

## **Контракт № 0335300004320000064**

**на оказание услуг по организации питания школьников на 2021 год**

г. Озерск

«11» января 2021 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Озерская средняя школа им.Д.Тарасова» в лице исполняющей обязанности директора Юлдашевой Екатерины Михайловны действующей на основании Устава именуемые в дальнейшем Заказчик, с одной стороны, Общество с ограниченной ответственностью «Винегреть» в лице генерального директора Мальцева Руслана Викторовича действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Исполнитель, именуемые по тексту каждая по отдельности – «Сторона», а совместно – «Стороны», с соблюдением требований Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ, и иного законодательства Российской Федерации, заключили настоящий контракт о нижеследующем.

### **Основания заключения Контракта**

Основанием для заключения настоящего Контракта является протокол рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе с ограниченным участием в электронной форме от «31» декабря 2021 года № 0335300004320000064 Единой комиссии, согласно которому Исполнитель признан победителем (единственным участником) конкурса с ограниченным участием на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания школьников на 2021 году, и определена стоимость, по настоящему Контракта.

### **1. Предмет Контракта**

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание Исполнителем услуг по организации питания школьников на 2021 год, в дальнейшем именуемых «Услуги».

1.2. Исполнитель предоставляет обучающимся рациональное питание по графику, согласованному с заказчиком и создает условия для предоставления горячего питания детям.

1.3. Объём и содержание Услуг определяются Техническим заданием (Приложения №1, №2), являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Качество оказанных Услуг (в том числе и приготовляемой продукции) должно соответствовать требованиям п. 8 настоящего Контракта.

1.5. КБК - 000000000000000000244

1.6. Источник финансирования: средства местного бюджета.

1.7. ИКЗ 203392100292039210100100060005629244.

### **2. Цена и порядок расчетов**

2.1. Стоимость настоящего Контракта составляет 5 529 750,36 (пять миллионов пятьсот двадцать девять тысяч семьсот пятьдесят) рублей 36 копеек и включает в себя стоимость услуг, в т.ч. стоимость продуктов, торговую наценку на оказание услуг, транспортные расходы, уплату налогов и других обязательных платежей, стоимость моющих и дезинфицирующих средств, выплату заработной платы работникам пищеблока и другие расходы Исполнителя на оказание услуг по настоящему Контракту. Указанная стоимость настоящего Контракта является твёрдой и не может изменяться в процессе его исполнения.

2.2. Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных настоящим Контрактом объёма оказанных Услуг и иных условий исполнения настоящего Контракта.

2.3. Оплата Услуг по настоящему Контракту осуществляется, без предоплаты, по факту оказания Услуг, после подписания Сторонами акта приёмки оказанных услуг путём перечисления Заказчиком денежных средств на расчётный счёт Исполнителя в течение 15 рабочих дней после подписания Сторонами акта приёмки оказанных услуг в пределах доведённых до Заказчика лимитов бюджетных обязательств.

При уменьшении в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств и необеспеченности доведённого до Заказчика лимита финансирования по настоящему Контракту, Стороны должны согласовать новые условия оплаты и при необходимости другие условия настоящего Контракта путём заключения дополнительного соглашения к настоящему Контракту

2.4. Платежи по настоящему Контракту осуществляются в рублях.

### **3. Сроки оказания Услуг.**

3.1. Услуги оказываются Исполнителем с 11 января 2021 года по 31 декабря 2021 года.

#### **4. Качество и условия оказания услуг**

4.1. Объем и качество оказываемых услуг определяется согласно Приложению № 1 к контракту, являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта.

4.2. Исполнитель гарантирует соответствие качества предоставляемых услуг всем условиям и требованиям, установленным настоящим контрактом.

#### **5. Права и обязанности Сторон**

Заказчик вправе:

5.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего оказания услуг по настоящему Контракту, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчётной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему Контракту.

Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями в области сертификации, стандартизации, безопасности, оценки качества и т.п. для участия в проведении экспертизы оказанных Услуг по настоящему Контракту и предоставленной Исполнителем отчётной документации. Оплата услуг специалистов, привлечённых для проведения экспертизы, выданных заключений осуществляется Стороной, признанной виновной в ненадлежащем исполнении обязательств по настоящему Контракту.

5.1.4. Определять лиц, непосредственно участвующих и ответственных в контроле за ходом оказания Исполнителем Услуг и участвующих в сдаче-приёмке исполненных обязательств по настоящему Контракту - бракераже блюд.

5.1.5. Осуществлять контроль за процессом оказания Услуг Исполнителем по настоящему Контракту без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

Заказчик обязан:

5.2.1. Своевременно предоставить Исполнителю заявку с указанием количества питающихся детей; вести учёт и расчёты потребления горячего питания.

5.2.2. Своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания Услуг или приёмке исполненных обязательств.

5.2.3. Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с настоящим Контрактом.

5.3. Заказчик обязан:

5.3.1. Передать Исполнителю оборудование для приготовления пищи, посуду для употребления пищи воспитанниками (Приложение №3).

5.3.2. Заключить с Исполнителем договор безвозмездного пользования; составлять и передавать акты о бое посуды.

5.3.3. Ежедневно осуществлять приёмку оказываемых по настоящему Контракту Услуг на соответствие количества, объёма и качества условиям настоящего Контракта.

5.3.4. Своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания Услуг или приёмке исполненных обязательств.

5.3.5. Заказчик устанавливает режим работы столовой согласно приказу руководителя образовательной организации.

5.3.6. Заказчик осуществляет контроль за поддержанием порядка в столовой при оказании Услуг.

5.4. Исполнитель вправе:

5.4.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком, акта приёмки оказанных услуг по настоящему Контракту на основании предоставленных Исполнителем отчётных документов и материалов в том числе и при условии истечения срока проведения экспертизы.

5.4.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с подписанным Сторонами актом приёмки оказанных услуг, исполнения обязательств по настоящему Контракту при условии поступления бюджетных средств на расчётный счёт Заказчика.

5.5. Исполнитель обязан:

5.5.1. Принять не позднее 3 (трех) календарных дней с даты заключения Контракта по оформленному в установленном порядке акту приема-передачи от Заказчика все оборудование и документацию необходимую для приготовления пищи, в целях оказания Услуг.

5.5.2. Заключение в течение 3-х дней с даты заключения настоящего Контракта с Заказчиком договор безвозмездного пользования на оборудование.

5.5.3. Своевременно и надлежащим образом оказывать Услуги и предоставить Заказчику отчетную документацию.

5.5.4. За свой счёт устранять выявленные недостатки в сроки, определённые Заказчиком, а если срок не определён, то в течение 14 (четырнадцати) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.

5.5.5. По первому требованию органа, осуществляющего контроль за использованием средств муниципального бюджета, а также лиц, участвующих в контроле (определённых Заказчиком), предоставить финансово-хозяйственные документы, связанные с оказанием Услуг по настоящему Контракту. В этих целях Исполнитель обязан вести отдельный бухгалтерский учёт.

5.5.6. Исполнитель обеспечивает оказание Услуг по настоящему Контракту в соответствии с разработанным примерным двухнедельным меню. Организует работу столовой в соответствии с установленными режимом работы столовой и иными требованиями настоящего Контракта. Обеспечивает в соответствии с меню снабжение столовой необходимыми продовольственными товарами. Меню вывешивается в местах отпуска обедов.

5.5.7. Исполнитель обеспечивает приготовление пищи соответствующего качества с проведением ежедневного бракеража пищи при участии ответственных работников, определённых Заказчиком, в соответствии с действующим положением о бракераже.

Выход готовой продукции в граммах должен строго соответствовать действующему Примерному 10-дневному меню в рамках условий контракта.

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

5.5.9. Исполнитель обеспечивает содержание и уборку обеденного зала, производственных и подсобных помещений, оборудования и инвентаря, а также соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены работников.

5.5.10. Исполнитель укомплектовывает столовую квалифицированным персоналом (заведующий производством, повара, кухонного работника, уборщицу обеденного зала), организует повышение их квалификации.

5.5.11. Исполнитель следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров, в соответствии с инструкциями по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, согласно Приказу Минздрава РФ «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» от 29.09.89 г. № 555.

5.5.12. Исполнитель обеспечивает сохранность предоставленных для столовой оборудования, мебели и другого имущества, правильно эксплуатирует холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, оплачивает все расходы по его содержанию и наличию его в исправном состоянии, подтвержденном актом передачи оборудования для оказания услуги по организации питания. В случае необходимости обеспечивает ремонт оборудования и несёт расходы по ремонту. Принимает меры по максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи.

5.5.13. Исполнитель обеспечивает столовую и групповые помещения для приема пищи воспитанниками, в необходимом для работы количестве: кастрюлями и ведрами для раздачи готовой продукции, посудой, столовыми приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой и т.п. в соответствии с установленными нормами и требованиями и в надлежащем санитарном, техническом состоянии использует оборудование и помещение.

5.5.14. Исполнитель заключает договоры с соответствующими организациями на технический надзор за торгово-технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием.

5.5.15. Исполнитель обеспечивает своевременное и в полном объеме поступление в адрес Заказчика необходимых отчетных документов по выполнению настоящего Контракта, несет ответственность за их достоверность.

5.5.16. Исполнитель обязуется возместить Заказчику оплату коммунальных услуг в размере 0,33 рублей на одного питающегося в день по данному контракту. Возмещение коммунальных услуг осуществляется самостоятельно Исполнителем ежемесячно после приемки оказанных

услуг по данному контракту в течении 30 (тридцати) дней путем перечисления денежных сумм на счет Заказчика.

В случае установления счетчиков, осуществляющих учет потребления Исполнителем электричества и воды, то Исполнитель обязуется заключить и подписать предоставленный Заказчиком договор возмещения коммунальных услуг.

В соответствии с п. 5.5.16. Проекта контракта Исполнитель обязуется возместить Заказчику оплату коммунальных услуг в размере 0,33 рублей на одного питающегося в день по данному контракту. Возмещение коммунальных услуг осуществляется самостоятельно Исполнителем ежемесячно после приемки оказанных услуг по данному контракту в течение 30 (тридцати) дней путем перечисления денежных сумм на счет Заказчика.

## **6. Ответственность Сторон**

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

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Федеральный закон), за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

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

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

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

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

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

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

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

6.5. Пени начисляются 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.

6.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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

6.8. Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.12. Ответственность за достоверность и соответствие законодательству Российской Федерации сведений, указанных в представленных документах, указанных в пункте 4.1 Контракта, несет Исполнитель.

6.13. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов завышения (невыполнения, неоказания) объема услуг и/или их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Государственному заказчику излишне уплаченных денежных средств в течении 10 (десяти) календарных дней с момента его уведомления.

### **7. Порядок приемки-передачи услуг**

7.1. Приемка-передача оказанных услуг на соответствие по объему и качеству требованиям контракта осуществляется путем ежедневного составления акта оказанных услуг, который подписывается сторонами ежедневно. В акте оказанных услуг указываются: наименование блюд, количество приготовленных порций, количество питающихся детей в этот день, цена порций. Акт оказанных услуг подписывается представителями Исполнителя и Заказчика.

7.2. В случае если Заказчик обнаружил несоответствие в объеме, качестве оказанных услуг, об этом сразу же (в этот день) доводится до сведения Исполнителя. Исполнитель обязан рассмотреть претензии в кратчайшие сроки и в случае оказания услуг в меньшем объеме и ненадлежащего качества, исправить допущенное нарушение.

7.3. На основании составленных актов в конце отчетного месяца стороны проводят сверку объемов оказанных услуг, по результатам которой составляется итоговый акт оказанных услуг.

По результатам сверки Заказчик производится расчет с Исполнителем в порядке, предусмотренном в п. 2.3. настоящего контракта.

### **8. Качество поставляемой продукции.**

8.1. Качество приготовляемой продукции должно соответствовать требованиям, предъявляемым к питанию воспитанников в соответствии с нормативно-правовыми документами.

8.2. Перечень законодательных и нормативных актов, выполнение требований которых обязательно при оказании услуг питания:

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 09.01.96 № 2-ФЗ (ред. от 25.06.2012 г.).

- Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ.

- Постановление Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020г. «Об утверждении СанПиН 2.3,2.4..3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8.3. Документальное подтверждение о соответствии товаров и услуг должно включать:

- Гигиенические сертификаты на всю предполагаемую к поставке продукцию;

- Ветеринарные свидетельства (при необходимости)

### **9. Изменение и расторжение Контракта**

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

а) при снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объема услуги;

б) если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов.

9.2. В случаях, предусмотренных пунктом 6 статьи 161 Бюджетного кодекса Российской Федерации, при уменьшении ранее доведенных до Муниципального заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Муниципальный заказчик в ходе исполнения контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены и (или) сроков исполнения контракта и (или) объема услуги.

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

9.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством при условии.

9.4.1. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты,

либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителя указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта в единой информационной системе.

9.4.2. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта.

9.4.3. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении, об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения.

9.5. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в если в ходе исполнения контракта 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 поставщика (подрядчика, исполнителя);

9.6. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу заказчика, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении заказчику. Датой надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта вступает в силу и контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранены нарушения условий контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

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

## **10. Разрешение споров**

10.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему Контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров.

10.2. В случае невозможности урегулирования споров путем рассмотрения претензий споры разрешаются в Арбитражном суде Калининградской области.

## **11. Дополнительные условия**

11.1. Любые изменения и дополнения к Контракту, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации и законным интересам Сторон, оформляются дополнительными соглашениями в письменной форме.

11.2. Ответственными за исполнение настоящего Контракта являются:

- со Стороны Заказчика: Лобчук Тереса Брониславовна, тел. 8(40142)32285

- со Стороны Исполнителя: Р.В. Мальцев, тел. 8(4012)611552.

(указывается Ф.И.О. должностного лица, номер телефона, адрес электронной почты).

11.3. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, высылается почтой или факсимильной связью с последующим предоставлением оригинала. Уведомление вступает в силу и становится обязательным для Сторон с момента получения его оригинала Стороной, в адрес которой оно направлено.

11.4. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами Калининградской области.

## 12. Срок действия Контракта

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания обеими Сторонами и действует до момента исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Контракту.

Срок действия контракта: с 11 января 2021 года по 31 декабря 2021 года.

## 13. Обеспечения исполнения обязательств

13.1. Настоящий Контракт заключен после предоставления Исполнителем документа, подтверждающего обеспечение исполнения обязательств Исполнителем по Контракту.

13.2. Размер обеспечения исполнения Контракта составляет 5 % от цены Контракта, а именно: 276 487,52 (двести семьдесят шесть тысяч четыреста восемьдесят семь) рублей 52 копейки.

## 14. Условие о сроках возврата обеспечения

14.1. В случае если Исполнитель в качестве способа обеспечения исполнения обязательств по контракту выбрал внесение денежных средств и Исполнитель исполнил взятые на себя по контракту обязательства надлежащим образом, возврат денежных средств, производится после сдачи всех работ по контракту в течение 5 рабочих дней со дня получения Заказчиком соответствующего письменного требования Исполнителя.

14.2. Денежные средства возвращаются на банковский счет, указанный участником конкурса с ограниченным участием в электронной форме, с которым был заключен по итогам открытого конкурса муниципальный контракт, в этом письменном требовании.

14.3. В случае неисполнения обязательств и/или расторжения муниципального контракта, обеспечение исполнения муниципального контракта удерживается Заказчиком в полном объеме.

## Приложения:

1. Приложение № 1 – Техническое задание.
2. Приложение № 2 – Примерное двухнедельное меню.
3. Приложение № 3 – Перечень оборудования для оказания услуг по организации питания.

## 15. Реквизиты и подписи Сторон

Заказчик	Исполнитель
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Озерская средняя школа им.Д.Тарасова» Адрес: Калининградская обл., г. Озерск, ул.Суворова д. 15. ИНН/КПП 3921002920/392101001 УФК по Калининградской области (Озерская средняя школа им.Д.Тарасова, л/с 30356Г48520) Банк: ОТДЕЛЕНИЕ КАЛИНИНГРАД г.Калининград р/счет: 40701810427481000041 БИК 042748001 ОКТМО 27716000 _____ Лобчук Т.Б.	Общество с ограниченной ответственностью «Винегреть»  Юридический адрес: г. Калининград, ул. Богдана Хмельницкого, д.57, литер «V» из литера «А» ИНН/КПП 3907209225/390601001 ОГРН 1103925008989 р/с 40702810220000002627 КАЛИНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8626 ПАО СБЕРБАНК Г.Калининград, Московский проспект, д.24 к/с 30101810100000000634 БИК 042748634 Тел./факс 8(4012)611552 _____ Р.В. Мальцев

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
**на оказание услуг по организации питания школьников на 2021 год**

1. Сроки оказания услуг: с 11 января 2021 года по 31 декабря 2021 года.
2. Количество дето-дней – 67 404
3. **Условия и требования на оказание услуг:**

3.1. Организация одноразового рационального питания обучающихся 1-11 классов – (обед); организация двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 1-11 классов посещающих образовательное учреждение (завтрак, обед), а в случае получения образования на дому сухим пайком, в соответствии с меню, утвержденным Заказчиком, с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.2. Питание основывается на примерном двухнедельном рационе питания обучающихся в образовательных организаций Озерского городского округа Калининградской области с расчетом калькуляции (обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции обогащенной витаминами, микроэлементами, бутилированной питьевой воды, йодированной соли).

Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям ГОСТов РФ, санитарным нормам и правилам.

3.3. При организации питания следует руководствоваться следующими документами:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. №26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Гигиенические сертификаты на всю предполагаемую к поставке продукцию.
- Ветеринарные свидетельства (где это необходимо).

**4. Организатор питания должен обеспечить:**

- строгое соответствие правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья;
- соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений столовой: пищеблока, обеденного зала, оборудования и инвентаря;
- укомплектование столовых квалифицированными кадрами и прохождение ими периодических медицинских осмотров.
- осуществление доставки продуктов питания специализированным транспортом, обеспечивает сотрудников спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами; средствами для мытья посуды для употребления пищи воспитанниками, посудой для воспитанников, эмалированными ведрами с крышками, кастрюлями для групповых помещений, используемых при раздаче готовой продукции воспитанникам, оказывает услуги в соответствии с установленным заказчиком режимом работы столовой, производит замену фильтров для очистки воды.
- обеспечение приготовленной пищи на оборудовании и в помещениях



- нахождение готовых для выдачи Потребителям услуг первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

- уборку помещений пищеблока и обеденного зала силами работников Исполнителя за счет собственных средств.

- соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

- для приготовления блюд и напитков используется очищенная вода.

Организатор питания несет ответственность за поставку качественных продуктов питания на пищеблок и своевременную их реализацию, а также материальную ответственность за ущерб, причиненный оборудованию заказчика в результате небрежных действий работников пищеблока.

При составлении меню с учетом фактического наличия продуктов иногда может допускаться замена блюд (кулинарных изделий) при условии эквивалентности их пищевой и энергетической ценности. **Выход готовой продукции в граммах должен строго соответствовать действующему примерному двухнедельному рациону в рамках условий контракта.**

Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. 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. **О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика, с обоснованием исключительности случая замены.** Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

Организатор питания ежедневно в обеденном зале вывешивает утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Организатор питания проводит ежедневно бракераж готовой продукции с участием представителей администрации образовательного учреждения и медицинского работника.

Организатор питания обеспечивает наличие документов в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в том числе: бракеражный журнал, примерное меню, технологические карты на блюда и изделия, приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (декларации соответствия, накладные с указанием сведений о документах удостоверяющих качество продуктов, датах изготовления и реализации продукции), книги отзывов и предложений, журналы здоровья и осмотра сотрудников, информацию об Исполнителе и услугах и др.

Организатор питания организует деятельность столовых в соответствии с режимом (графиком) питания воспитанников и режимом работы образовательного учреждения, и временем перемен, предусмотренных для приема пищи. Предупреждает Заказчика о необходимости изменения утвержденного режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы столовой (для проведения плановых санитарных дней, ремонта, осуществляемого, как правило, во время каникул), за два дня предоставляет Заказчику информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

Организатор питания организует обеспечение беспрепятственного доступа заказчика и Управления РОСПОТРЕБНАДЗОРА для проведения проверок производственного процесса и соблюдение санитарных правил и норм участником размещения заказа.

Организатор питания заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблок учреждения собственным технологическим оборудованием, по мере необходимости обеспечивать образовательное учреждение кухонным инвентарем и посудой в течение действия муниципального контракта.

Организатор питания обеспечивает полную замену некачественных продуктов питания.

В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.

Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для детей учреждения

**Требование к доставке продуктов:**

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Использование данного транспорта в других целях категорически запрещается. Доставка продуктов осуществляется транспортом Исполнителя в условиях, полностью исключающих возможность их порчи и загрязнения, обеспечивающие сохранение качества продуктов и безопасность. Движение транспортных средств по территории образовательного учреждения должно осуществляться строго в соответствии с Планом-схемой путей движения транспортных средств.

Тара для перевозки продуктов должна быть чистая, промаркированная и отвечать санитарным требованиям.

Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, рукавицы и т.д.); иметь личные медицинские книжки, установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

**Примерный двухнедельный рацион питания обучающихся в общеобразовательных организациях  
Озерского городского округа Калининградской области**

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД (2-х недельное)**

Сезон:  
Категория:  
Диета:

**Меню на 1 неделю понедельник**

№ 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
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
ПОРЦ005	Огурцы свежие порционные	30	0,23	0,03	0,71	4	0,09	21			51	90	42	1,5
МЯСО243	Сосиски отварные с маслом	60	6	13,04	0,22	179	0,11		21,82		19,09	86,73	10,91	0,98
ГАРО309	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,66	0,67	31,92	156	0,06				11,19	37,17	8,62	0,85
НАПО377	Чай с лимоном	200/15 /15	0,23	0,04	14,31	59		3			8	10	5	1
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	40	3,4	0,64	14,8	79	0,11				17	100	28	1,6
ПЛОД338	Бананы свежие	100	0,85	0,18	7,37	34	0,04	10			8	28	42	0,6
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>16,37</b>	<b>14,6</b>	<b>69,33</b>	<b>511</b>	<b>0,41</b>	<b>32</b>	<b>21,83</b>		<b>114,28</b>	<b>351,9</b>	<b>138,53</b>	<b>6,53</b>
<b>Обед</b>														
САЛ0071	Помидоры свежие порционные	60	0,66	0,12	2,28	13	0,02	10,5	0,04		8,4	15,6	12	0,54
СУП0099	Суп из овощей с горошком зеленым	1/260	12	16,8	40,8	364	0,32	44	0,88	0,8	120	212	88	3,2
МЯСО270	Котлеты,биточки домашние	80	8,27	10,02	8,79	202	0,04	0,18	12,5		28,56	99,71	29,47	1,45
КАШ0171	Каша гречневая с маслом	150	8,1	11,77	38,34	291	0,2				14	192,86	128,57	4,29
НАПО390	Компот из сухофруктов	200	1,04		34	140	0,02		0,01	0,5	21	23	16	0,07
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,52	39	0,03				6	26,5	6	0,8
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	30	2,55	0,48	11,1	59	0,08				12,75	75	21	1,2
<b>Всего в Обед</b>			<b>34,16</b>	<b>39,47</b>	<b>142,83</b>	<b>1108</b>	<b>0,71</b>	<b>54,68</b>	<b>13,43</b>	<b>1,3</b>	<b>210,71</b>	<b>644,7</b>	<b>301,04</b>	<b>11,55</b>
<b>Всего в 1 неделю понедельник</b>			<b>50,53</b>	<b>54,07</b>	<b>212,6</b>	<b>16,19</b>	<b>1,12</b>	<b>86,68</b>	<b>35,26</b>	<b>1,3</b>	<b>324,99</b>	<b>996,6</b>	<b>439,57</b>	<b>18,08</b>

**Меню на 1 неделю вторник**

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
САЛ0071	Помидоры свежие порционные	30	0,33	0,12	2,28	13	0,02	10,5	0,04		8,4	15,6	12	0,54
МЯСО241	Мясо отварное	50	14,06	21,3	1,33	80,66	0,03	0,01	0,01		123,3	114,36	15,43	1,86
КАШ0171	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	150	3,73	8,64	40,27	253	0,26		0,04	0,71	22,86	251,43	168,57	5,71
НАП0382	Какао с молоком	200	3,76	3,2	26,74	151	0,04	1	0,01		124	90	14	1
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	40	3,4	0,64	14,8	79	0,11				17	100	28	1,6
ПЛОД338	Яблоки свежие	100	0,4		12,6	52	0,03	10			16	11	9	2,2
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>22,71</b>	<b>24,74</b>	<b>94,79</b>	<b>694</b>	<b>0,26</b>	<b>1,64</b>	<b>87,34</b>		<b>394,08</b>	<b>505,15</b>	<b>81,79</b>	<b>3,85</b>
<b>Обед</b>														
ПОРЦ005	Огурцы свежие порционные	60	0,46	0,06	1,42	8	0,18	42			102	180	84	3
СУП0101	Суп картофельный с минтаем	250	3,27	2,6	57,94	149	0,12	10,91	0,18	0,18	22,73	70,91	29,09	1,09
МЯСО259	Жаркое по-домашнему из курицы	200	18,4	22,06	15,43	334	0,14	24	16,69	1,37	42,06	123,66	44,23	2,19
СЛАД348	Компот из кураги сушёной	200	1,04		34	140			0,01	0,22	6,6	5,8	4,2	0,14
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,52	39	0,03				6	26,5	6	0,8
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	30	2,55	0,48	11,1	59	0,08				12,75	75	21	1,2
<b>Всего в Обед</b>			<b>27,26</b>	<b>25,48</b>	<b>127,4</b>	<b>729</b>	<b>0,55</b>	<b>76,91</b>	<b>16,87</b>	<b>1,77</b>	<b>192,13</b>	<b>481,87</b>	<b>188,52</b>	<b>8,43</b>
<b>Всего в 1 неделю вторник</b>			<b>49,97</b>	<b>50,22</b>	<b>222,19</b>	<b>1 423</b>	<b>0,81</b>	<b>78,55</b>	<b>104,22</b>	<b>1,77</b>	<b>586,21</b>	<b>987,01</b>	<b>270,31</b>	<b>12,27</b>

**Меню на 1 неделю среда**

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
ПОРЦ005	Огурцы свежие порционные	30	0,23	0,03	0,71	4	0,09	21			51	90	42	1,5
МЯСО244	Плов из отварной говядины	200	23,6	10,73	36,45	316	0,75	6,47	52		49,96	198,8	53,93	2,19
НАП0377	Чай с лимоном	200/15/15	0,23	0,04	14,31	59		3			8	10	5	1
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	40	3,4	0,64	14,8	79	0,11				17	100	28	1,6
ПЛОД338	Апельсины	100	0,4		12,6	52	0,03	10			16	11	9	2,2
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>27,86</b>	<b>11,44</b>	<b>78,87</b>	<b>510</b>	<b>0,98</b>	<b>40,47</b>	<b>52</b>		<b>141,96</b>	<b>409,8</b>	<b>137,93</b>	<b>8,49</b>
<b>Обед</b>														
САЛ0071	Помидоры свежие порционные	60	0,66	0,12	2,28	13	0,02	10,5	0,04		8,4	15,6	12	0,54
РАСО096	Рассольник ленингр на курином бульоне	260	2,76	7,3	16,15	141	0,09	8	0,21		34	79	27	1
МЯСО260	Гуляш из свинины	50/50	8,85	31,2	6,21	341	0,28	0,92			20	128,62	22,39	2,21
ГАРО309	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,66	0,67	31,92	156	0,06				11,19	37,17	8,62	0,85
СЛАД342	Компот из яблок	200	0,46	0,11	28,75	118	0,01	12		0,1	7	4	4	1
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,52	39	0,03				6	26,5	6	0,8
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	30	2,55	0,48	11,1	59	0,08				12,75	75	21	1,2
<b>Всего в Обед</b>			<b>22,48</b>	<b>40,16</b>	<b>103,93</b>	<b>867</b>	<b>0,57</b>	<b>31,42</b>	<b>0,25</b>	<b>0,1</b>	<b>99,34</b>	<b>365,89</b>	<b>101,01</b>	<b>7,6</b>
<b>Всего в 1 неделю среда</b>			<b>43,89</b>	<b>50,24</b>	<b>363,75</b>	<b>1377</b>	<b>1,55</b>	<b>71,89</b>	<b>52,25</b>	<b>0,1</b>	<b>241,3</b>	<b>775,69</b>	<b>238,04</b>	<b>16,09</b>

**Меню на 1 неделю четверг**

№ 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
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
САЛ0071	Помидоры свежие порционные	30	0,33	0,12	2,28	13,00	0,02	10,50	0,04		8,40	15,60	12,00	0,54
МЯСО282	Оладьи из печени	50/5	8,80	12,10	3,20	157,00	0,11		21,82		19,09	86,73	10,91	0,98
КАШ0171	Каша гречневая с маслом	150	8,10	11,77	38,34	291,00	0,20				14,00	192,86	128,57	4,29
НАПО382	Какао с молоком	200	3,76	3,20	26,74	151,00	0,04	1,00	0,01		124,00	90,00	14,00	1,00
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	40	3,40	0,64	14,80	79,00	0,11				17,00	100,00	28,00	1,60
ПЛОД338	Яблоки свежие	100	0,40		12,60	52,00	0,03	10,00			16,00	11,00	9,00	2,20
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>24,79</b>	<b>27,83</b>	<b>97,96</b>	<b>743,00</b>	<b>0,51</b>	<b>21,50</b>	<b>21,87</b>	<b>0,00</b>	<b>198,49</b>	<b>496,16</b>	<b>202,48</b>	<b>10,61</b>
<b>Обед</b>														
ПОРЦ005	Огурцы свежие порционные	60	0,46	0,06	1,42	8,00	0,18	42,00			102,00	180,00	84,00	3,00
БРЩ0082	Свекольник на курином бульоне	250	8,50	7,20	10,80	126,00	0,05	10,00	0,21		56,00	107,00	30,00	1,90
РЫБА234	Котлеты или биточки из минтая	80	8,50	11,20	12,01	180,00	0,06	0,51	36,30		52,40	145,20	31,80	1,20
ГАРО312	Пюре картофельное	150	3,12	5,10	18,57	133,00	0,14	4,50		0,18	36,98	86,59	27,75	1,01
СЛАД342	Компот фруктово-ягодный	200	0,46	0,11	28,75	118,00		2,40		0,06	4,20	2,40	1,80	0,14
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,52	39,00	0,03				6,00	26,50	6,00	0,80
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	30	2,55	0,48	11,10	59,00	0,08				12,75	75,00	21,00	1,20
<b>Всего в Обед</b>			<b>25,13</b>	<b>24,43</b>	<b>90,17</b>	<b>663,00</b>	<b>0,55</b>	<b>69,01</b>	<b>36,51</b>	<b>0,28</b>	<b>273,13</b>	<b>624,30</b>	<b>204,55</b>	<b>10,11</b>
<b>Всего 1 неделю четверг</b>			<b>49,92</b>	<b>52,26</b>	<b>188,13</b>	<b>1406,00</b>	<b>1,06</b>	<b>90,51</b>	<b>58,38</b>	<b>0,28</b>	<b>471,62</b>	<b>1120,46</b>	<b>407,03</b>	<b>20,72</b>

Меню на 1 неделю пятница

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ПОРЦ005	Огурцы свежие порционные	30	0,23	0,03	0,71	4	0,09	21			51	90	42	1,5
МЯСО260	Гуляш из отварной говядины с соусом	50/50	13,36	14,08	3,27	164	0,01	1,2			23,6	117,03	20,27	2
ГАРО309	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,66	0,67	31,92	156	0,06				11,19	37,17	8,62	0,85
НАП0377	Чай с лимоном	200/15 /15	0,23	0,04	14,31	59		3			8	10	5	1
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	40	3,40	0,64	14,80	79,00	0,11				17,00	100,00	28,00	1,60
ПЛОД338	Бананы свежие	100	0,85	0,18	7,37	34	0,04	10			8	28	42	0,6
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>23,73</b>	<b>15,64</b>	<b>72,38</b>	<b>496</b>	<b>0,31</b>	<b>35,2</b>			<b>118,79</b>	<b>382,2</b>	<b>145,89</b>	<b>7,55</b>
Обед														
САЛ0071	Помидоры свежие порционные	60	0,66	0,12	2,28	13	0,02	10,5	0,04		8,4	15,6	12	0,54
ЩИ00088	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	1/260	2,36	7,14	9,18	110	0,06	22	0,21	0,2	44	53	22	0,8
КУРО294	Котлеты рубленые из птицы	80	14,88	11,36	13,6	216	0,08	12,8	0,11	2,88	47,82	131,2	30,4	2,9
КАШ0171	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	150	3,73	8,64	40,27	253	0,26		0,04	0,71	22,86	251,43	168,57	5,71
НАП0388	Напиток апельсиновый	200	1,89	0,21	30,25	130	0,01	13		0,1	8	5	3	
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,52	39	0,03				6	26,5	6	0,8
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	30	2,55	0,48	11,1	59	0,08				12,75	75	21	1,2
<b>Всего в Обед</b>			<b>27,61</b>	<b>28,23</b>	<b>114,2</b>	<b>820</b>	<b>0,54</b>	<b>58,3</b>	<b>0,4</b>	<b>3,89</b>	<b>149,83</b>	<b>557,73</b>	<b>262,97</b>	<b>11,95</b>
<b>Всего в 1 неделю пятница</b>			<b>51,34</b>	<b>43,87</b>	<b>186,58</b>	<b>1316</b>	<b>0,85</b>	<b>93,5</b>	<b>0,4</b>	<b>3,89</b>	<b>268,62</b>	<b>3939,32</b>	<b>408,86</b>	<b>19,5</b>

Меню на 2 неделю понедельник

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
САЛ0071	Помидоры свежие порционные	30	0,33	0,12	2,28	13	0,02	10,5	0,04		8,4	15,6	12	0,54
МЯСО24/302	Гречка с мясом по-купечески	50/150	22,16	13,9	39,67	372	0,15		68,9		47	322,18	146,04	9,29
НАПО382	Какао с молоком	200	3,76	3,2	26,74	151	0,04	1	0,01		124	90	14	1
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	40	3,4	0,64	14,8	79	0,11				17	100	28	1,6
ПЛОД338	Яблоки свежие	100	0,4		12,6	52	0,03	10			16	11	9	2,2
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>30,05</b>	<b>17,86</b>	<b>96,09</b>	<b>667</b>	<b>0,35</b>	<b>21,5</b>	<b>68,95</b>		<b>212,4</b>	<b>538,76</b>	<b>209,04</b>	<b>14,63</b>
Обед														
ПОРЦ005	Огурцы свежие порционные	60	0,46	0,06	1,42	8	0,18	42			102	180	84	3
СУПО102	Суп картофельный с горохом на курином бульоне	250	11,79	8,46	17,82	195	0,16	6	0,21	0,3	50	140	38	1,8
МЯСО255	Печень по-строгановски	50/50	13,23	8,94	3,09	146	0,2	8,45	5,7		33,24	239,32	17,47	5
ГАРО309	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,66	0,67	31,92	156	0,06				11,19	37,17	8,62	0,85
СЛАД343	Компот фруктово-ягодный	200	0,46	0,11	28,75	118		2,4		0,06	4,2	2,4	1,8	0,14
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,52	39	0,03				6	26,5	6	0,8
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	30	2,55	0,48	11,1	59	0,08				12,75	75	21	1,2
<b>Всего в Обед</b>			<b>35,69</b>	<b>19</b>	<b>101,62</b>	<b>721</b>	<b>0,71</b>	<b>58,85</b>	<b>5,91</b>	<b>0,36</b>	<b>219,38</b>	<b>856,08</b>	<b>176,89</b>	<b>12,79</b>
<b>Всего в 2 неделю понедельник</b>			<b>65,74</b>	<b>36,86</b>	<b>197,53</b>	<b>1388</b>	<b>1,06</b>	<b>80,35</b>	<b>74,86</b>	<b>0,36</b>	<b>431,78</b>	<b>1 218,84</b>	<b>385,93</b>	<b>27,42</b>



Меню на 2 неделю вторник

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
ПОРЦ005	Огурцы свежие порционные	30	0,23	0,03	0,71	4	0,09	21			51	90	42	1,5
КУР0288	Курица отварная	55	11,7	11,4	0,9	153	0,02	1,18	0,05		88,1	83,5	10,14	0,95
КАШ0171	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	150	3,73	8,64	40,27	253	0,26		0,04	0,71	22,86	251,43	168,57	5,71
НАП0382	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	28,34	152	0,02	1	0,01		61	45	7	1
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	40	3,4	0,64	14,8	79	0,11				17	100	28	1,6
ПЛОД338	Апельсин	100	0,4		12,6	52	0,03	10			16	11	9	2,2
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>23,22</b>	<b>23,91</b>	<b>96,02</b>	<b>692</b>	<b>0,55</b>	<b>33,18</b>	<b>0,1</b>	<b>0,71</b>	<b>318,96</b>	<b>625,93</b>	<b>271,71</b>	<b>12,96</b>
Обед														
САЛ0071	Помидоры свежие порционные	60	0,66	0,12	2,28	13	0,02	10,5	0,04		8,4	15,6	12	0,54
СУП0101	Щи по- уральски на курином бульоне	250	2,36	7,14	9,18	110	0,06	22	0,21	0,2	44	53	22	0,8
РЫБА234	Котлеты или биточки из минтая	80	8,5	11,2	12,01	180	0,06	0,51	36,3		52,4	145,2	31,8	1,2
ГАР0312	Пюре картофельное	150	3,12	5,1	18,57	133	0,14	4,5		0,18	36,98	86,59	27,75	1,01
НАП0390	Компот из сухофруктов	200	1,04		34	140	0,02		0,01	0,5	21	23	16	0,07
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,52	39	0,03				6	26,5	6	0,8
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	30	2,55	0,48	11,1	59	0,08				12,75	75	21	1,2
<b>Всего в Обед</b>			<b>18,73</b>	<b>24,32</b>	<b>60,66</b>	<b>534</b>	<b>0,39</b>	<b>37,51</b>	<b>36,55</b>	<b>0,38</b>	<b>160,53</b>	<b>401,89</b>	<b>120,55</b>	<b>5,55</b>
<b>Всего в 2 неделю вторник</b>			<b>41,95</b>	<b>48,23</b>	<b>156,68</b>	<b>1226</b>	<b>0,94</b>	<b>70,69</b>	<b>36,65</b>	<b>1,09</b>	<b>479,49</b>	<b>1027,82</b>	<b>392,26</b>	<b>18,51</b>

**Меню на 2 неделю среда**

№ 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
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>Завтрак</b>													
САЛ0071	Помидоры свежие порционные	30	0,33	0,12	2,28	13	0,02	10,5	0,04		8,4	15,6	12	0,54
МАК0285	Макаронник с мясом	145	17,7	20,1	1,7	259	0,07	0,01	0,03		149,4	140,66	21,13	2,38
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	40	3,4	0,64	14,8	79	0,11				17	100	28	1,6
НАП0377	Чай с лимоном	200/15/15	0,23	0,04	14,31	59		3			8	10	5	1
ПЛОД338	Бананы свежие	100	0,85	0,18	7,37	34	0,04	10			8	28	42	0,6
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>22,51</b>	<b>21,08</b>	<b>40,46</b>	<b>564</b>	<b>0,24</b>	<b>23,51</b>	<b>0,07</b>		<b>190,8</b>	<b>294,26</b>	<b>95,98</b>	<b>6,12</b>
	<b>Обед</b>													
ПОРЦ005	Огурцы свежие порционные	60	0,46	0,06	1,42	8	0,18	42			102	180	84	3
БРЩ0082	Борщ с капустой и картоф на курином бульоне	260	2,31	7,11	12,35	123	0,05	11	0,22	0,2	52	58	25	1,3
МЯСО265	Плов из птицы	200	18,55	10,73	36,45	316	0,75	6,47	52		49,96	198,8	53,93	2,19
СЛАД342	Компот из яблок	200	0,46	0,11	28,75	118	0,01	2		0,1	7	4	4	1
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,52	39	0,03				6	26,5	6	0,8
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	30	2,55	0,48	11,1	59	0,08				12,75	75	21	1,2
<b>Всего в Обед</b>			<b>25,87</b>	<b>18,77</b>	<b>97,59</b>	<b>663</b>	<b>1,1</b>	<b>61,47</b>	<b>52,22</b>	<b>0,3</b>	<b>229,17</b>	<b>542,3</b>	<b>199,55</b>	<b>9,49</b>
<b>Всего в 2 неделю среда</b>			<b>48,38</b>	<b>39,85</b>	<b>40,46</b>	<b>1227</b>	<b>1,34</b>	<b>84,98</b>	<b>52,29</b>	<b>0,3</b>	<b>419,97</b>	<b>836,56</b>	<b>295,53</b>	<b>15,61</b>

Меню на 2 неделю четверг

№ 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	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>Завтрак</b>													
ПОРЦ005	Огурцы свежие порционные	30	0,23	0,03	0,71	4	0,09	21			51	90	42	1,5
МЯС0243	Сардельки отварные с маслом	60	6	13,2	0,22	179	0,11		21,82		19,09	86,73	10,91	0,98
КАШ0171	Каша гречневая с маслом	150	8,10	11,77	38,34	291,00	0,20				14,00	192,86	128,57	4,29
НАП0379	Кофейный напиток с молоком	200	3,58	2,68	28,34	152	0,02	1	0,01		61	45	7	1
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	40	3,4	0,64	14,8	79	0,11				17	100	28	1,6
ПЛОД338	Апельсины	100	0,4		12,6	52	0,03	10			16	11	9	2,2
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>21,71</b>	<b>28,32</b>	<b>95,01</b>	<b>757</b>	<b>0,56</b>	<b>32</b>	<b>21,83</b>		<b>178,09</b>	<b>525,29</b>	<b>225,48</b>	<b>11,57</b>
	<b>Обед</b>													
САЛ0071	Помидоры свежие порционные	60	0,66	0,12	2,28	13	0,02	10,5	0,04		8,4	15,6	12	0,54
РАС0096	Суп фасолевый на курином бульоне	250	11,79	8,46	17,82	198	0,16	6	0,21	0,3	50	140	38	1,8
КУР0294	Птица запечённая	100	23,2	24,4	12	318	0,04	2,36	98,2		56	167	20,28	1,9
ГАР0309	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,66	0,67	31,92	156	0,06				11,19	37,17	8,62	0,85
НАП0388	Напиток апельсиновый	200	1,89	0,21	30,25	130	0,01	13		0,1	8	5	3	
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,52	39	0,03				6	26,5	6	0,8
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	30	2,55	0,48	11,1	59	0,08				12,75	75	21	1,2
<b>Всего в Обед</b>			<b>47,29</b>	<b>34,62</b>	<b>112,89</b>	<b>913</b>	<b>0,4</b>	<b>31,86</b>	<b>98,45</b>	<b>0,4</b>	<b>152,34</b>	<b>466,27</b>	<b>108,9</b>	<b>7,09</b>
<b>Всего в 2 неделю четверг</b>			<b>69,1</b>	<b>62,94</b>	<b>207,9</b>	<b>1670</b>	<b>0,96</b>	<b>63,86</b>	<b>120,28</b>	<b>0,4</b>	<b>330,43</b>	<b>991,56</b>	<b>334,38</b>	<b>18,66</b>

Меню на 2 неделю пятница

№ 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	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
САЛ0071	Помидоры свежие порционные	30	0,33	0,12	2,28	13	0,02	10,5	0,04		8,4	15,6	12	0,54
МЯСО28	Пудинг из говядины	55	12	8,6	0,4	127	0,04	0,11	0,03		22,37	120,08	15,03	1,36
КАШ0171	Каша рассыпчатая рисовая с маслом	150	3,73	8,64	40,27	253	0,26		0,04	0,71	22,86	251,43	168,57	5,71
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	40	3,4	0,64	14,8	79	0,11				17	100	28	1,6
НАП0377	Чай с лимоном	200/15 /15	0,23	0,04	14,31	59		3			8	10	5	1
ПЛОД338	Яблоки свежие	100	0,4		12,6	52	0,03	10			16	11	9	2,2
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>20,09</b>	<b>18,04</b>	<b>84,66</b>	<b>583</b>	<b>0,46</b>	<b>23,61</b>	<b>0,11</b>	<b>0,71</b>	<b>94,63</b>	<b>508,1</b>	<b>237,6</b>	<b>12,41</b>
Обед														
ПОРЦ005	Огурцы свежие порционные	60	0,46	0,06	1,42	8	0,18	42			102	180	84	3
СУП0103	Суп картофель с макар изд на курином бульоне	250	9,38	6,1	19,03	169	0,11	8	0,2	0,3		64	25	1
ЗАП0286	Запеканка картофельная с говядиной с маслом	180	19,97	21,96	18,36	390	0,3	5,74	24		50,94	339,78	127,38	4,6
СЛАД343	Компот фруктово-ягодный	200	0,46	0,11	28,75	118		2,4		0,06	4,2	2,4	1,8	0,14
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,54	0,28	7,52	39	0,03				6	26,5	6	0,8
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный	30	2,55	0,48	11,1	59	0,08				12,75	75	21	1,2
<b>Всего в Обед</b>			<b>34,36</b>	<b>28,99</b>	<b>861,18</b>	<b>783</b>	<b>0,7</b>	<b>58,14</b>	<b>24,2</b>	<b>0,36</b>	<b>175,89</b>	<b>687,68</b>	<b>265,18</b>	<b>10,74</b>
<b>Всего в 2 неделю пятница</b>			<b>54,45</b>	<b>47,03</b>	<b>945,84</b>	<b>1366</b>	<b>1,16</b>	<b>81,75</b>	<b>24,31</b>	<b>1,07</b>	<b>270,52</b>	<b>1195,78</b>	<b>502,78</b>	<b>23,15</b>

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ**  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Озерская средняя школа им.Д.Тарасова»

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Количество	Балансовая стоимость	Сумма, руб.
Озерская средняя школа им. Д. Тарасова					
1.	Холодильный шкаф«Gold»	шт.	1	38640	38640
2.	Ларь морозильный	шт.	1	32890	32890
3.	Мармит первых блюд	шт.	1	40704	40704
4.	Электросковорода	шт.	1	53424	53424
5.	Мармит первых блюд	шт.	1	22793,10	22793,10
6.	Мармит первых блюд	шт.	1	31363,20	31363,20
7.	Электроплита	шт.	1	26534	26534
8.	Эл.плита четырехконфорочная	шт.	1	31317,68	31317,68
9.	Эл.сковорода	шт.	1	32802	32802
10.	Овощерезка МПР-030М	шт.	1	32175,66	32175,66
11.	Мясорубка МИМ -300М	шт.	1	19566,36	19566,36
12.	Шкаф пекарский	шт.	1	34980	34980
13.	Машина картофелечистка МОК-150М	шт.	1	18150	18150
14.	Шкаф холодильный «Polair» WX-0,7	шт.	1	28287	28287
15.	Шкаф холодильный «Polair» WX-0,7	шт.	1	30825	30825
16.	Машина протирачно-резательная	шт.	1	19081,40	19081,40
17.	Ларь морозильный	шт.	1	14429,90	14429,90
18.	Витрина холодильная WX - 07 ДС	шт.	1	35425,50	35425,50
19.	Кухонная машина УКМ	шт.	1	97335	97335
20.	Холодильник	шт.	1	10141,92	10141,92
21.	Пароконвекционная печь	шт.	1	209338,80	209338,80
22.	Котел пищеварочныйКП ЭМ	шт.	1	59096,04	59096,04
23.	Весы электронные CASERJR-15CB	шт.	3	4125	12375
24.	Весы электронные CAS ND	шт.	1	4125	4125
25.	Печь микроволновая	шт.	1	5146	5146
26.	Колода разрубочная КР 500/800	шт.	1	7118,92	7118,92
27.	Котел 50 л. двойное дно 40х40 см.	шт.	2	5400	10800
28.	Полка д/посуды	шт.	2	15900	31800
29.	Прилавок для горячих напитков	шт.	1	19495	19495
30.	Прилавок для столовых приборов	шт.	1	12375	12375
31.	Стол производственный СП -2 У	шт.	2	5625	11252
32.	Стол с полкой с бортом	шт.	2	7326	14652
33.	Тележка для посуды	шт.	2	7900	15800
34.	Котел 20 л. двойное дно 30х40	шт.	2	3300	6600
35.	Котел 50 л. 40х40	шт.	4	4928	19712
36.	Стол кухонный	шт.	2	4100	8200
37.	Стол обеденный «Корни»	шт.	30	6770	203100
38.	Стулья «Венус»	шт.	177	659,65	116758,05
39.	Таз (малый)	шт.	20		
40.	Таз алюмин.	шт.	8		
41.	Ножи большие	шт.	28		
42.	Ножи для хлеба	шт.	6		
43.	Кастрюли алюмин. 40 л.	шт.	4		
44.	Кастрюли алюмин. 20 л.	шт.	1		
45.	Кастрюли алюмин. 10 л.	шт.	2		
46.	Кастрюли нержав. 30 л.	шт.	4		
47.	Кастрюли нержав. 5 л.	шт.	2		
48.	Кастрюли (супницы)	шт.	32		
49.	Ведро	шт.	16		
50.	Тазы (пласт.)	шт.	3		

51.	Ведро пласт.	шт.	2		
52.	Таз эмалир.	шт.	8		
53.	Половники	шт.	32		
54.	Подносы	шт.	34		
55.	Шумовка	шт.	3		
56.	Ложка для II блюд	шт.			
57.	Щипцы для салатов	шт.	2		
58.	Щипцы для котлет	шт.	1		
59.	Лопатки	шт.	2		
60.	Емкость для мойки ложек, вилок	шт.	2		
61.	Дуршлаг (алюмин.)	шт.	2		
62.	Для жидкости	шт.	1		
63.	Топор (большой)	шт.	2		
64.	Топор для рубки	шт.	2		
65.	Совки для сыпучих продукт.	шт.	5		
66.	Кастрюля для смет.	шт.	1		
67.	Доски деревян. большие	шт.	11		
68.	Чайник эмал.	шт.	1		
69.	Емкость для паро-конвектомата (глубокие)	шт.	8		
70.	Емкость для пароконвектомата (мелкие)	шт.	10		
71.	Салфетницы	шт.	35		
72.	Хлебницы	шт.	24		
73.	Фруктовницы	шт.	32		
74.	Тазы пластмассовые малые	шт.	5		
75.	Металлические тарелки	шт.	56		
76.	Подставки для ложек, вилок	шт.	7		
77.	Стенд «Меню»	шт	1		
78.	Стенд «Информация»	шт	1		
79.	Ведро	шт	2		
80.	Весы кухонные	шт	1		
81.	Вилки	шт	30		
82.	Доска разделочная	шт	10		
83.	Дуршлаг	шт	1		
84.	Кастрюля алюминиевая	шт	1		
85.	Кастрюля алюмининовая	шт	2		
86.	Ковш	шт	2		
87.	Кружки	шт	48		
88.	Кружка мерная	шт	2		
89.	Лопастная мешалка деревянная	шт	2		
90.	Миска	шт	5		
91.	Нож	шт	7		
92.	Открывалка	шт	1		
93.	Половник	шт	3		
94.	Сковорода	шт	1		
95.	Солонка	шт	5		
96.	Соусник	шт	1		
97.	Таз алюминиевый	шт	2		
98.	Таз пластмассовый	шт	13		
99.	Тарелка	шт	131		
100.	Тарелка	шт	30		
101.	Толкушка деревянная	шт	2		
102.	Хлебница	шт	6		
103.	Щипцы	шт	1		
104.	Бойлер	шт	1		
105.	Кастрюля алюминиевая	шт	1		

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, один из которых находится у Исполнителя, второй у Заказчика.