

Гражданско-правовой договор № ОК-01____
оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №8

г. Красновишерск

«29» февраля 2024 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 8", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице и.о. директора Белобородовой Светланы Владимировны, действующего (ей) на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Раджабов Сабахаддин Нариман Оглы, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Раджабова Сабахаддина Нариман Оглы, действующего на основании ОГРНИП № 311591127000032 от 27.09.2011г, с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон о контрактной системе) по результатам осуществления закупки путем проведения открытого конкурса в электронной форме, объявленного Извещением от «21» декабря 2023г. № 0356500001423006773, на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от 12.02.2024г № ИЗОК1 заключили настоящий Гражданско-правовой договор (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

- 1.1. Предмет Контракта: оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №8 (далее - услуга).
- 1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Контрактом.
- 1.3. Объем услуг, требования к качеству, порядку оказания услуг, результату услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к Контракту), иными приложениями к настоящему Контракту, являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта.
- 1.4. Срок оказания услуг: в соответствии с Приложением № 3 к Контракту.
- 1.5. Место оказания услуг: 618590, Пермский край, г. Красновишерск, улица ШКОЛЬНАЯ, дом 5.
- 1.6. Идентификационный код закупки: 233594100175059190100100070010000244.
- 1.7. Источник финансирования: ПФХД: Субсидии на выполнение государственного (муниципального) задания - прочие работы, услуги; ПФХД: Субсидии на иные цели - услуги по организации питания (средства бюджетного учреждения).

2. ЦЕНА КОНТРАКТА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

- 2.1. Цена Контракта составляет 5 301 634 (пять миллионов триста одна тысяча шестьсот тридцать четыре) рубля 75 копеек, НДС не облагается в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах.
Цена единицы услуги указана в Спецификации (Приложение № 2 к Контракту).
- 2.2. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе.
- 2.3. Этапы исполнения Контракта, сумма (цена) этапов исполнения Контракта указаны в Приложении № 3 к Контракту.
- 2.4. Сумма по Контракту, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.
- 2.5. Цена Контракта (цена единицы услуг) включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в ходе исполнения Контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей Исполнителя.

2.6. Аванс не предусмотрен.

2.7. Заказчик производит оплату по Контракту (этапу при поэтапном исполнении Контракта) безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

2.8. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 09 декабря 2017 г. № 1496 «О мерах по обеспечению исполнения федерального бюджета» при исполнении Контракта (отдельного этапа Контракта) в декабре текущего финансового года и (или) в декабре последующих финансовых годов, предусматриваются следующие условия об оплате оказанной услуги, в том числе отдельного этапа исполнения Контракта:

2.8.1. в случае если окончание оказания услуги согласно условиям Контракта приходится на дату с 1 по 20 декабря финансового года включительно, - в соответствующем финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до получателя средств федерального бюджета на указанный финансовый год, и не позднее чем за один рабочий день до окончания этого финансового года либо в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств на соответствующий финансовый год;

2.8.2. в случае если окончание оказания услуги согласно условиям Контракта приходится на дату с 21 по 31 декабря финансового года включительно, - в очередном финансовом году в пределах лимитов бюджетных обязательств на соответствующий финансовый год.

2.9. Положения, установленные пунктом 2.8. настоящего Контракта, не распространяются на Контракты, заключаемые в соответствии с пунктом 14 Положений о мерах по обеспечению исполнения федерального бюджета, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 09 декабря 2017 г. № 1496 (далее - Положение), (в части сроков оплаты оказанной услуги, оплата которой осуществляется в декабре текущего финансового года), а также на Контракты, указанные в абзацах 6-8 Положения.

2.10. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате оказанных услуг считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Стороны из числа своих работников определяют ответственных лиц, осуществляющих взаимодействие между Сторонами.

3.2. Для проверки оказанной услуги (ее результатов) Исполнителем в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

3.3. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

3.4. Результаты экспертизы, проводимой экспертом или экспертной организацией, оформляются в виде заключения в соответствии со статьей 41 Закона о контрактной системе.

3.5. Приемка результатов отдельного этапа исполнения Контракта (при поэтапном исполнении Контракта), а также оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены настоящим Контрактом, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется мотивированный отказ от подписания такого документа.

3.6. В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта (при поэтапном исполнении Контракта) либо оказанной услуги Заказчик, приемочная комиссия учитывают отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

3.7. Исполнитель предоставляет Заказчику платежные документы (счет, счет-фактуру при необходимости) и ежемесячно, не позднее 10 числа, следующего за отчетным, формирует с использованием единой информационной системы в сфере закупок (далее - единая информационная

система), подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать информацию в соответствии с частью 13 статьи 94 Закона о контрактной системе.

3.8. К документу о приемке могут прилагаться документы, которые считаются его неотъемлемой частью. При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная частью 13 статьи 94 Закона о контрактной системе информация, содержащаяся в документе о приемке.

3.9. Документ о приемке, подписанный Исполнителем, не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе автоматически с использованием единой информационной системы направляется Заказчику. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения такого документа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

3.10. В течение 10 рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке, подписанного Исполнителем, Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии) осуществляет одно из следующих действий:

3.10.1. подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке;

3.10.2. формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

3.11. В случае создания приемочной комиссии не позднее 10 рабочих дней, следующих за днем поступления Заказчику документа о приемке:

3.11.1. члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы;

3.11.2. после подписания членами приемочной комиссии документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе. Если члены приемочной комиссии не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

3.12. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке не позднее одного часа с момента размещения в единой информационной системе направляются автоматически с использованием единой информационной системы Исполнителю. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

3.13. В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим Разделом.

3.14. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

3.15. Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, и размещения в единой информационной системе исправленного документа о приемке.

3.16. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения Контракта (при поэтапном исполнении Контракта) либо оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов либо этих услуг условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке и устранено Исполнителем.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг.

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов питания, поступающих на пищеблок. Осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы.

4.1.4. Требовать от Исполнителя устранения выявленных недостатков.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

4.2.2. Осуществлять приемку оказанных услуг в соответствии с настоящим Контрактом.

4.2.3. Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с настоящим Контрактом.

4.2.4. Утвердить:

4.2.4.1. режим работы образовательного учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарных правил, обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут;

4.2.4.2. график предоставления питания обучающимся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения.

4.2.5. Согласовать меню, разработанное Исполнителем, в течение 5 дней с момента получения.

В случае отказа в утверждении меню направить Исполнителю замечания или предложения по доработке меню.

4.2.6. Сообщать Исполнителю об изменении режима работы образовательного учреждения, графика предоставления питания обучающихся не позднее, чем за 1 день.

4.2.7. Направлять Исполнителю ежедневно заявку на следующий день на организацию питания с указанием количества обучающихся. В случае изменения заявки на начало текущего дня Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня.

4.2.8. Проводить проверку готовой продукции ежедневно перед выдачей готовой продукции путем снятия пробы. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.2.9. Проверка готовой продукции осуществляется

ответственным лицом Заказчика. 4.2.10. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием, условиями и сроками их устранения, в течение 3 рабочих дней направить акт-предписание Исполнителю.

4.2.11. По истечении одного месяца с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя документы о постановке на учет по месту нахождения обособленного подразделения организации.

4.2.12. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с Контрактом.

4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту.

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.3.3. По предварительному согласованию с уполномоченным представителем Заказчика произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее – услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

4.4.2. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

4.4.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

4.4.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

4.4.5. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

4.4.6. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

4.4.7. Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

4.4.8. Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

4.4.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

4.4.10. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и представить Заказчику результаты услуг, акты приемки оказанных услуг по итогам исполнения настоящего Контракта.

4.4.11. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям нормативных актов Российской Федерации, государственных стандартов, условиям настоящего Контракта и приложений к нему.

4.4.12. Представить Заказчику сведения об изменении адреса своего места нахождения в срок не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении адреса адресом места нахождения Исполнителя будет считаться адрес, указанный в настоящем Контракте.

В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок со дня соответствующего изменения в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов.

4.4.13. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Контракту в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса.

4.4.14. Утвердить по согласованию с Заказчиком режим работы помещения для предоставления питания в соответствии с режимом работы Заказчика.

4.4.15. Незамедлительно сообщать Заказчику о возникшей необходимости изменения режима работы помещения для предоставления питания, графика предоставления питания обучающимся.

4.4.16. Разработать меню в течение 10 дней со дня заключения Контракта и направить на согласование Заказчику.

4.4.17. Утвердить меню в течение 2 дней со дня согласования Заказчиком.

4.4.18. Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги, качество, характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

4.4.19. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья.

4.4.20. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, обеспечивающими ее прослеживаемость, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов.

4.4.21. Проводить проверку:

- товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации – посредством ГИС МТ «Честный знак»,

- товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами – посредством ФГИС ВетИС «Меркурий».

В случае получения товара, информация о котором отсутствует/не соответствует информации в ГИС МТ «Честный знак» и ФГИС ВетИС «Меркурий», незамедлительно информировать Заказчика и Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

4.4.22. Согласовать с Заказчиком список работников, оказывающих услуги. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги.

4.4.23. Самостоятельно заключать договоры на проведение работ по дезинсекции и дератизации с поставщиками данной услуги.

4.4.24. Содержать помещения и оборудование пищеблока, помещения для предоставления питания в чистоте, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды.

4.4.25. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств.

4.4.26. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4.27. Обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности.

4.4.28. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи в сроки, определяемые законодательством.

4.4.29. По требованию Заказчика предоставлять результаты лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи.

4.4.30. В случае оказания услуг в помещении пищеблоков Заказчика заключить договор о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества для организации питания обучающихся (по форме Приложения № 4 к Контракту) в течение 10 рабочих дней с момента заключения настоящего Контракта. Помещения пищеблока Заказчика и имеющееся оборудование, используемое для организации питания, на период действия настоящего Контракта передаются Исполнителю во временное пользование. Использование помещений пищеблока для иных целей, не относящихся к исполнению настоящего Контракта, не допускается.

4.4.31. В случае оказания услуг с использованием помещений пищеблоков Исполнителя в течение 10 дней с момента заключения Контракта предоставить копии документов, подтверждающих права пользования пищеблоками, используемыми для оказания услуг на срок не менее срока действия настоящего Контракта.

4.4.32. Осуществлять перевозку (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов.

4.4.33. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Исполнителем.

4.4.34. Обеспечивать за свой счет устранение выявленных недостатков при оказании услуг в течение срока, указанного в требовании (претензии) Заказчика.

4.4.35. В случае оказания услуг, требующих специальных разрешений, обладать необходимыми разрешительными документами либо привлечь к оказанию таких услуг соисполнителя, обладающего необходимыми разрешительными документами, если условиями Контракта предусмотрена возможность привлечения к оказанию услуг соисполнителя.

4.4.36. В соответствии с частью 2 статьи 23 Налогового кодекса Российской Федерации Исполнитель, создающий рабочие места на территории оказания услуг на срок более одного месяца, обязан зарегистрировать в территориальных налоговых органах обособленное подразделение организации в течение одного месяца с момента заключения Контракта.

После регистрации обособленного подразделения в территориальных налоговых органах Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней представляет Заказчику уведомление о постановке на учет по месту нахождения обособленного подразделения организации.

При отсутствии признаков обособленного подразделения организации, в том числе при оказании услуг полностью силами соисполнителя, Исполнитель представляет Заказчику документы, подтверждающие отсутствие необходимости регистрации Исполнителем обособленного подразделения организации.

4.4.37. Предоставлять информацию о всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, а также копию заключенного договора (договоров). Указанная информация и копия договора (договоров) предоставляется Заказчику Исполнителем в течение 10 дней с момента заключения им договора (договоров) с соисполнителем.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнитель при заключении Контракта должен предоставить Заказчику обеспечение исполнения Контракта в размере 5.00% от цены Контракта, указанной в пункте 2.1. Контракта, что составляет 265 081 (двести шестьдесят пять тысяч восемьдесят один) рубль 74 копейки.

5.2. Контракт заключается после предоставления Исполнителем обеспечения исполнения Контракта.

5.3. Исполнение Контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона о контрактной системе, или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет. Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются Исполнителем самостоятельно. При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона о контрактной системе. Исполнитель вносит денежные средства (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем) путем перечисления денежных средств на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

5.4. В случае если Исполнителем, с которым заключается Контракт, является казенное учреждение, обязательство по обеспечению исполнения Контракта не применяется.

5.5. Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта в случаях, установленных частью 8.1 статьи 96 Закона о контрактной системе с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе.

5.6. В случае если Исполнителем, с которым заключается Контракт, предложена цена Контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, Исполнитель, с которым заключается Контракт, предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений статьи 37 Закона о контрактной системе.

5.7. Возврат Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем) осуществляется Заказчиком в течение не более 15 дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

Обеспечение должно быть возвращено на счет, указанный Исполнителем.

5.8. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. В случае если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения, в ходе исполнения Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе.

5.9. Возврат Исполнителю части денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем), в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона о контрактной системе, осуществляется Заказчиком в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в реестре контрактов, в течение не более 15 дней с даты получения Заказчиком соответствующего заявления Исполнителя.

5.10. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта возврат независимой гарантии (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем) Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

5.11. Обеспечение исполнения Контракта распространяется на все обязательства Исполнителя по Контракту, включая обязательства по возврату аванса (при наличии), соблюдение сроков оказания услуг, надлежащее качество услуг, а также уплату неустоек (штрафа, пени).

5.12. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона о контрактной системе. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном настоящим Контрактом.

5.13. В независимую гарантию включается условие об обязанности гаранта уплатить Заказчику (бенефициару) денежную сумму по независимой гарантии не позднее десяти рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования Заказчика (бенефициара), соответствующего условиям такой независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Контрактом, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Contractа превышает 100 млн. рублей.

6.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней). Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Contractом срока исполнения обязательства, и устанавливается Contractом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Contractа (отдельного этапа исполнения Contractа), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Contractом (соответствующим отдельным этапом исполнения Contractа) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Contractа (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом о контрактной системе), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Contractа, размер штрафа рассчитывается, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Contractом, и устанавливается в следующем порядке:

- а) в случае, если цена Contractа не превышает начальную (максимальную) цену контракта:
 - 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей;
 - 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - 1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- б) в случае, если цена Contractа превышает начальную (максимальную) цену контракта:
 - 10 процентов цены Contractа, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей;
 - 5 процентов цены Contractа, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
 - 1 процент цены Contractа, если цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

6.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Contractом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Contractе таких обязательств) в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена Contractа не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена Contractа составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Contractа составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Contractа превышает 100 млн. рублей.

6.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

6.9. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Contractом, не может превышать цену Contractа.

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

6.11. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Contractу.

6.12. Заказчик удерживает суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Законом о контрактной системе из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

7.1. Изменение существенных условий Contractа при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случаях, установленных Законом о контрактной системе. Все изменения и дополнения оформляются путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к настоящему Contractу. Дополнительные соглашения к настоящему Contractу являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

7.2. Предусмотренные пунктом 7.1. настоящего Contractа изменения осуществляются при условии предоставления Исполнителем обеспечения исполнения Contractа в соответствии с частью 1.3 статьи 95 Закона о контрактной системе.

7.3. Настоящий Contract может быть расторгнут по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Contractа от исполнения Contractа в соответствии с гражданским законодательством, в порядке, установленном статьей 95 Закона о контрактной системе.

7.4. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Contractа в следующих случаях:

7.4.1. Если в ходе исполнения Contractа установлено, что:

- Исполнитель и (или) поставляемый товар (при осуществлении закупки товара, поставляемого Заказчику при оказаниикупаемых услуг) перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке (если Законом о контрактной системе предусмотрена документация о закупке) требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона о контрактной системе) и (или) поставляемому товару (при осуществлении закупки товара, поставляемого Заказчику при оказаниикупаемых услуг);

- при определении поставщика (подрядчика, исполнителя) Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара (при осуществлении закупки товара, поставляемого Заказчику при оказаниикупаемых услуг) требованиям, указанным в абзаце втором настоящего подпункта, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

7.4.2. Представление недостоверных документов и (или) информации, подтверждающих квалификацию участника закупки, и (или) подтверждающих предложение участника закупки по критериям, предусмотренным статьей 32 Закона о контрактной системе, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

7.5. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии по соглашению Сторон возможно изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема услуг, подлежащих оплате за счет субсидий, указанных в пункте 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

7.6. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Contractа в следующих случаях:

7.6.1. неисполнение Исполнителем в соответствии с Налоговым кодексом Российской Федерации обязанности зарегистрировать обособленное подразделение организации;

7.6.2. непредоставление Исполнителем информации обо всех соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, а также копии договора (договоров) в течение десяти дней с момента заключения им договора (договоров) с соисполнителем;

7.6.3. по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа Сторон от исполнения отдельных видов обязательств.

7.6.4. в случае отказа Исполнителя от заключения договора, указанного в пункте 4.4.30. , в отношении имущества Заказчика, договоров на возмещение эксплуатационных, коммунальных и прочих услуг либо несоблюдения срока заключения указанных договоров, или непредставлении Исполнителем копий документов, подтверждающих права пользования имуществом, или представлении договоров Исполнителем копий документов, подтверждающих права пользования имуществом на срок менее срока действия настоящего Контракта;

7.6.5. в случае неустранения Исполнителем нарушений, зафиксированных в акте-предписании, либо повторном выявлении указанных нарушений.

7.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

7.7.1. по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа Сторон от исполнения отдельных видов обязательств.

8. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

8.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Контракта, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами.

8.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

8.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена Стороной с использованием единой информационной системы в порядке, предусмотренном Законом о контрактной системе. Дополнительно претензия может быть направлена в простой письменной форме. По полученной претензии Сторона должна дать ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцать) дней с даты ее получения.

9. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

9.1. Контракт действует с момента подписания Контракта.

9.2. Срок окончания исполнения настоящего Контракта - 04.02.2025 г., а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами.

10. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Контракту, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

10.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 календарных дней письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

11. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

11.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Контракта, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. В случае, если в Контракте и приложениях к нему указаны ссылки на документы – основания (технический регламент, ГОСТ и другие) (далее – документы) и при исполнении Контракта указанные документы:

- заменены (изменены), то применяются заменяющие (измененные) документы;
- отменены без замены, то применяются положения в части, не затрагивающей эту отмену.

11.3. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Контракта.

11.4. Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Контракта, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

11.5. Исполнитель обеспечивает возможность осуществления проверок органами, уполномоченными на осуществление внутреннего государственного (муниципального) финансового контроля.

11.6. В случае выявления органами, уполномоченными на осуществление внутреннего государственного (муниципального) финансового контроля, в ходе контрольных мероприятий факта несоответствия результатов оказанных услуг требованиям законодательства Российской Федерации и (или) условиям Контракта, а также в случаях выявления фактов завышения стоимости, объемов оказанных услуг, неоказанных услуг и (или) неверного применения расценок либо иных обстоятельств, повлекших причинение ущерба Заказчику, или неосновательное обогащение Исполнителя, Исполнитель возвращает Заказчику сумму излишне полученных средств.

11.7. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий Контракта в отношении Контракта, заключенного по результатам электронных процедур, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя, и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

11.8. Ответственное должностное лицо Заказчика – директор Русских Валентина Константиновна, 8 34 243 30012, Soh_8@mail.ru

11.9. Информация об Исполнителе (в случае, если Контракт заключается с юридическим лицом):

11.9.1. фамилия, имя, отчество (при наличии), идентификационный номер налогоплательщика (при наличии) и должность лица, имеющего право без доверенности действовать от имени юридического лица, либо действующего в качестве руководителя юридического лица, аккредитованного филиала или представительства иностранного юридического лица, либо исполняющего функции единоличного исполнительного органа юридического лица: _____.

11.10. Настоящий Контракт заключен в электронной форме с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи Сторон.

11.11. Контракт имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

11.11.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

11.11.2. Приложение № 2 – Спецификация.

11.11.3. Приложение № 3 – Этапы исполнения Контракта.

11.11.4. Приложение № 4 – Договор о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества для организации питания обучающихся.

12. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 8"

Сокращенное наименование: МБОУ СОШ № 8

Исполнитель

Наименование: Индивидуальный предприниматель Раджабов Сабахаддин Нариман Оглы

Сокращенное наименование (при наличии): ИП Раджабов Сабахаддин Нариман Оглы

Место нахождения: 618590, Пермский край,
Красновишерский городской округ, г
Красновишерск, ул Школьная, 5

Почтовый адрес: 618590, Пермский край,
Красновишерский городской округ, г
Красновишерск, ул Школьная, 5

Телефон: 83424330149

Факс: 83424330012

Электронная почта: soh_8@mail.ru

ИНН: 5941001750

КПП: 591901001

Банковские реквизиты:

УФК по Пермскому краю (ФУ администрации
Красновишерского округа, МБОУ СОШ № 8, л/с
21921635812, 20921635812)
КС 03234643577600005600
ЕКС 40102810145370000048
ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК по
Пермскому краю г. Пермь

БИК: 015773997

Реквизиты для перечисления обеспечения
исполнения Контракта:

ИНН 5941001750

КПП 591901001

УФК по Пермскому краю (ФУ администрации
Красновишерского округа, МБОУ СОШ №, 8 л/с
20921635812)

ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК по

Пермскому краю г. Пермь

БИК 015773997

ЕКС 40102810145370000048

КС 03234643577600005600

В назначении платежа указать: л/с 20921635812
МБОУ СОШ № 8 обеспечение исполнения контракта №

От Заказчика:

_____/С.В. Белобородова

М.П.

Место нахождения (место жительства):
618590, Пермский край, г. Красновишерск,
ул. Победы, д.8, кв.4

Почтовый адрес:
618590, Пермский край, г. Красновишерск,
ул. Победы, д.8, кв.4

Телефон: 8-950-4572303

Факс:

Электронная почта: galyarashina@mail.ru

ИНН: 591115621550

КПП: 0

Банковские реквизиты:

Волго-Вятский Банк ПАО СБЕРБАНК

Р/с: 40802810849770025732

Корр. счет:30101810900000000603

БИК: 042202603

От Исполнителя:

_____/ _Раджабов С.Н.о.

М.П. (при наличии)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №8

1.2. Информация об объеме и месте оказания услуг: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующих порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 2.2. Технического задания.

2.2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:

- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

- Приказ Минздрава России от 18 февраля 2022 г. № 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 20 мая 2022 № 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование»;
- Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- ГОСТ Р 70231-2022 «Национальный стандарт Российской Федерации. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.3.0316-23 «Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

3. Требования к оказанию услуг Исполнителем

3.1. Исполнитель должен обеспечить:

- 3.1.1. обучающихся образовательного учреждения сбалансированным и максимально разнообразным рационом питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- 3.1.2. в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- 3.1.3. учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- 3.1.4. санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

3.2. Сырье и продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренными техническими регламентами, ГОСТами, СанПином и иными нормативно – правовыми актами, относящимися к конкретному виду продукции.

3.3. Приобретать пищевые продукты у поставщиков, соблюдая сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем (разработчиком нормативной и технической документации) и указанные в документах.

3.4. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

3.5. При хранении пищевой продукции соблюдать условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

3.6. Производить замену некачественных пищевых продуктов на пищевые продукты надлежащего качества.

3.7. Организовать стабильное снабжение пищевыми продуктами и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации.

3.8. При разработке меню необходимо руководствоваться следующим:

3.8.1. меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития;

3.8.2. включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;

3.8.3. учитывать сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся;

3.8.4. проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам;

3.8.5. наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов;

3.8.6. не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней;

3.8.7. должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов;

3.8.8. меню рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Меню должно быть утверждено Исполнителем и согласовано с Заказчиком.

3.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным Исполнителем, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным Исполнителем. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.10. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости заменять работников по аргументированному требованию Заказчика, а также заменять отсутствующих работников в течение одного рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.11. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.12. Контролировать соблюдение своими работниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.13. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.14. Проводить ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводит медицинский работник или назначенное ответственное лицо Исполнителя.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3.15. Следить за тем, чтобы все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находилось в исправном состоянии.

3.16. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда с записью в соответствующем журнале.

3.17. Организовывать для работников пищеблока ежегодную профессиональную гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

3.18. Сбирать мусор в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Не допускается сжигание мусора на территории, в том числе в мусоросборниках.

3.19. Обеспечить отсутствие грызунов и насекомых.

3.20. Соблюдать противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

4. Требования к работникам Исполнителя

4.1. Работники должны:

4.1.1. соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодического медицинского осмотров, обязательного психиатрического освидетельствования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее – ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

4.1.2. выполнять работу в специальной одежде;

4.1.3. соблюдать санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также требования охраны труда;

4.1.4. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.2. К трудовой деятельности не допускаются (отстраняются от работы) лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Требования к транспортированию

5.1. Доставка, погрузка и выгрузка сырья, продуктов, многооборотной тары осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

5.2. Транспортирование пищевых продуктов должно осуществляться специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

5.3. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», установленные к грузовым отделениям транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.

5.4. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

5.5. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

5.6. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

5.7. Скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

5.8. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами, за исключением соблюдения условий наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

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

5.10. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

5.11. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны:

- использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения;
- проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках,
- проходить гигиеническое обучение.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться помещения, соответствующие требованиям законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6.2. Обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

6.4. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.5. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

6.7. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

6.8. На пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции и храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

6.9. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом или бракеражной комиссией.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

- 6.10. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным Заказчиком и согласованным Исполнителем.
- 6.11. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 6.12. Осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- 6.13. Проводить лабораторный контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства с целью подтверждения безопасности приготавливаемых блюд, их соответствия гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также – подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.
- 6.14. Осуществлять порционирование и раздачу блюд персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) – с использованием специальных щипцов.
- 6.15. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 6.16. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении посредством питьевого фонтанчика в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.
- 6.17. Проводить влажную уборку столовой после каждой перемены.

Информация об объеме и месте оказания услуг

№ п/п	Наименование товара, работы, услуги по СПГЗ	ОКПД-2	Единица измерения	Количество (объем)	Место поставки товара (выполнения работ, оказания услуг)
1	Организация питания обучающихся отдельных категорий, обед, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	4 096,00	618590, Пермский край, г. Красновишерск, улица ШКОЛЬНАЯ, дом 5
2	Организация питания обучающихся отдельных категорий, обед, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	3 072,00	
3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрак, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	4 096,00	
4	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обед, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	3 712,00	
5	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обед, дето-день	56.29.19.000	Дето-день	43 776,00	

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ

(вт, ср, пт)

1. График приёма пищи по 1-4 классам с учётом 100% питания всех обучающихся в начальной школе (по классам, по времени, по продолжительности перемен для приёма пищи, по количеству обучающихся):

урок	время питания	классы
I смена		
1.	8.40 (20 мин.)	1А;1Б;1В - завтрак
2.	9.40 (20 мин.)	4А; 4Б; 4В; 4Г - обед
5.	12.40 (20 мин.)	1А; 1Б; 1В - обед
II смена		
1.	14.00 (20 мин.)	2А; 2Б; 2В; 3А - обед
2.	15.00 (20 мин.)	3Б; 3В; 3Г - обед

2. График приёма пищи по 5-11 классам (по классам, по времени, по продолжительности перемен для приёма пищи, по количеству обучающихся):

I смена		
урок	время питания	классы
1.	8.40 (20 мин.)	6Г; 8Г; 9Д - завтрак
2.	9.40 (20 мин.)	5Б - обед
3.	10.40 (20 мин.)	9А; 9Б; 9В; 9Г; 5Г; 11 - обед
4.	11.40 (20 мин.)	5А; 5Б; 8А; 8Б; 8В; 10 - обед
5.	12.40 (20 мин.)	6Г; 8Г; 9Д - обед
II смена		
урок	время питания	классы
2.	15.00 (20 мин.)	6А; 6Б - обед
3.	16.00 (20 мин.)	6В; 7А; 7Б; 7В - обед

(пн, чт)

1. График приёма пищи по 1-4 классам с учётом 100% питания всех обучающихся в начальной школе (по классам, по времени, по продолжительности перемен для приёма пищи, по количеству обучающихся):

урок	время питания	классы
I смена		
1.	8.30 (20 мин.)	1А;1Б;1В - завтрак
2.	9.30 (20 мин.)	4А; 4Б; 4В; 4Г - обед
5.	12.30 (20 мин.)	1А; 1Б; 1В - обед
II смена		
1.	13.50 (20 мин.)	2А; 2Б; 2В; 3А - обед
2.	14.50 (20 мин.)	3Б; 3В; 3Г - обед

2. График приёма пищи по 5-11 классам (по классам, по времени, по продолжительности перемен для приёма пищи, по количеству обучающихся):

I смена		
урок	время питания	классы
1.	8.30 (20 мин.)	6Г; 8Г; 9Д - завтрак
2.	9.30 (20 мин.)	5Б - обед
3.	10.30 (20 мин.)	9А; 9Б; 9В; 9Г; 5Г; 11 - обед
4.	11.30 (20 мин.)	5А; 5Б; 8А; 8Б; 8В; 10 - обед
5.	12.30 (20 мин.)	6Г; 8Г; 9Д - обед
II смена		
урок	время питания	классы
2.	14.50 (20 мин.)	6А; 6Б - обед
3.	15.50 (20 мин.)	6В; 7А; 7Б; 7В - обед

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Ед.изм.	Количество	Цена за ед.изм. руб., в том числе НДС/НДС не облагается	Общая стоимость, руб., в том числе НДС/НДС не облагается
1	Организация питания обучающихся отдельных категорий, обед, дето-день	Дето-день	4 086,00	102,54	418 978,44
2	Организация питания обучающихся отдельных категорий, обед, дето-день	Дето-день	10	105,631	1 056,31
2	Организация питания обучающихся отдельных категорий, обед, дето-день	Дето-день	3 072,00	102,54	315 002,88
3	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрак, дето-день	Дето-день	4 096,00	44,70	183 091,20
4	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обед, дето-день	Дето-день	3 712,00	102,54	380 628,48
5	Организация питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обед, дето-день	Дето-день	43 776,00	91,44	4 002 877,44

ЭТАПЫ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

№ этапа	Срок оказания услуг		Срок исполнения контракта		Сумма этапа, руб.*
	Срок начала оказания услуг	Срок окончания оказания услуг	Срок начала исполнения этапа контракта	Срок окончания исполнения этапа контракта	
1	01.03.2024 г.	31.03.2024 г.	01.03.2024 г.	03.05.2024 г.	621 281,70
2	01.04.2024 г.	30.04.2024 г.	01.04.2024 г.	04.06.2024 г.	869 794,38
3	01.05.2024 г.	31.05.2024 г.	01.05.2024 г.	04.07.2024 г.	621 312,61
4	01.09.2024 г.	30.09.2024 г.	01.09.2024 г.	02.11.2024 г.	828 375,60
5	01.10.2024 г.	31.10.2024 г.	01.10.2024 г.	03.12.2024 г.	786 956,82
6	01.11.2024 г.	30.11.2024 г.	01.11.2024 г.	10.01.2025 г.	786 956,82
7	01.12.2024 г.	27.12.2024 г.	01.12.2024 г.	04.02.2025 г.	786 956,82

*Сумма (цена) этапа устанавливается в размере, сниженном пропорционально снижению начальной (максимальной) цены контракта участником закупки, с которым заключается Контракт.

Д О Г О В О Р
о передаче в безвозмездное пользование муниципального имущества
для организации питания обучающихся

г. Красновишерск

«__» _____ 20__ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 8», именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице и.о. директора Белобородовой Светланы Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Раджабов Сабахаддин Нариман оглы (далее – ИП Раджабов С.Н.о.), именуемое в дальнейшем «Ссудополучатель», в лице Раджабова Сабахаддина Нариман оглы, действующего на основании Свидетельства ОГРНИП 311591127000032 от 27.09.2011г., с другой стороны, именуемые при совместном упоминании «Стороны», на основании Постановления администрации Красновишерского городского округа от _____ № ____ «О согласовании МБОУ СОШ № 8 передачи муниципального имущества в безвозмездное временное пользование _____», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Общие положения

1.1 По настоящему договору Ссудодатель обязуется предоставить Ссудополучателю во временное владение и безвозмездное пользование, нежилые помещения, указанные в пункте 1.2 настоящего договора, находящиеся в муниципальной собственности Красновишерского муниципального района и закрепленные на праве оперативного управления за Учреждением (далее – Имущество), а Ссудополучатель обязуется принять Имущество во временное владение и безвозмездное пользование.

1.2 Имущество, передаваемое в безвозмездное пользование по настоящему договору:

1.2.1 часть нежилого помещения с кадастровым номером 59:25:0010243:97, общей площадью 127,8 кв.м., балансовой стоимостью 601 776,04 рублей, расположенное по адресу: Пермский край, г. Красновишерск, ул. Школьная, д. 5 (кадастровый паспорт прилагается).

1.2.2 техническое состояние Имущества в соответствии с перечнем (приложение 1) указывается в акте приема-передачи Имущества (приложение 2), являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.

1.3 Имущество предоставляется Ссудополучателю для создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников МБОУ СОШ № 8.

1.4 Сдача Имущества в безвозмездное пользование не влечет передачу права собственности на него.

1.5 Ссудодатель гарантирует, что на момент подписания настоящего договора Имущество никому не продано, не заложено, в споре и под запретом не состоит, на него отсутствуют любые права третьих лиц.

2. Права и обязанности Сторон

2.1 Ссудодатель имеет право:

2.1.1 осуществлять проверку исполнения Ссудополучателем условий настоящего договора;

2.1.2 предпринимать все законные меры и действия в целях исполнения Ссудополучателем условий настоящего договора.

2.2 Ссудодатель обязан:

2.2.1 в течение 10 рабочих дней с момента подписания настоящего договора передать в пользование Ссудополучателю указанное в п. 1.2 настоящего договора Имущество по акту приема-передачи;

2.2.2 Ссудодатель не несет ответственности за недостатки переданного Имущества, которые были оговорены при заключении настоящего договора или были заранее известны Ссудополучателю, либо обнаружены после подписания настоящего договора.

2.3 Ссудополучатель обязан:

2.3.1 в течение 10 рабочих дней с момента подписания настоящего договора принять Имущество по акту приема-передачи;

2.3.2 использовать принятое в безвозмездное пользование Имущество исключительно в целях, указанных в п. 1.3 настоящего договора, обеспечивая при этом соблюдение технических, санитарных, пожарных норм и требований техники безопасности при использовании Имущества. Ответственность за нарушение требований пожарной безопасности и санитарных норм несет Ссудополучатель;

2.3.3 поддерживать Имущество, полученное в безвозмездное пользование, в исправном состоянии и нести все расходы на его содержание. Своевременно производить необходимый текущий ремонт за счет собственных средств. Стоимость произведенного Ссудополучателем текущего ремонта возмещению не подлежит;

2.3.4 коммунальные расходы, расходы по содержанию и техническому обслуживанию мест общего пользования принятого в безвозмездное пользование Имущества (расходы на электроснабжение, водоснабжение, водоотведение, вывоз бытовых отходов) подлежат возмещению.

2.3.5 Имущество Ссудодателя в случае повреждения Ссудополучателем или третьими лицами, восстанавливается за счет Ссудополучателя;

2.3.6 Ссудополучатель, причинивший ущерб Имуществу Ссудодателя при эксплуатации нежилого помещения, электроустановок, оборудования и другого имущества, находящегося в собственности Ссудодателя, восстанавливает его за свой счет;

2.3.7 в случае возникновения аварийных ситуаций немедленно принять необходимые меры к их устранению;

2.3.8 обеспечить сохранность инженерных сетей, оборудования, коммуникаций в переданном в безвозмездное пользование Имуществе;

2.3.9 осуществлять действия, направленные на предупреждение актов терроризма, путем обеспечения мер безопасности в Имуществе;

2.3.10 письменно сообщить Ссудодателю о предстоящем освобождении Имущества при досрочном расторжении настоящего договора;

2.3.11 при прекращении действия настоящего договора освободить занимаемое Имущество в 3 (трех)-дневный срок с момента прекращения настоящего договора;

2.3.12 по окончании срока действия настоящего договора, а также при досрочном его прекращении Ссудополучатель до подписания акта приема-передачи Имущества обязан оплатить счета и задолженности за коммунальные и другие услуги, и вернуть Имущество Ссудодателю в нормальном состоянии, пригодном для дальнейшего его использования, свободным от персонала Ссудополучателя, а также передать безвозмездно все произведенные в Имуществе перестройки, переделки и улучшения, составляющие неотъемлемую часть Имущества и неотделимые без вреда для его конструкций;

2.3.13 сдать Имущество Ссудодателю по акту приема-передачи. Ссудодатель подписывает акт приема-передачи только при полной уплате Ссудополучателем задолженностей перед сторонними организациями, поставляющими услуги в Имущество.

2.4 Ссудополучатель вправе:

Производить за свой счет и только с письменного согласия Ссудодателя любые отдельные и неотделимые улучшения, перепланировки и переоборудование указанного в п. 1.2 настоящего договора Имущества при условии соблюдения правил противопожарной и иной безопасности. Необходимые для этого согласования и поручение разрешений осуществляет Ссудополучатель. Стоимость всех произведенных ссудополучателем улучшений и перепланировок возмещению не подлежат.

2.5 Ссудополучатель не вправе:

Предоставлять имущество в аренду, безвозмездное пользование, а также отдавать права в залог и вносить их в качестве вклада в уставный капитал хозяйственных товариществ и обществ или паевого взноса в производственный кооператив.

3. Ответственность сторон

3.1 В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.2 Если по вине Ссудополучателя ухудшается состояние Имущества по сравнению с тем, в каком оно было передано в безвозмездное пользование, Ссудополучатель обязан возместить Ссудодателю все причиненные этим убытки в соответствии с действующим законодательством

Российской Федерации.

3.3 Расторжение договора не освобождает стороны от ответственности за нарушение своих обязательств.

3.4 Выплата штрафных санкций в соответствии с настоящим договором не освобождает стороны от обязательств по выполнению условий настоящего договора.

3.5 В случае применения к Ссудополучателю контролирующими органами штрафных санкций в связи с ненадлежащим исполнением Ссудополучателем взятых на себя обязательств по настоящему договору, их уплата производится в полном объеме за счет средств Ссудополучателя.

3.6 Ущерб, причиненный имуществу Ссудодателя пожаром, произошедшим по вине Ссудополучателя, возмещается Ссудополучателем в полном объеме. В случае гибели или травмирования людей при пожаре в переданном в безвозмездное пользование Имуществе, произошедшем по вине Ссудополучателя, Ссудополучатель несет ответственность в соответствии с действующим законодательством.

Ссудополучатель несет ответственность за исправное состояние используемых в переданном в безвозмездное пользование Имуществе электроприборов.

3.7 В случаях, когда перепланировка или переоборудование Имущества произведена Ссудополучателем без письменного согласия Ссудодателя, Ссудодатель вправе потребовать от Ссудополучателя приведения Ссудополучателем Имущество в первоначальное состояние или возмещения Ссудодателю соответствующих расходов по приведению Имущества в первоначальное состояние.

3.8 В случае прекращения действия договора Ссудополучатель за несвоевременный возврат имущества, уплачивает Ссудодателю пени в размере 0,1% от балансовой стоимости Имущества, переданное в безвозмездное пользование, за каждый день просрочки.

3.9 За нарушение Ссудополучателем обязательств, предусмотренных договором, Ссудополучатель уплачивает штраф в размере 10% от балансовой стоимости переданного Имущества.

4. Срок действия договора

4.1 Настоящий договор заключен с момента подписания настоящего договора по «31» декабря 2024 года.

4.2 В силу статьи 425 Гражданского кодекса Российской Федерации стороны пришли к соглашению, что условия настоящего договора применяются с «01» марта 2024 года по «31» декабря 2024 года.

5. Разрешение споров

5.1 Споры и разногласия, которые могут возникнуть между сторонами по вопросам, не нашедшим своего разрешения в тексте настоящего договора, будут разрешаться путем переговоров.

5.2 При не урегулировании в процессе переговоров спорных вопросов споры передаются на рассмотрение в Арбитражный суд Пермского края в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

6. Порядок расторжения договора

6.1 Настоящий договор подлежит досрочному расторжению по требованию одной из сторон в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

6.2 Настоящий договор может быть досрочно расторгнут по требованию Ссудодателя в одностороннем порядке, с предупреждением Ссудополучателя в 30-дневный срок в следующих случаях, признаваемых Сторонами существенными нарушениями условий настоящего договора:

при использовании Имущества в целом или частично не в соответствии с целями, определенными в п. 1.3 настоящего договора, при изменении функционального назначения нежилого помещения;

при умышленном или неосторожном ухудшении Ссудополучателем состояния Имущества;

при нарушении Ссудополучателем условий проведения ремонтных работ, перепланировки и переоборудования имущества, предусмотренных подпунктом 2.4.1 настоящего договора;

при невыполнении Ссудополучателем обязанностей, предусмотренных пунктами 2.3, 2.5.

6.3 Прекращение действия настоящего договора по обоюдному соглашению Сторон до истечения срока, на который он заключен, производится путем подписания двустороннего акта приема-передачи нежилого помещения и Соглашения о его досрочном расторжении. В силу статьи 425 Гражданского кодекса Российской Федерации стороны пришли к соглашению, что условия соглашения о досрочном расторжении договора применяются с даты подписания акта приема-передачи нежилого помещения.

6.4 Прекращение действия настоящего договора по истечении срока его действия осуществляется путем подписания обеими Сторонами двустороннего акта приема-передачи помещения и Соглашения о его расторжении. В силу статьи 425 Гражданского кодекса Российской Федерации стороны пришли к соглашению, что условия Соглашения о его расторжении применяются с даты окончания срока действия настоящего договора, указанной в п. 4.1.

7. Заключительные положения

7.1 Во всем, что не урегулировано настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

7.2 При исполнении настоящего договора изменение условий настоящего договора по соглашению сторон и в одностороннем порядке не допускается.

7.3 При изменении наименования, местонахождения, банковских реквизитов или реорганизации одной из сторон, она обязана письменно в двухнедельный срок после произошедших изменений сообщить другой стороне об этих изменениях.

7.4 Настоящий договор составлен на русском языке в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон договора.

7.5 Акт приема-передачи муниципального Имущества является неотъемлемой частью настоящего договора.

8. Адреса и реквизиты сторон

Ссудодатель:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 8» (МБОУ СОШ № 8)
618590, Пермский край, г. Красновишерск, ул. Школьная, д. 5
ИНН 5941001750 КПП 591901001 ОГРН 1025902266059 ОКТМО 57760000
УФК по Пермскому краю (ФУ администрации Красновишерского округа, МБОУ СОШ № 8 л/с 20920880280)
р/с 40701810365771300382 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001

Ссудополучатель:

Индивидуальный предприниматель Раджабов Сабахаддин Нариман оглы
618590, Пермский край, г. Красновишерск, ул. Победы, 8-4
ИНН 591115621550
Волго-Вятский Банк ПАО СВЕРБАНК к/с 30101810900000000603
р/с 40802810849770025732 БИК 042202603

Подписи Сторон:

Ссудодатель

Ссудополучатель

И.о. директора МБОУ СОШ № 8

_____ С.В. Белобородова
м.п.

ИП Раджабов С.Н.о.

_____ С.Н.о. Раджабов
м.п.

ПЕРЕЧЕНЬ
передачи в безвозмездное пользование муниципального имущества
для организации питания обучающихся

г. Красновишерск

«__» _____ 20__ г.

№ п/п	Наименование имущества, адрес	Техническое состояние передаваемого имущества	Инвентарный номер	Кол-во	Год ввода в эксплуатацию	Балансовая стоимость, руб.	Остаточная стоимость, руб.	Износ, %	Сумма амортизационных отчислений, руб.
1. Особо ценное имущество:									
1.3	Шкаф холодильный ШХ-	удовл.	410124140027	1	2017	57336,00	15016,66	73,81	42319,34
1.4	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ-01 паровой (две полки с гастр-	удовл.	410126140220	1	2018	72 072,00	0,00	100	0,00
2. Недвижимое имущество:									
2.1	Нежилые помещения № 7-9, 14, 15 на первом этаже и № 1, 2, 3, 5, 6, 7 на втором этаже в здании МБОУ СОШ № 8, общей площадью 127,8 кв.м. согласно поэтажному плану от 17.09.2008, инвентарный номер 0-19-05, по адресу: Пермский край, город	удовл.	410102112000	1	1976	601 776,04	317 327,97	47,27	284 448,07

Приложение 2
к договору о передаче в безвозмездное
пользование муниципального имущества
для организации питания
обучающихся

А К Т
передачи в безвозмездное пользование муниципального имущества
для организации питания обучающихся

г. Красновишерск

«__» _____ 20__ г.

Мы, нижеподписавшиеся, от «Ссудодателя» и.о. директора МБОУ СОШ № 8 Белобородова Светлана Владимировна, с одной стороны, и от «Ссудополучателя» Раджабов Сабахаддин Нариман оглы, с другой стороны, составили настоящий акт о том, что «Ссудодатель» передает, а «Ссудополучатель» принимает в безвозмездное пользование:

№ п/п	Наименование имущества, адрес	Техническое состояние передаваемого имущества	Инвентарный номер	Кол-во	Год ввода в эксплуатацию	Балансовая стоимость, руб.	Остаточная стоимость, руб.	Износ, %	Сумма амортизационных отчислений, руб.
1. Особо ценное имущество:									
1. 3	Шкаф холодильный ШХ-	удовл.	410124140027	1	2017	57 336,00	15016,66	73,81	42319,34
1. 4	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ-01 паровой (две полки с гастр-	удовл.	410126140220	1	2018	72 072,00	0,00	100	0,00
2. Недвижимое имущество:									
2. 1	Нежилые помещения № 7-9, 14, 15 на первом этаже и № 1, 2, 3, 5, 6, 7 на втором этаже в здании МБОУ СОШ № 8, общей площадью 127,8 кв.м. согласно поэтажному плану от 17.09.2008, инвентарный номер 0-19-05, по адресу: Пермский край, город	удовл.	410102112000	1	1976	601 776,04	317 327,97	47,27	284 448,07

Ссудодатель сдал:
принял:

Ссудополучатель

И.о. директора МБОУ СОШ № 8

ИП Раджабов С.Н.о.

_____ С.В. Белобородова
М.П.

_____ С.Н.о. Раджабов
М.П.

**10-и дневное меню для МБОУ СОШ № 8
Красновишерского городского округа
2023-2024 учебный год**

День: **понедельник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак:	Салат из моркови (морковь 110, масло раст. 10, сахар 3)	100	1,14	10,08	10,38	136,8	9
	Котлета из говядины (говядина 138,9; хлеб пшен. 22,3; масло слив.8,6; соль)	120	18,31	20,09	9,84	303,0	189
	Макаронные изделия отварные с маслом слив. (макаронные 68; масло слив. 6,75; соль)	200	7,36	7,06	47,1	281,46	227
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар 15)	200/15	-	-	14,98	60	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		695	32,99	37,97	122,17	965,96	

День: **вторник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Помидор свежий нарезка	100	1.1	0,2	4.6	11,5	246
	Тефтели из говядины в молочном соусе (говядина 114,9, хлеб пшен. 16,1, масло слив. 3,9 лук репчатый 46,3 , соус молочный 50, соль)	120/50	22,03	25,03	14,98	373,42	200
	Картофельное пюре (картофель 168, молоко 30, масло слив.9.0 , соль)	200	4.26	8.08	31.06	213.94	241
	Какао с молоком сгущенным (какао 4, молоко сгущенное с сахаром 38, сахар 3)	200	3,78	3,91	26,04	154,15	271
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		680	37.35	37.96	116.55	949.21	

День: среда

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Огурцы свежие в нарезке	100	0,8	0,1	3,3	14,0	246
	Мясо тушеное (говядина 169,5, морковь 6, лук репчатый7,5, масло раст 7,5., томат –пюре 10,5, мука пшеничная 3 .)	75/75	26,25	9,15	4,49	204,77	191
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 69; масло слив. 6,75; соль	150	8,73	5,43	45,0	263,8	219
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар 15)	200/15	0,12	-	12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		685	42.08	15.42	104.7	714.91	

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		

Завтрак:	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста белокачанная 106, морковь 13, масло раст. 10, сахар 5, лим. кислота 0,1, вода для развед. лим. кислоты 5)	100	0,84	5,06	5,32	70,02	4
	Плов из отварной птицы (курица 207,5, масло раст. 11,0, лук репчатый 22, морковь 14,0, крупа рисовая 49,0, соль)	100/180	49,6	60,44	54,73	996,12	211
	Кофейный напиток на сгущенном молоке (кофейный напиток 2, молоко сгущенное с сахаром 28, сахар 10)	200	2,01	2,39	25,65	131,87	285
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		640	58.63	68.53	125.57	1382.71	

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из соленых огурцов с луком (огурцы соленые 100, лук репчатый 17,9, масло растительное5)	100	0,85	5,08	3,31	23,36	30
	Котлеты «Школьные» (говядина 66, филе курицы 46,8, молоко 24, хлеб 20,4, сухари 12, масло раст., 4,8, соль йодированная)	120	18,36	13,2	15,96	255,6	347 (сборник т.н. 2021г.)
	Картофельное пюре (картофель 168, молоко 32, масло слив. 9.0, соль)	200	4.26	8.08	31.06	213.94	241
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар 15)	200/15	0,12	0,00	12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за завтрак:		695	29.77	27,1	103.24	764,38	

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из св.помидоров (помидоры 108, масло раст.10)	100	1.0	10.16	4.6	113.92	22
	Птица отварная (курица 192; морковь 5,1; масло слив.8,6; соль)	120	31,23	31,23	1,66	416,02	212
	Рис отварной (крупа рис 72; масло слив. 9.0; соль)	200	5.18	6.78	53.7	300.24	224
	Какао с молоком сгущенным (какао-порошок 4, молоко сгущенное с сахаром 38, сахар 3)	200	3,78	3,91	26,04	154,15	271
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за завтрак:		680	47.37	52.82	125.87	1169.03	

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из моркови и яблок (морковь 61, яблоки 43, масло раст. 10)	100	0,9	10,16	8,24	128,12	11
	Биточки из говядины (говядина 138,9; хлеб пшен. 22,3; сухари 12,9; масло слив. 8,6; соль)	120	18,31	20,09	9,84	303,00	189
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 68, масло слив.9,0,	200	7.36	7.06	47.1	281.46	227
	Чай с сахаром и лимоном (чай 0,25, сахар 15, лимон 8)	200/15/7	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		702	32,82	38.06	120.36	959.9	

День: среда
 Неделя: вторая
 Сезон: осенне–зимний
 Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Огурцы свежие в нарезке	100	0,8	0.1	3,32	14,0	246
	Тефтели из говядины «Ежики» (говядина 104,6 , крупа рисовая 10,3, лук репчатый 42,0, масло слив. 6,9, мука пшенич. 8,6, масло слив 12, соус 50)	120/50	15,7	23,19	16,18	336,24	202
	Пюре картофельное с маслом (картофель; молоко 16; масло слив. 4,5; соль)	100	2,13	4,04	15,53	106,97	241
	Капуста тушеная (капуста белок. 65,65; масло раст. 2,25; морковь 2,5; лук репчатый 3,55; томат-пюре 4; мука пшен. 0,6; сахар 1,5; соль)	50	1,31	1,62	6,73	43,58	235
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар 15)	200/15	0,12	-	12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		695	26,24	29.69	93.67	734.13	

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Помидор свежий нарезка	100	1,1	0,2	4,6	23,0	246
	Котлета «Пермская» (говядина 96, молоко. 15,6, хлеб 14,4, яйцо куриное 13,8, сухари 12, лук репчат. 10,8, чеснок 1,44, соль, масло раст д/см 2,4)	120	19,2	18,6	14,4	303,6	341 (сборник т. н. 2021г)
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 68, масло слив.9.0)	200	7.36	7.06	47.1	281.46	227
	Кофейный напиток на сгущенном молоке (коф напиток 2, молоко сгущенное с сахаром 28, сахар 10)	200	2,01	2,39	25,65	131,87	285
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за завтрак:		680	35.85	28.99	131.62	924.63	

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральского регионального центра питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 50, огурцы св. неочищенные 39,0, масло раст. 6, лим. кислота, соль.)	100	1,0	6,0	3,1	70,0	5 (сборник т. н. 2021г)
	Суфле рыбное (минтай 120,0, яйцо куриное 24, молоко 36, мука в/с 2,88, масло слив. 2,88, масло раст. д/см 2,4; соль 1,2)	120	16,8	7,2	3,6	134,4	303 (сборник т. Н. 2021г)
	Картофельное пюре (Картофель 168, молоко 32, масло слив. 9.0 соль)	200	4.26	8.08	31.06	213.94	241
	Чай с сахаром и лимоном (чай 0,25, сахар 15, лимон 8)	200/15/7	0,07	0.01	15,31	61,62	294
	Хлеб пш. ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		702	28.31	22.03	92.94	770.54	

День: **понедельник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак	Салат из моркови	60	0,68	6,05	6,23	82,08	149 (сборник т.н. 2021г)
	Котлета из говядины (говядина 81; хлеб пшен. 13; масло слив. 5; соль)	90	13,7	15,0	7,3	227,2	189
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51; масло слив. 6,75; соль)	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Чай с сахаром	200/15	-	-	14,98	60	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		575	23,08	27,08	103,61	765,07	

День: **вторник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры (по сборнику)
------------	--------------------	-----------	----------------------	-------------------------	---------------------------

			Б	Ж	У	(ккал)	Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
Завтрак	Помидор свежий нарезка	60	0,66	0,12	2,76	11,5	246
	Тефтели из говядины в молочном соусе (говядина 67, хлеб пшен. 9,4, масло слив. 2,3 лук репчатый 2,7 , соус молочный 40, соль)	90/40	16,52	18,77	11,24	280,07	200
	Картофельное пюре (картофель 126, молоко 24, масло слив.6,75 , соль)	150	3,19	5,43	23,29	160,41	241
	Какао с молоком сгущенным (какао 4.молоко сгущенное с сахаром 38, сахар 3.)	200	3,78	3,91	26,04	154,15	271
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		600	30,33	28,97	103.2	793.13	

День: среда

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 до11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак	Огурцы свежие в нарезке	60	0,48	0,06	1,98	8.4	246
	Мясо тушеное (говядина 83, морковь, лук репчатый, масло раст., томат – пюре 7, мука пшеничная 2 .)	100	17,5	6,1	2,99	136,51	191
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 69; масло слив. 6,75; соль	150	8,73	5,43	45,0	263,8	219
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар 15)	200	0,12	-	12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3.18	0,3	20,07	94.08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		570	33.01	12,33	101,88	642.05	

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осеннее–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		

Завтрак:	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста белокачанная 53, морковь 6,5, масло раст. 5, сахар 2,5, лим. кислота 0,05, вода для развед. лим. кислоты 2,5)	60	0,5	3,04	3,19	42,01	4
	Плов из отварной птицы (курица 237, масло раст. 12,6, лук репчатый 25, морковь 16,0, крупа рисовая 56,0, соль)	240	42,51	51,81	46,91	853,82	211
	Кофейный напиток на сгущенном молоке (коф. напиток 2,молоко сгущенное с сахаром28, сахар 10)	200	2,01	2,39	25,65	131,87	285
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		560	51,2	57,98	115,62	1212,4	

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Зеленый горошек консервированный отварной для поджаривания (зел.горошек 32,7)	60	1.88	1.98	4.2	23,36	229
	Котлеты «Школьные» (говядина 36, филе курицы 34,2, молоко 18, хлеб 15,3, сухари 9, масло раст., 3,6, соль йодированная)	90	13,77	9,9	11,97	191,7	347 (сборник т.н. 2021г.)
	Картофельное пюре (картофель 126, молоко 24, масло слив. 6,75, соль)	150	3,19	6,06	23,29	160,41	241
	Чай с сахаром (чай 0,25,сахар 15)	200/15	0,12	0,00	12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за завтрак:		575	25.14	18.68	91.37	632.17	

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из св.помидоров (помидоры5 54, масло раст.5)	60	0,6	6.1	2,76	68.28	22
	Птица отварная (курица 144; морковь 3,9; масло слив. 5; соль)	90/5	23,43	23,43	1.25	312,02	212
	Рис отварной (крупа рис 54; масло слив. 6,75; соль)	150	3,38	5,08	40,27	225,18	224
	Какао с молоком сгущенным (какао-порошок 4, молоко сгущенное с сахаром38, сахар 3)	200	3,78	3,91	26,04	154,15	271
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за завтрак:		565	37,37	39,26	110,19	944,33	

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из моркови и яблок (морковь 61, яблоки 43, масло раст. 10)	60	0,54	6,1	4,94	75,36	11
	Биточки из говядины (говядина 81; хлеб пшен. 13; сухари 7,5; масло слив. 5; соль)	90	13,7	15,0	7,3	227,2	189
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51, масло слив.6,75,	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Чай с сахаром, лимоном (чай 0,25, сахар15, лимон 8)	200/15/7	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		582	26,01	27,14	102,65	759,97	

День: среда
 Неделя: вторая
 Сезон: осенне–зимний
 Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Огурцы свежие в нарезке	60	0,48	0,06	1,99	8,4	246
	Тефтели из говядины «Ежики» (говядина 78,5 , крупа рисовая 7,7, лук репчатый 31,5, масло слив. 5, мука пшенич. 6,4, масло слив 7,7, соус 30)	90/30	11,78	17,4	12,14	252,18	202
	Пюре картофельное с маслом (картофель; молоко 16; масло слив. 4,5; соль)	100	2,13	4,04	15,53	106,97	241
	Капуста тушеная (капуста белок. 65,65; масло раст. 2,25; морковь 2,5; лук репчатый 3,55; томат-пюре 4; мука пшен. 0,6; сахар 1,5; соль)	50	1,31	1,62	6,73	43,58	235
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар 15)	200/15	0,12	-	12,04	48,64	300
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		605	22,00	23,86	88,3	644,47	

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 до 11

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Помидор свежий нарезка	60	0,	0,12	2,76	13,8	246
	Котлета «Пермская»(говядина 67, молоко. 11,7, хлеб 10,8, яйцо куриное 9, сухари 9, лук репчат. 6,75, чеснок 0,9, соль, масло раст д/см 1,8)	90	14,4	13,95	10,8	227,7	341 (сборник т. н. 2021г)
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51, масло слив.6,75	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Кофейный напиток на сгущенном молоке (коф. напиток 2, молоко сущенное с сахаром 28, сахар 10)	200	2,01	2,39	25,65	44,0	285
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за завтрак:		560	30,93	22,49	114,31	769,16	

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 25, огурцы св. неочищенные 19,5, масло раст. 3, лим. кислота, соль.)	60	0,6	3,6	1,86	42,0	5 (сборник т. н. 2021г)
	Суфле рыбное (минтай 66,0, яйцо куриное 15,75, молоко 27,5, мука в/с 2,16, масло слив. 2,16, масло раст. д/см 1,8; соль)	90	12,6	5,4	2,7	100,8	303 (сборник т. Н. 2021г)
	Картофельное пюре (Картофель, молоко 24, масло слив. 6,75, соль)	150	3,19	6,06	23,29	160,41	241
	Чай с сахаром и лимоном (чай 0,25, сахар 15, лимон 8)	200/15/7	0.07	0.01	15,31	61,62	294
	Хлеб пш. ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		582	22,64	15,81	83,03	549,53	

День: **понедельник**

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше (2-х разовое питание)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак:	Каша овсяная из «Геркулеса» молочная жидкая с маслом	250/5	7,8	10,0	31,7	257,48	109
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15)	200/15	-	-	14,98	60	300
	Бутерброд с сыром (сыр 20, масло сл 10. хлеб 20)	20/20/10	6,67	13,08	10,11	185,0	376
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		550	17,47	23,52	76,59	592,48	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из моркови (морковь 110, масло раст. 10, сахар 3)	100	1,14	10,08	10,38	136,8	9
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста белок. 68,75; картофель30; морковь 12,5; лук репчатый 12,5; масло раст. 5; сметана 10; соль)	250	2,09	6,33	10,64	107,83	63
	Котлета из говядины (говядина 138,9; хлеб пшен. 22,3; масло слив.8,6; соль)	120	18,31	20,09	9,84	303,0	189

	Макароны отварные с маслом слив. <small>(макароны 68; масло слив. 6,75; соль)</small>	200	7.36	7.06	47.1	281,46	227
	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	22,0	88,0	293
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0.44	19,8	90,62	
Итого за обед:		930	36,08	44,5	139,83	1101,79	

День: вторник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша молочная пшеничная	250/5	9,2	10,0	43,8	303,4	108
	Бутерброд с повидлом (масло сл. 5, повидло 35, хлеб 20)	20/35/10	1,77	7,8	32,95	203,9	381
	Какао с молоком сгущенным (какао 4; молоко сгущ. с сахаром 38; сахар 3)	200	3,78	3,91	26,04	154,15	271
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак		550	17,75	22,15	122,59	752,07	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Помидор свежий нарезка	100	1.1	0,2	4.6	23.0	246
	Рассольник ленинградский со сметаной (картофель 75, крупа рис 5, морковь 10, лук репчатый 6,25, огурцы соленые 17,5, масло раст. 5 сметана 10, соль)	250	5,08	11,3	32,38	149,60	42
	Тефтели из говядины в молочном соусе (говядина 114,9, хлеб пшен. 16,1, масло слив. 3,9 лук репчатый 46,3, соус молочный 50, соль)	120/50	22,03	25,03	14,98	373,42	200

	Картофельное пюре (картофель 168, молоко 30, масло слив.9.0, соль)	200	4.26	8.08	31.06	213.94	241
	Компот из свежих яблок(с витамином «С») (яблоки свежие 45,4; сахар 15; к-та лимонная 0,2; витамин «С» 0,1)	200	0,16	0.16	27.87	114,56	282
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед		980	38,81	45.51	150.76	1059.22	

День: среда

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша рисовая молочная жидкая с маслом	250/5	6,3	8,23	40,56	261,38	114
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15)	200/15	0,12	0,0	12,04	48,64	300
	Хлеб пшеничный	60	6,00	0,88	39,60	181,24	
	Яйцо вареное (1шт)	40	5,08	4,6	0,28	62,80	376
Итого за завтрак:		570	17,5	13,71	92,48	554,06	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Огурцы свежие в нарезке	100	0,8	0,1	3,3	14,0	246
	Суп картофельный с горохом (горох 21,25; картофель 50, морковь 12,5, лук репчатый 12,5; масло раст. 5; соль)	250	2,34	3,89	13,61	98,79	45
	Мясо тушеное (говядина 169,5, морковь 6, лук репчатый 7,5, масло раст 7,5., томат –пюре 10,5, мука пшеничная 3.)	150	26,25	9,15	4,49	204,77	191
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 69; масло слив. 6,75; соль)	150	8,73	5,43	45,0	263,8	219

	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов 25; сахар 15)	200	0,56	-	27,89	113,79	283
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3.18	0,3	20,07	94.08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед:		910	44,86	19,31	134.16	878,85	

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осеннее–зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша ячневая молочная вязкая	250/5	8,9	8,2	44,17	307,08	115
	Кофейный напиток на сгущенном молоке (коф. Напиток 2; молоко сгущенное с сахаром 28; сахар 10)	200	2,01	2,39	25,65	131,87	285
	Сдоба обыкновенная с маслом сливочным(масло сл.10, булочка 60)	60/10	4,82	10,87	35,4	259,0	319/365
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак		555	18,73	21,9	125,02	788,57	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		

Обед:	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста белокачанная 106, морковь 13, масло раст. 10, сахар 5, лим. кислота 0,1, вода для развед. лим. кислоты 5)	100	0,84	5,06	5,32	70,02	4
-------	---	-----	------	------	------	-------	---

	Суп картофельный с макаронными изделиями (макароны 10; картофель;75 морковь 12,5; лук репчатый 11,6; масло раст. 3,78; соль)	250	2,83	2,86	21,76	124,09	47
	Плов из отварной птицы (курица 207,5, масло раст. 11,0, лук репчатый 22, морковь 14,0, крупа рисовая 49,0, соль)	280	49,6	60,44	54,73	996,12	211
	Компот из кураги (курага 20; сахар 15)	200	0,33	0,00	22,66	91,98	280
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3.18	0.30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за день:		820	59,78	69,00	144,34	1466,91	

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша.....«Дружба»	250/5	8,1	10,36	43,6	299,9	102
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15; лимон 8)	200/15	0,12	0,00	12,04	48,64	300
	Печенье	50	3,75	4,9	37,2	207,5	582 (сборник т.н. 2021г.)
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		550	14,97	15,7	112,64	646,66	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из соленых огурцов с луком (огурцы соленые 100, лук репчатый 17,9, масло растительное 5)	100	0,85	5,08	3,31	61,5	30
	СВЕКОЛЬНИК (свекла 80, картофель 43,1, морковь 12,5, лук репчатый 13,4, масло раст., 5, сахар 1,6, томат-пюре 3,25, сметана 10, соль)	250	1,93	6,34	10,05	104,16	43
	Котлеты «Школьные» (говядина 66, филе кури 46,8, молоко 24, хлеб 20,4, сухари 12, масло раст., 4,8, соль йодированная)	120	18,36	13,2	15,96	255,6	347 (сборник т.н. 2021г.)

	Картофельное пюре (картофель 168, молоко 32, масло слив. 9.0, соль)	200	4.26	8.08	31.06	213.94	241
	Напиток из шиповника (шиповник 20; сахар 15)	200	0,68	0,00	21,01	46,87	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за обед:		930	32,26	33,44	122.26	866,77	

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша молочная пшеничная жидкая	250/5	9,2	10,0	43,8	303,4	108
	Булочка «Нежная» с маслом сливочным (масло слив.10, булочка 60)	60/10	5,06	14,32	36,24	453,6	308/365
	Какао с молоком сгущенным (какао-порошок 4; молоко сгущенное с сахаром 38; сахар 3)	200	3,78	3,91	26,04	154,15	271
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за завтрак:		555	21,04	28,67	129,84	1001,77	

Обед:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из св.помидоров (помидоры 108, масло раст.10)	100	1.0	10.16	4.6	113.92	22
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (свекла 50; капуста 25; картофель 20; морковь 13,1; лук репчатый 6,25; масло раст. Злим.к-та 0,25;; сахар 2,5; сметана 10; соль)	250	1,9	6,66	10,81	111,11	37
	Птица отварная (курица 192; морковь 5,1; масло слив.8,6; соль)	120	31,23	31,23	1,66	416,02	212
	Рис отварной (крупа рис 72; масло слив. 9.0; соль)	200	5.18	6.78	53.7	300.24	224

	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов 25; сахар 15)	200	0,56	-	27,89	113,79	283
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за обед:		930	46,05	55.57	138.53	1239,78	

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша манная молочная вязкая	250/5	7,87	8,74	48,2	304,6	106
	Чай с сахаром и лимоном (чай 0,25; сахар 15; лимон 8)	200/15/7	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Бутерброд с сыром (сыр 20; хлеб 25)	25/20	6,62	9,48	10,06	152,00	376
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		552	17,56	18,67	93,37	608,84	

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
	Салат из моркови и яблок (морковь 61, яблоки 43, масло раст. 10)	100	0,9	10,16	8,24	128,12	11
	Рассольник домашний (картофель 75, капуста белокочанная 25 морковь 10, лук репчатый 12,5 огурцы соленые 17,5; масло раст. 5; сметана 10, соль)	250	5,03	11,3	32,38	149,6	41
	Биточки из говядины (говядина 138,9; хлеб пшен. 22,3; сухари 12,9; масло слив. 8,6; соль)	120	18,31	20,09	9,84	303,00	189
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 68, масло слив. 9,0,	200	7.36	7.06	47.1	281.46	227

	Кисель из концентрата ягодного (концентрат киселя 24; сахар 10)	200	1,36	-	29,02	116.19	274
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед:		930	39.14	49.35	166.45	1163.07	

День: среда
 Неделя: вторая
 Сезон: осенне–зимний
 Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания) г.Пермь 2008г
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша кукурузная молочная жидкая	250/5	7,56	8,2	46,1	288,8	233 (сборник т.н. 2021г,
	Чай с сахаром (чай 0,25, сахар15)	200/15	0,12	0,00	12,04	48,64	300
	Вафли	50	1,95	15,3	31,25	270,5	380
	Хлеб пшеничный.	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		550	12,63	23,94	109,19	968,56	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания) г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Огурцы свежие в нарезке	100	0,8	0.1	3,32	14,0	246
	Суп картофельный с клецками (картофель 50,морковь 10, лук репчатый 12 масло слив.3,75, клецки 30)	250/30	3,75	3,29	16,84	111,94	46
	Тефтели из говядины с рисом (ёжики) (говядина 104,6 , крупа рисовая 10,3, лук репчатый 42,0, масло слив. 6,9, мука пшенич. 8,6, масло слив 12, соус 50)	120/50	15,7	23,19	16,18	336,24	202
	Пюре картофельное с маслом (картофель; молоко 16; масло слив. 4,5; соль)	100	2,13	4,04	15,53	106,97	241

	Капуста тушеная (капуста белок. 65,65; масло раст. 2,25; морковь 2,5; лук репчатый 3,55; томат-пюре 4; мука пшен. 0,6; сахар 1,5; соль	50	1,31	1,62	6,73	43,58	235
	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	22,0	88,0	293
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед:		960	30,87	33,18	120,47	885,43	

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Омлет с зеленым горошком (яйцо 60; молоко 60; зеленый горошек 45; масло слив.5; соль)	200	20,48	25	10	366,92	133
	Кофейный напиток на сгущенном молоке (коф. напиток 2,молоко сгущенное с сахаром 28, сахар 10)	200	2,01	2,39	25,65	131,87	285
	Манник(кефир 2.5% 48,2, крупа манная.34, сахар-песок 17, масло слив. 4, натрий двууглекислый 2, соль йодированная 0,4, масло раст. д/см 2)	130	7,2	6,7	40,4	251,0	550 (сборник т.н. 2021г.)
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		560	32,69	34,53	90,85	840,41	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Помидор свежий нарезка	100	1,1	0,2	4,6	11,5	246
	Суп картофельный с рыбной консервой (консервы рыбные 26, картофель112,5, морковь 10, лук репчатый 12,0, масло раст. 2,5, соль)	250	6,62	8,31	21,28	184,48	72
	Котлета «Пермская» (говядина 96, молоко. 15,6, хлеб 14,4, яйцо куриное 13,8, сухари 12, лук репчат. 10,8, чеснок 1,44, соль, масло раст д/см 2,4)	120	19,2	18,6	14,4	303,6	341 (сборник т. н. 2021г)
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 68, масло слив.9.0)	200	7.36	7.06	47.1	281.46	227
	Компот из замороженных ягод (ягоды замороженные 20; сахар 15)	200	0,2	0,1	10,7	44,0	491 (сборник т.н. 2021г,)
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за обед:		930	40.66	35.01	137.95	1021.24	

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша пшенная молочная жидкая	250/5	7,5	9,04	42,6	282,56	112
	Чай с сахаром (лимон) (чай 0,25; сахар 15; лимон 8)	200/15/7	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
	Бутерброд с джемом (масло слив. 10, джем 20, хлеб 15)	10/20/15	1,32	7,6	20,65	156,6	382
Итого за завтрак:		552	11,89	17,09	98,36	591,4	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 50, огурцы св. неочищенные 39,0, масло раст. 6, лим. кислота, соль.)	100	1,0	6,0	3,1	70,0	5 (сборник т. н. 2021г)
	Суп крестьянский с крупой (капуста белокочанная 37,5,картофель 25; крупа перловая 10; морковь 10; лук репчатый 12,5; масло раст. 5; сметана 10, соль)	250	2,31	7,74	15,43	140,59	51
	Суфле рыбное (минтай 120,0, яйцо куриное 24, молоко 36,мука в/с 2,88, масло слив. 2,88, масло раст. д/см 2,4; соль 1,2)	120	16,8	7,2	3,6	134,4	303 (сборник т. Н. 2021г)
	Картофельное пюре (Картофель168, молоко 32, масло слив. 9.0соль)	200	4.26	8.08	31.06	213.94	241

	Компот из свежих яблок (с витамином С) (яблоки свежие 45,4; сахар 15; к-та лимонная 0,2; витамин «С» 0,1)	200	0.16	0.16	27.87	114.56	282
	Хлеб пш. ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед:		930	30.71	29,92	120.93	858.19	

День: **понедельник**

Неделя: первая

Сезон: осенне–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак:	Каша овсяная из «Геркулеса» молочная жидкая с маслом (крупа «Геркулес» 30; молоко 106,7; сахар 5; масло сливочное 5; соль)	205	6,33	8,09	25,49	207,38	109
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15)	200/15	-	-	14,98	60	300
	Бутерброд с сыром (сыр 20, масло сл 10, хлеб 20)	20/20/10	6,67	13,08	10,11	185,0	376
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		500	16,00	21,61	70,38	543,00	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из моркови	60	0,68	6,05	6,23	82,08	9
	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста белок. 55; картофель; морковь 10; лук репчатый 10; масло раст. 4; сметана 8; соль)	200	1,67	5,3	8,51	86,26	63
	Котлета из говядины (говядина 81; хлеб пшен. 13; масло слив. 5; соль)	90	13,7	15,0	7,3	227,2	189
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51; масло слив. 6,75; соль)	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227

	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	22,0	88,0	293
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед:		760	28,75	32,67	119,14	879,63	

День: **вторник**

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша молочная пшеничная жидкая (крупа пшеничная 40, молоко 100, сахар 5, масло сливочное 5)	200/5	7,44	8,07	35,28	243,92	108
	Бутерброд с повидлом (масло сл. 10, повидло 35, хлеб 20)	20/35/10	1,77	7,8	32,95	209,3	381
	Какао с молоком сгущенным (какао 4; молоко сгущ. с сахаром 38; сахар 3)	200	3,78	3,91	26,04	154,15	271
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак		500	15,99	20,22	114,07	697,99	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Помидор свежий нарезка	60	0,66	0,12	2,76	13,8	246
	Рассольник ленинградский со сметаной (картофель 60, крупа рис 4, морковь 8, лук репчатый 8, огурцы соленые 4, масло раст. 4 сметана 8, соль)	200	4,02	9,04	25,9	119,68	42
	Тефтели из говядины в молочном соусе (говядина 67, хлеб пшен. 9,4, масло слив. 2,3 лук репчатый 2,7, соус молочный 30, соль)	90/40	16,52	18,77	11,24	280,07	200

	Картофельное пюре (картофель 126, молоко 24, масло слив.6,75 , соль)	150	3,19	5,43	23,29	160,41	241
	Компот из свежих яблок(с витамином «С») (яблоки свежие 45,4; сахар 15; к-та лимонная 0,2; витамин «С» 0,1)	200	0,16	0,16	27,87	114,56	282
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,0	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед		800	30,73	34,26	130,93	873.22	

День: среда
 Неделя: первая
 Сезон: осенне–зимний
 Возрастная категория: 7 до11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша рисовая молочная жидкая с маслом (крупа рис 30,8; молоко 106,7; сахар 5; масло слив. 5; соль)	205	5,12	6,62	32,61	210,13	114
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15)	200/15	0,12	0,0	12,04	48,64	300
	Хлеб пшеничный	60	6,00	0,88	39,60	181,24	
	Яйцо вареное (шт)	40	5,08	4,6	0,28	62,80	376
Итого за завтрак:		520	16,32	12,1	84,53	502,81	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Огурцы свежие в нарезке	60	0,48	0,06	1,98	8,4	246
	Суп картофельный с горохом (горох 17; картофель, морковь, лук репчатый 10; масло раст. 4; соль)	200	1,87	3,11	10,89	79,03	45
	Мясо тушеное (говядина 83, морковь, лук репчатый, масло раст., томат – пюре 7, мука пшеничная 2.)	100	17,5	6,1	2,99	136,51	191
	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая 69; масло слив. 6,75; соль)	150	8,73	5,43	45,0	263,8	219

	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов 25; сахар 15)	200	0,56	-	27,89	113,79	283
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3.18	0,3	20,07	94.08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед:		770	35,32	15,44	128,62	786,23	

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осеннее–зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша ячневая молочная вязкая (крупа ячневая 44,8 ,молоко 100, сахар5, масло слив. 5)	200/5	7,23	6,67	39,54	246,87	115
	Кофейный напиток на сгущенном молоке (коф. Напиток 2; молоко сгущенное с сахаром 28; сахар 10)	200	2,01	2,39	25,65	131,87	285
	Сдоба обыкновенная с маслом сливочным	60/10	4,82	10,87	35,4	259,0	319/365
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак		505	17,06	20,37	120,39	728,36	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		

Обед:	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста белокачанная 53, морковь 6,5, масло раст. 5, сахар 2,5, лим. кислота 0,05, вода для развед. лим. кислоты 2,5)	60	0,5	3.04	3.19	42.01	4
-------	---	----	-----	------	------	-------	---

	Суп картофельный с макаронными изделиями (макароны 8; картофель; морковь 10; лук репчатый 9,3; масло раст. 3; соль)	200	2,26	2,29	17,41	99,27	47
	Плов из отварной птицы (курица 237, масло раст. 12,6, лук репчатый 25, морковь 16,0, крупа рисовая 56,0, соль)	240	42.51	51.81	46.91	853.82	211
	Компот из кураги (курага 20; сахар 15)	200	0,33	0,00	22,66	91,98	280
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3.18	0.30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за день:		760	51.78	57.88	130.04	1271.78	

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша.....«Дружба» (Крупа рисовая 15, крупа пшеничная 11, молоко 102, сахар 5, масло слив. 5.)	205	6,55	8,33	35,09	241,11	102
	Чай с сахаром (чай 0,25; сахар 15)	200/15	0,12	0,00	12,04	48,64	300
	Печенье	50	3,75	4,9	37,2	207,5	582 (сборник т.н. 2021г.)
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		500	13,42	13,67	104,13	587,87	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Зеленый горошек консервированный отварной для подгарнировки (зел.горошек 65,4)	60	1,88	1,98	4,2	46,72	229
	СВЕКОЛЬНИК (свекла 51,2, картофель 34,5, морковь 8, лук репчатый 8,88, масло раст., 4, томат-пюре 2,6, сметана 8, соль)	200	1,54	5,07	8,04	83,33	43
	КОТЛЕТЫ «ШКОЛЬНЫЕ» (говядина 36, филе курицы 34,2, молоко 18, хлеб 15,3, сухари 9, масло раст., 3,6, соль йодированная)	90	13,77	9,9	11,97	191,7	347 (сборник т.н. 2021г.)

	Картофельное пюре (картофель 126, молоко 24, масло слив. 6,75, соль)	150	3,19	6,06	23,29	160,41	241
	Напиток из шиповника (шиповник 20; сахар 15)	200	0,68	0,00	21,01	46,87	289
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за обед:		760	27,24	23,75	108,38	713,73	

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша молочная пшеничная жидкая (крупа пшеничная 40; молоко 100; сахар 5; масло слив. 5; соль)	205	7,44	8,07	35,28	243,92	108
	Булочка «Нежная» с маслом сливочным	60/10	5,06	14,32	36,24	453,6	308/365
	Какао с молоком сгущенным (какао-порошок 4; молоко сгущенное с сахаром 38; сахар 3)	200	3,78	3,91	26,04	154,15	271
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за завтрак:		505	19,28	50,46	117,36	942,29	

Обед:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из св.помидоров (помидоры 54, масло раст.5)	60	0,6	6,1	2,76	68,28	22
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (свекла 40; капуста 20; картофель; морковь 10,5; лук репчатый 5; масло раст. 2,4; лим. к-та 0,2; сахар 2; сметана 8; соль)	200	1,52	5,33	8,65	88,89	37
	Птица отварная (курица 144; морковь 3,9; масло слив. 5; соль)	90/5	23,43	23,43	1,25	312,02	212
	Рис отварной (крупа рис 54; масло слив. 6,75; соль)	150	3,38	5,08	40,27	225,18	224

	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов 25; сахар 15)	200	0,56	-	27,89	113,79	283
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за обед:		765	35,67	83,54	120,69	992,78	

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша манная молочная вязкая (крупа манная 44,4, молоко 70, сахар 5, масло сливочное 5)	200/5	6,53	7,03	38,78	244,92	106
	Чай с сахаром и лимоном (чай 0,25; сахар 15; лимон 8)	200/15/7	0,07	0,01	15,31	61,62	294,0
	Бутерброд с сыром (сыр 20; хлеб 25)	25/20	6,62	9,48	10,06	152,00	376
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		502	16,22	16,96	83,95	549,16	

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
	Салат из моркови и яблок (морковь 61, яблоки 43, масло раст. 10)	60	0,54	6.1	4,94	75.36	11
	Рассольник домашний (картофель60, капуста белокочанная16 морковь8, лук репчатый 8 огурцы соленые 12; масло раст. 4; соль)	200	4,0	9,0	25,9	119,6	41
	Биточки из говядины (говядина 81; хлеб пшен. 13; сухари 7,5; масло слив. 5; соль)	90	13,7	15,0	7,3	227,2	189
	Макароны отварные с маслом слив. (макароны 51, масло слив.6,75,	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Кисель из концентрата ягодного (концентрат киселя 24; сахар 10)	200	1,36	-	29,02	116.19	274

	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,3	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед:		760	31,3	36,13	142,26	934,14	

День: среда
 Неделя: вторая
 Сезон: осенне–зимний
 Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания) г.Пермь 2008г
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша кукурузная молочная жидкая (крупа кукурузная 40; молоко 100; сахар 5; масло слив. 5; соль)	205	6,08	6,6	37,1	232,2	233 (сборник т.н. 2021г,
	Чай с сахаром	200/15	0,12	0,00	12,04	48,64	300
	Вафли	50	1,95	15,3	31,25	270,5	380
	Хлеб пшеничный.	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		500	11,15	22,34	100,19	641,96	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Огурцы свежие в нарезке	60	0,48	0,06	1,99	8,4	246
	Суп картофельный с клецками (картофель 140, морковь 8, лук репчатый 8, масло слив. 2,0, клецки 30)	200/30	3,0	2,63	13,47	89,55	46
	Тефтели из говядины (Ежики) (говядина 78,5, крупа рисовая 7,7, лук репчатый 31,5, масло слив. 5, мука пшенич. 6,4, масло слив 7,7, соус 30)	90/30	11,78	17,4	12,14	252,18	202
	Пюре картофельное с маслом (картофель; молоко 16; масло слив. 4,5; соль)	100	2,13	4,04	15,53	106,97	241

	Капуста тушеная (капуста белок. 65,65; масло раст. 2,25; морковь 2,5; лук репчатый 3,55; томат-пюре 4; мука пшен. 0,6; сахар 1,5; соль	50	1,31	1,62	6,73	43,58	235
	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	22,0	88,0	293
	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед:		785	25,88	26,7	111,73	773,38	

День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 до 11

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Омлет с зеленым горошком(яйцо 60; молоко 60; зеленый горошек 45; масло слив.5; соль)	150	10,24	12,5	5,0	173,46	133
	Кофейный напиток на сгущенном молоке (коф. Напиток 2; молоко сгущенное с сахаром 28; сахар 10)	200	2,01	2,39	25,65	131,87	285
	Манник(кефир 2.5% 48,2, крупа манная.34, сахар-песок 17, масло слив. 4, натрий двууглекислый 2, соль йодированная 0,4, масло раст. д/см 2)	130	7,2	6,7	40,4	251,0	550 (сборник т.н. 2021г.)
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за завтрак:		510	22,45	22,03	90,85	646,95	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Помидор свежий нарезка	60	0,66	0,12	2,76	13,8	246
	Суп картофельный с рыбной консервой (консервы рыбные 20,8, картофель, морковь 10, лук репчатый 9,6, масло раст. 2, соль)	200	5,3	6,65	17,02	147,58	72
	Котлета «Пермская»(говядина 67, молоко. 11,7, хлеб 10,8, яйцо куриное 9, сухари 9, лук репчат. 6,75, чеснок 0,9, соль, масло раст д/см 1,8)	90	14,4	13,95	10,8	227,7	341 (сборник т. н. 2021г)
	Макаронны отварные с маслом слив. (макаронны 51, масло слив.6,75	150	5,52	5,29	35,23	211,09	227
	Компот из замороженных ягод (ягоды замороженные 20; сахар 15)	200	0,2	0,1	10,7	44,0	491 (сборник т.н. 2021г,)
	Хлеб ржано- пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,80	90,62	
Итого за обед:		760	34,42	26,85	116,38	828,87	

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 до 11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Завтрак:	Каша пшенная молочная жидкая (крупка пшен. 40; молоко 100,8; сахар 5; соль; масло слив. 5)	205	6,04	7,27	34,29	227,16	112
	Чай с сахаром (лимон) (чай 0,25; сахар 15; лимон 8)	200/15/7	0,07	0,01	15,31	61,62	294
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
	Бутерброд с джемом (масло слив. 10, джем 20, хлеб 15)	10/20/15	1,32	7,6	20,65	156,6	382
Итого за завтрак:		502	10,43	15,3	90,05	536,0	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры (по сборнику Уральский региональный центр питания г.Пермь 2008г.)
			Б	Ж	У		
Обед:	Салат из капусты белокочанной и огурцов (капуста белокочанная 25, огурцы св. неочищенные 19,5, масло раст. 3, лим. кислота, соль.)	60	0,6	3,6	1,86	42,0	5 (сборник т. н. 2021г)
	Суп крестьянский с крупой (капуста белокочанная 30,картофель; крупа перловая 8; морковь 8; лук репчатый 8; масло раст. 4; соль)	200	1,8	6,1	12,3	112,4	51
	Суфле рыбное (минтай 66,0, яйцо куриное 15,75, молоко 27,5,мука в/с 2,16, масло слив. 2,16, масло раст. д/см 1,8; соль)	90	12,6	5,4	2,7	100,8	303 (сборник т. Н. 2021г)
	Картофельное пюре (Картофель, молоко 24, масло слив. 6,75,соль)	150	3,19	6,06	23,29	160,41	241

	Компот из свежих яблок (с витамином С) (яблоки свежие 45,4; сахар 15; к-та лимонная 0,2; витамин «С» 0,1)	200	0.16	0.16	27.87	114.56	282
	Хлеб пш. ржано-пшеничный	30	3,18	0,30	20,07	94,08	
	Хлеб пшеничный	30	3,00	0,44	19,8	90,62	
Итого за обед:		760	24,53	22.06	107,89	714,86	

НЕЗАВИСИМАЯ ГАРАНТИЯ,
предоставляемая в качестве обеспечения
исполнения контракта

		Дата выдачи	«16» февраля 2024 года
		Номер независимой гарантии	ЭБГ-243806
Информация о гаранте, принципале, бенефициаре			
Полное наименование гаранта	Акционерное общество Ингосстрах Банк	ИНН	7714056040
		КПП	770701001
		БИК	044525148
Идентификационный код гаранта	2МА10445251486		
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты гаранта	127030, г. Москва, ул. Сушевская, 27 стр.1; +7 (495) 729-5555; bg@ingobank.ru	по ОКТМО	45382000
Полное наименование принципала	Индивидуальный предприниматель Раджабов Сабахаддин Нариман Оглы	ИНН	591115621550
		КПП	
		по ОКТМО	57760000001
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты принципала	618590, Пермский край, г Красновишерск, ул Победы, д 8, кв 4; +7(909)619-10-91; d.kolesnikova@mcpuet.ru		
Полное наименование бенефициара	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8"	ИНН	5941001750
		КПП	591901001
		по ОКТМО	57760000001
Место нахождения, телефон, адрес электронной почты бенефициара	618590, ПЕРМСКИЙ КРАЙ, г.о. Красновишерский, г Красновишерск, ул Школьная, д. 5; +7-34243-30149; soh_8@mail.ru		
Информация о закупке, для обеспечения контракта, заключаемого при осуществлении которой, предоставляется независимая гарантия			
Идентификационный код закупки	233594100175059190100100070010000244		
Наименование объекта закупки	оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №8		
Условия независимой гарантии			
Сумма независимой гарантии, подлежащая уплате гарантом бенефициару (далее - сумма независимой гарантии)	265 081,74 руб. (Двести шестьдесят пять тысяч восемьдесят один рубль 74 копейки)		
Наименование валюты	Российский рубль	по ОКБ	643
Срок вступления независимой гарантии в силу	с даты выдачи		
Срок действия независимой гарантии	по «04» марта 2025 года включительно		

- Настоящая независимая гарантия обеспечивает исполнение принципалом его обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным (заключаемым) с бенефициаром, включающих в том числе обязательства принципала по уплате неустоек (штрафов, пеней).
- Настоящая независимая гарантия не может быть отозвана гарантом.
- Бенефициар в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения принципалом обязательств, обеспеченных настоящей независимой гарантией, вправе до окончания ее срока действия предъявить требование об уплате денежной суммы по независимой гарантии (далее - требование) в размере цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему исполненных принципалом обязательств, предусмотренных контрактом и оплаченных бенефициаром, но не превышающем размер обеспечения исполнения контракта и сумму независимой гарантии.

4. Бенефициар вправе направить гаранту требование в письменной форме на бумажном носителе или в форме электронного документа, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени бенефициара.
5. Требование в письменной форме на бумажном носителе должно быть направлено (в случае если бенефициар направляет требование гаранту в письменной форме на бумажном носителе) по адресу: 127030, г. Москва, ул. Сушевская, 27 стр.1, Головной офис АО Ингосстрах Банк.
6. Требование в форме электронного документа должно быть направлено (в случае если бенефициар направляет требование гаранту в форме электронного документа) по адресу электронной почты bg@ingobank.ru.
7. В случае направления требования бенефициар обязан одновременно с таким требованием направить гаранту:
 - а) расчет суммы, включаемой в требование по настоящей независимой гарантии;
 - б) платежное поручение, подтверждающее перечисление бенефициаром аванса принципалу, с отметкой банка бенефициара либо органа Федерального казначейства об исполнении (если выплата аванса предусмотрена контрактом, а требование по независимой гарантии, предоставленной в качестве обеспечения исполнения контракта, предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств по возврату аванса);
 - в) документ, подтверждающий факт наступления гарантийного случая в соответствии с условиями контракта (если требование по настоящей независимой гарантии предъявлено в случае ненадлежащего исполнения принципалом обязательств в период действия гарантийного срока);
 - г) документ, подтверждающий полномочия лица, подписавшего требование по настоящей независимой гарантии от имени бенефициара (доверенность) (в случае если требование по настоящей независимой гарантии подписано лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени бенефициара).
8. В случае направления бенефициаром требования на бумажном носителе представляются оригиналы предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии документов или заверенные бенефициаром их копии. Если копия документа заверена лицом, не указанным в Едином государственном реестре юридических лиц в качестве лица, имеющего право без доверенности действовать от имени бенефициара, также представляется документ, подтверждающий полномочия такого лица на осуществление действий от имени бенефициара. В случае направления требования в форме электронного документа предусмотренные пунктом 7 настоящей независимой гарантии документы представляются в форме электронных документов или в форме электронных образов бумажных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени бенефициара.
9. Гарант обязан рассмотреть требование не позднее 5 рабочих дней со дня, следующего за днем получения указанного требования и документов, предусмотренных пунктом 7 настоящей независимой гарантии.
10. Гарант обязан уплатить бенефициару денежную сумму по настоящей независимой гарантии в размере, указанном в требовании, не позднее 10 рабочих дней со дня, следующего за днем получения гарантом требования бенефициара, соответствующего условиям настоящей независимой гарантии, при отсутствии предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации оснований для отказа в удовлетворении этого требования.
11. Обязательство гаранта перед бенефициаром считается исполненным надлежащим образом со дня поступления денежных сумм по настоящей независимой гарантии на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими бенефициару, указанный бенефициаром в требовании.
12. Гарант в случае просрочки исполнения обязательств по настоящей независимой гарантии, требование по которой соответствует условиям настоящей независимой гарантии и предъявлено бенефициаром до окончания срока ее действия, обязан за каждый день просрочки (начиная со дня, следующего за днем истечения установленного настоящей независимой гарантией срока оплаты требования, по день исполнения гарантом требования включительно) уплатить бенефициару неустойку (пени) в размере 0,1 процента денежной суммы, подлежащей уплате по настоящей независимой гарантии.
13. Все расходы, возникающие в связи с перечислением гарантом денежных средств по настоящей независимой гарантии бенефициару, несет гарант.
14. Споры, возникающие в связи с исполнением обязательств по независимой гарантии, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде г. Пермь.
15. Настоящая независимая гарантия выдана в пользу бенефициара, и права требования по ней не могут быть переданы третьему лицу без согласия гаранта, за исключением случая перемены заказчика при осуществлении закупки, при котором право требования по независимой гарантии может быть передано новому заказчику с предварительным извещением об этом гаранта.
16. Дополнительные условия:
 - 16.1. Обязательства гаранта перед бенефициаром по настоящей гарантии ограничены суммой независимой гарантии, указанной в настоящей гарантии, и уменьшаются по мере осуществления гарантом платежей по настоящей гарантии. Ответственность гаранта перед бенефициаром за неисполнение требования бенефициара ограничена суммой неустойки, рассчитываемой в соответствии с положениями пункта 12 настоящей гарантии, и не ограничена суммой независимой гарантии.
 - 16.2. Гарант вправе увеличить сумму и/или срок действия настоящей гарантии без согласия бенефициара. Иные изменения могут быть внесены в настоящую гарантию гарантом при условии получения письменного согласия бенефициара на вносимые изменения, подписанного руководителем бенефициара или уполномоченным лицом с приложением документов, подтверждающих полномочия лиц, подписавших данное согласие.
 - 16.3. Настоящая независимая гарантия предоставлена под отлагательным условием, предусмотренным пунктом 6 части 2 статьи 45 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", по обязательствам принципала перед бенефициаром, возникшим из контракта при его заключении.
 - 16.4. Гарант в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.12.2004 № 218-ФЗ «О кредитных историях» передает сведения о принципале, определенные статьей 4 указанного закона, в бюро кредитных историй.
 - 16.5. Настоящая независимая гарантия не обеспечивает исполнение принципалом его обязательств по возврату авансовых платежей.

Гарант:

Управляющий директор Управления развития
экспресс-продуктов Департамента кредитования
корпоративных клиентов
(действующий на основании Доверенности №344
от 7 августа 2023 года)

Морин Максим Владимирович



Проверка действительности независимой гарантии:



Лист N	1
Всего листов	1

Подписи

Документ подписан электронной подписью



21.02.2024 12:14:09
(МСК)

[Перейти на электронную площадку](#)

Пользователь: РАДЖАБОВ
САБАХАДДИН НАРИМАН ОГЛЫ

Сертификат:
016806d60065b068b34f7573e5631edfef

Выдан: Федеральная налоговая
служба

Период действия сертификата: с
21.08.2023 по 21.11.2024



29.02.2024 12:46:30
(МСК+2)

Пользователь: Русских Валентина
Константиновна, Директор

Сертификат:
00e33bf168d5ef655056fd2dedff3186b4

Выдан: Казначейство России

Период действия сертификата: с
28.11.2023 по 20.02.2025

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 8"



Закреть