			27	17	73	562		<b>65,46</b>
<b>Итого за день</b>			27	17	73	562		

Рацион: Завтрак

День: среда  
Неделя: 1Сезон:  
Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	Цена
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	8	37	259	168	14,4
	Гуляш из мяса отварного	80	16	10	3	293	277	38,2
	Чай с сахаром	200			10	43	391	5,47
	Банан	100	2	1	21	47	368	13
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,6
<b>Итого за Завтрак</b>			29	20	91	792		<b>73,23</b>
<b>Итого за день</b>			29	20	91	792		

Рацион: Завтрак

День: четверг  
Неделя: 1Сезон:  
Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	Цена
			Б	Ж	У			
Завтрак	Сосиска отварная в соусе	50	4	6	1	72	536,01	30,25
	Изделия макаронные группы А отварные	150	6	5	36	216	204	11,24
	Сок фруктовый	200					399	24
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,6
	Салат из моркови с растительным маслом (с сахаром)	60	1	3	4	47	1 017	5,08
	<b>Итого за Завтрак</b>			14	15	61	436	
<b>Итого за день</b>			14	15	61	436		

Рацион: Завтрак

День: пятница  
Неделя: 1Сезон:  
Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	Цена
			Б	Ж	У			
Завтрак	суп молочный с лапшой	250	2	3	7	250	93	26,22
	Чай с сахаром	200			10	43	391	5,47



Вафли	40	5	5		63	0,01	
Яблоки	100			10	47	368	10,5
Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	13
Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	1,56
<b>Итого за Завтрак</b>		10	9	47	504		0,6
<b>Итого за день</b>		10	9	47	504		<b>57,35</b>

Итого за Завтрак

Итого за день

Рацион: Завтрак

День: понедельник

Сезон:

Неделя: 2

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша молочная манная	150	6	8	32	230	88	
	Сыр	20	3,9	3	0,3	35		16,04
	Какао с молоком	200	10	10	32	260	397	9,9
	Яблоки	100			10	47	368	25,47
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	13
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	1,56
<b>Итого за Завтрак</b>			19	19	94	690		0,6
<b>Итого за день</b>			19	19	94	690		<b>66,57</b>

Итого за Завтрак

Итого за день

Рацион: Завтрак

День: вторник

Сезон:

Неделя: 2

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Завтрак	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	8	37	259	168	
	Биточки рубленые из говядины	70	13	13	10	202	7 061	14,4
	Компот из сухофруктов (смесь косточковых плодов)	200			10	33	376	32,88
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	8,22
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	1,56
	<b>Итого за Завтрак</b>			24	22	77	595	
<b>Итого за день</b>			24	22	77	595		<b>57,66</b>

Итого за Завтрак

Итого за день

Рацион: Завтрак

День: среда

Сезон:

Неделя: 2

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Завтрак	Плов с курицей	180	9	17	76	559	304	
	Чай с сахаром	200			10	43	391	28,57
	Банан	100	2	1	21	47	368	5,47
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	13
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	1,56
	<b>Итого за Завтрак</b>			14	19	127	799	
<b>Итого за день</b>			14	19	127	799		<b>49,2</b>

Итого за Завтрак

Итого за день

Рацион: Завтрак

День: четверг

Сезон:

Неделя: 2

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры		
			Б	Ж	У				
Завтрак	Сосиска отварная	80	6	10	1	115	536,02		
	Омлет натуральный	150	8	8	37	259	216	30,25	
	Чай с сахаром	200			10	43	391	14,56	
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	5,47	
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	1,56	
	Салат из моркови с растительным маслом (с сахаром)	60	1	3	4	47	1 017	0,6	
	<b>Итого за Завтрак</b>			18	22	72	565		5,08
	<b>Итого за день</b>			18	22	72	565		<b>57,52</b>

Итого за Завтрак

Итого за день

Рацион: Завтрак

День: пятница

Сезон:

Неделя: 2

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Номер	
			Б	Ж	У			



прием пищи	наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	рецептуры	
Завтрак	Каша молочная овсянная	150	6	8	32	230	177	24,72
	Печенье	40	8	5	26	180	391	15,4
	Чай с сахаром	200			10	43	368	5,47
	Яблоки	100			10	47	1	13
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	13 003	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	0,03	0,6
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>9</b>	<b>9</b>	<b>72</b>	<b>421</b>		<b>60,75</b>
<b>Итого за день</b>			<b>9</b>	<b>9</b>	<b>72</b>	<b>421</b>		



**Примерное меню**

Рацион: Обед

День: понедельник

Сезон:

Неделя: 1

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	Цена
			Б	Ж	У			
Обед	Суп картофельный на мясном бульоне с лапшой	250	2	3	7	68	2 011,02	5,94
	Биточки из говядины	70	5	5	4	123	7 061	39,32
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	8	37	259	168	14,4
	Компот из сухофруктов (смесь косточковых плодов)	200			10	33	376	8,22
	Яблоки	100			10	47	368	13
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,65
	<b>Итого за Обед</b>			<b>18</b>	<b>17</b>	<b>88</b>	<b>631</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>18</b>	<b>17</b>	<b>88</b>	<b>631</b>		

Приложение №9 к СанПиН 2.4.4.3155-13

**Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)**

Рацион: Обед

День: вторник

Сезон:

Неделя: 1

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	Цена
			Б	Ж	У			
Обед	Суп гороховый	250	5	7	12	140	214	10,25
	Курица тушенная	70	4	4	3	153	7 025,01	15,17
	Изделия макаронные группы А отварные	150	6	5	36	216	204	11,24
	Компот из плодов свежих витаминизированный (яблоки)	200			12	35	372	8,22
	Винегрет овощной	100	2	10	7	129	45	12,73
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,65
	<b>Итого за Обед</b>			<b>20</b>	<b>27</b>	<b>90</b>	<b>774</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>20</b>	<b>27</b>	<b>90</b>	<b>774</b>		



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Обед

День: среда

Сезон:

Неделя: 1

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Обед	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	250	2	4	12		2 001	11,81
	Гуляш из мяса отварного	70	14	8	3	257	277	36,92
	Каша перловая рассыпчатая	150	8	8	37	259	169	7,56
	Кисель промышленного производства	200			10	33	376	5,25
	Яблоки	100	2	1	21	96	368	13
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,65
	<b>Итого за Обед</b>			29	22	103	746	
<b>Итого за день</b>			29	22	103	746		

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Обед

День: четверг

Сезон:

Неделя: 1

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Обед	Суп фасолевый с овощами	250	2	3	5	127	2 010	8,55
	Рыба (филе) запеченная	70	14	4	3	156	7 003	16,66
	Пюре картофельное без молока	150	4	8	24	188	8 005,01	19,17
	Компот из сухофруктов (смесь косточковых плодов)	200			10	33	376	8,22
	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	100	1	6	6	82	20	9
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,65
	<b>Итого за Обед</b>			24	22	68	687	
<b>Итого за день</b>			24	22	68	687		



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Обед

День: пятница

Сезон:

Неделя: 1

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Обед	Суп с изделиями макаронными группы А на бульоне из птицы	250	3	7	11	171	2 019	8,73
	Огурцы свежие	40			1	5	1 044	6,76
	Плов с курицей	180	9	17	76	559	304	28,57
	Сок фруктовый	200					399	24
	Яблоки	100			10	47	368	13
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,65
	<b>Итого за Обед</b>			<b>15</b>	<b>25</b>	<b>118</b>	<b>883</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>15</b>	<b>25</b>	<b>118</b>	<b>883</b>		



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Обед

День: понедельник

Сезон:

Неделя: 2

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Обед	Суп рисовый	250	5	7	12	140	2 014,01	10,46
	Гуляш из мяса отварного	70	14	8	3	257	277	36,92
	Изделия макаронные группы А отварные	150	6	5	36	216	204	11,24
	Салат из моркови с растительным маслом (с сахаром)	60	1	3	4	47	1 017	5,08
	Компот из сухофруктов (смесь косточковых плодов)	200			10	33	376	11,24
	Яблоки	100			10	47	368	13
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,65
	<b>Итого за Обед</b>			29	24	95	841	
<b>Итого за день</b>			29	24	95	841		

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Обед

День: вторник

Сезон:

Неделя: 2

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Обед	Суп чечевичный с овощами	250	2	3	5	127	2 010,02	7,57
	Биточки рубленные из птицы	70	15	15	12	236	7 057,01	22,98
	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6	6	25	173	172	6,53
	Компот из плодов свежих витаминизированный (яблоки)	200			12	35	372	8,22
	Салат из свеклы с яблоком	100	5	7	13	141	1 034,02	14,34
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,65
	<b>Итого за Обед</b>			31	32	87	813	
<b>Итого за день</b>			31	32	87	813		



## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Обед

День: среда

Сезон:

Неделя: 2

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Обед	Щи из капусты свежей на бульоне мясном с мелкошинкованными овощами	250	5	9	6	200	61	14,9
	Плов с говядиной	180	2	4	19	143	59,01	44,58
	Огурцы свежие	20				3	1 044	6,76
	Компот из сухофруктов (смесь косточковых плодов)	200			10	33	376	8,22
	Яблоки	100	2	1	21	47	368	13
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,65
	<b>Итого за Обед</b>			<b>12</b>	<b>15</b>	<b>76</b>	<b>576</b>	
<b>Итого за день</b>			<b>12</b>	<b>15</b>	<b>76</b>	<b>576</b>		

## Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Обед

День: четверг

Сезон:

Неделя: 2

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Обед	Рассольник ленинградский с крупой перловой	250	2	5	10	121	73	9,7
	Рыба (филе) запеченная	70	14	4	3	156	7 003	16,66
	Картофель отварной	150	4	8	24	188	318	19,17
	Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	60	1	4	3	49	20	9
	Чай с сахаром	200			10	43	391	5,47
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,65
<b>Итого за Обед</b>			<b>24</b>	<b>22</b>	<b>102</b>	<b>788</b>		<b>62,21</b>
<b>Итого за день</b>			<b>24</b>	<b>22</b>	<b>102</b>	<b>788</b>		



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)

Рацион: Обед

День: пятница

Сезон:

Неделя: 2

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры	
			Б	Ж	У			
Обед								
	Суп гороховый	250	5	7	12	140	214	10,25
	Гуляш из курицы	70	13	15	6	216	7 015	23,43
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8	8	37	259	168	10,4
	Компот из сухофруктов (смесь косточковых плодов)	200			10	33	376	8,22
	Яблоки	100			10	47	368	13
	Хлеб пшеничный	30	2	1	16	82	1	1,56
	Хлеб ржаной	10	1		4	19	13 003	0,65
<b>Итого за Обед</b>			30	34	99	843		<b>67,51</b>
<b>Итого за день</b>			30	34	99	843		

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ  
ДИРЕКТОР  
ГАДЖИЕВА В.Т.

*В.Т. Гаджиева*

