

**Муниципальный контракт № ТН-ПЛ-23/191А  
на оказание услуг по организации общественного  
питания в сфере образования**

г. Новомосковск

"03" августа 2023 год

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Ильинская основная общеобразовательная школа» (МКОУ «Ильинская ООШ»), именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице директора Галеева Фарита Муратовича, действующей на основании Устава с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Тонус-плюс», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице заместителя директора Павлычевой Анастасии Александровны, действующей на основании доверенности № 22 от 27.10.2022г., с другой стороны, именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с требованиями Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее по тексту - Федеральный закон № 44-ФЗ) в соответствии с п.4 ч. 1 ст. 93 Закона-44ФЗ, заключили настоящий 21-2022 Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет контракта

1.1. По настоящему Контракту Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство: оказание услуги по организации питания в МКОУ «Ильинская ООШ», именуемые в дальнейшем Услуги.

1.2. Приготовление пищи осуществляется из продуктов Исполнителя с 01.09.2023 года по 31.12.2023 года (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней).

1.3. Наименование, объем, цена, характеристика (описание), порядок оказания предоставляемых Услуг установлены в спецификации (**приложение № 1** к Контракту), которое является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Место оказания Услуг: Российская Федерация, Тульская область, Новомосковский район, с. Ильинка-1, д. 117.

1.5. Доставка готового питания осуществляется Исполнителем до пункта раздачи силами, транспортом, в таре и за счет средств Исполнителя.

Условия транспортировки готового питания должны соответствовать требованиям законодательства РФ и нормативной документации.

График выдачи готового питания согласовывается Исполнителем с Заказчиком.

1.6. Оборудование и инвентарь, необходимый Исполнителю для оказания Услуг, закупается за счет средств Исполнителя.

### 2. Цена контракта и порядок расчетов

2.1. Общая цена Контракта составляет **162 636,80 рублей (сто шестьдесят две тысячи шестьсот тридцать шесть рублей 80 копеек)**, НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации.

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

Цена Контракта включает стоимость продуктов питания, стоимость услуги по их приготовлению, доставку продуктов питания, доставку готового питания, погрузочно-разгрузочные работы, суточные пробы блюд, все налоги, сборы, пошлины и другие обязательные платежи, прочие расходы.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

2.2. Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного Контрактом, количества оказанной услуги и иных условий исполнения Контракта.

Цена Контракта может быть изменена, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем оказанной услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного

поставщикам государственного заказчика Российской Федерации цены Контракта пропорционально дополнительному объему оказанной услуги исходя из установленной в Контракте цены оказанной услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов оказанной услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

2.3. Расчет с Исполнителем за оказанную услугу осуществляется Заказчиком в российских рублях.

2.4. Оплата за оказанную услугу осуществляется Заказчиком ежемесячно в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг, на основании документов, подтверждающих факт оказания услуг (счет, акт сдачи-приемки оказанных услуг).

2.5. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения своего расчетного счета Исполнитель обязан заблаговременно письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в Контракте счет подрядчика, несет Исполнитель.

2.6. Обязанности Заказчика по оплате цены Контракта считаются исполненными с даты списания денежных средств в размере, установленном Контрактом, со счета Заказчика.

2.7. Для органов власти и казенных учреждений:

Источник финансирования:

- бюджет муниципального образования город Новомосковск.

2.7.1. Оплата по настоящему Контракту осуществляется по КБК 244.

2.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени).

При этом оплата по Контракту осуществляется на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, в котором указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта; размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени); итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Контракту.

### 3. Сроки оказания услуг

3.1. Срок оказания услуг: с 01.09.2023 года по 31.12.2023 года (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

3.2. График выдачи Исполнителем готового питания Заказчику в пункте раздачи (в пунктах раздачи в филиалах Заказчика) установлен в Приложении N 2 (Техническое задание) к настоящему Контракту.

### 4. Права и обязанности сторон

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Определить приказом лиц, непосредственно участвующих в ежедневном составлении и подписании:

- сведений по количеству человек, состоящих на питании, которые должны предоставляться Исполнителю не позднее 12.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

- экспертного заключения выполненных Исполнителем услуг в части их соответствия условиям настоящего Контракта.

4.1.2. Своевременно и в установленные сроки передавать Исполнителю документы, указанные в п. 4.1.1 настоящего Контракта.

4.1.3. Оплачивать услуги, оказанные Исполнителем в сроки, установленные настоящим Контрактом.

4.1.4. Принимать приготовленное Исполнителем питание, соответствующее условиям настоящего Контракта и требованиям Заказчика по ассортименту, количеству и качеству.

4.1.5. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленного питания на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

4.1.6. Информировать органы Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

4.1.7. Провести экспертизу оказанной услуги для проверки ее соответствия условиям Контракта в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

4.1.8. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе

исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

4.2. Заказчик имеет право:

4.2.1. Осуществлять проверку качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя. Для контроля за качеством поступающей продукции Заказчиком проводится ознакомление с документами, сопровождающими продукты питания, а также их органолептическая оценка.

4.2.2. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.2.3. Перед началом работы персонала Исполнителя осуществлять проверку "Журнала здоровья" (форма N 2-ЛП, утвержденная Приказом N 330).

4.2.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

4.2.5. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

4.2.6. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.

4.2.7. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по Контракту.

4.2.8. Для проверки соответствия качества оказываемых Услуг требованиям, установленным Контрактом, привлекать независимых экспертов.

4.2.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.

4.2.10. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

4.2.11. При неисполнении или ненадлежащем исполнении Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, осуществить оплату выполненных Исполнителем работ за вычетом всех своевременно невыплаченных Исполнителем неустоек (штрафов, пеней), которые предусмотрены разделом 8 настоящего Контракта.

4.3. Исполнитель имеет право:

4.3.1. На своевременную и в полном объеме оплату оказанных услуг.

4.3.2. Требовать от Заказчика исполнения его обязательств по Контракту.

4.3.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя.

4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Приобретать продукты питания в соответствии с двухнедельным меню, составленным Заказчиком и при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, подлинники ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ на продукты питания Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продуктов питания.

4.4.2. Осуществлять транспортировку сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями п. 6.1.1, настоящего Контракта.

4.4.3. Обеспечивать хранение продуктов на складе (складе пищеблока) в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе и цехах пищеблока, а также вести "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья".

4.4.4. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с десятидневным меню, разработанным с учетом калорийности, химического состава диет.

4.4.5. В случае отсутствия полного набора продуктов, предусмотренного десятидневным меню согласовать с ответственным лицом Заказчика замену одного продукта другим с целью сохранения химического состава и энергетической ценности используемых рационов.

4.4.6. Иметь запас продуктов на случай форс-мажорных обстоятельств (отключение электроэнергии, водоснабжения) и на случай снятия с реализации готовой продукции.

4.4.7. Соблюдать температурный режим выдаваемой пищи в соответствии с требованиями п. 6.1.1

оящего Контракта.

4.4.8. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.

4.4.9. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

4.4.10. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований Исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.

4.4.11. Ежедневно перед началом работы персонала, медицинский работник (либо иное назначенное ответственное лицо) Исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в "Журнал здоровья" (форма N 2-ЛП, утвержденная Приказом N 330).

4.4.12. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад (склад пищеблока) Исполнителя.

4.4.13. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.

4.4.14. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока Исполнителя правил личной гигиены.

4.4.15. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением Работниками следующих правил личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). Слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4.4.16. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность осуществления контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.

4.4.17. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

4.4.18. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально технического оснащения.

4.4.19. Обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к

ержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд и правил доставки готовой пищи.

4.4.20. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.4.21. Предоставлять Заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, которые должны осуществляться аккредитованной лабораторией.

4.4.22. Безвозмездно исправить по требованию Заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.

4.4.23. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, Правила внутреннего распорядка.

4.5. Стороны обязуются:

4.5.1. Производить взаимную сверку финансовых расчетов не позднее 5 (пятого) числа месяца, следующего за месяцем/кварталом, в котором осуществлялось оказание услуг по настоящему Контракту, путем составления акта сверки взаимных расчетов.

Сторона, получившая акт сверки взаимных расчетов, должна в течение 3 (трех) рабочих дней рассмотреть его, подписать и направить другой Стороне по факсу или по электронной почте, с одновременным направлением оригинала акта способом, позволяющим подтвердить его получение адресатом.

## 5. Порядок приемки услуг

5.1. Приемка оказанных Услуг осуществляется Заказчиком на соответствие объема и качества Услуг требованиям Контракта и проводится в соответствии с действующим законодательством.

После оказания услуг ежемесячно до 10 (десятого) числа следующего месяца Исполнителем составляется и подписывается Акт сдачи-приемки оказанных услуг (приложение N 4 к Контракту), Реестр раздаточных ведомостей на отпуск отделениям рационов питания, УПД/счет и счет-фактуру направляется Заказчику.

Акт сдачи-приемки оказанных услуг подлежит подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Контракту.

5.2. В день приемки Исполнитель должен передать Заказчику сопроводительные документы, относящиеся к услуге: акт сдачи-приемки

5.3. Приемка оказанных услуг в соответствии с Контрактом осуществляется Заказчиком в течение 5 (пяти) рабочих дней, включая проведение экспертизы (в течение 3 (трех) рабочих дней), со дня получения Заказчиком документов, указанных в п. 2.4 настоящего Контракта.

5.4. При приемке услуги Заказчик обязан провести экспертизу в части соответствия оказанной услуги условиям Контракта. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ.

5.5. В случае проведения Заказчиком экспертизы своими силами результаты экспертизы оформляются в виде экспертного заключения (приложение N 5 к Контракту).

5.6. В случае привлечения экспертов, экспертной организации результаты экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом или уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации.

5.7. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней после проведения экспертизы Заказчик направляет Исполнителю, подписанный Заказчиком (в случае создания приемочной комиссии подписанный всеми членами приемочной комиссии и утвержденный Заказчиком) один экземпляр акта сдачи-приемки оказанных услуг или мотивированный отказ от подписания такого документа (приложение N 5 к Контракту), в котором указываются недостатки оказанной услуги и сроки их устранения, а также дата повторной приёмки оказанных услуг.

После устранения недостатков Стороны возвращаются к повторной приемке услуги и процедуре подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки за свой счет в сроки, указанные в мотивированном отказе.

В случае установления Заказчиком требования об обеспечении гарантийных обязательств, оформление документа о приемке (за исключением отдельного этапа исполнения Контракта) оказанных услуг осуществляется после предоставления Исполнителем такого обеспечения в соответствии с Федеральным законом N 44-ФЗ в порядке и в сроки, которые установлены настоящим Контрактом.

5.8. Датой приемки оказанных услуг считается дата подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчиком без замечаний.

5.9. Устранение недостатков осуществляется за счет Исполнителя и не освобождает его от уплаты пени и штрафа по Контракту.

5.10. Услуги считаются принятыми с момента подписания уполномоченными представителями Сторон Акта сдачи-приемки оказанных услуг.

## **6. Условия оказания услуг, требования к качеству услуг, требования к их безопасности**

### **6.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:**

6.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации";

- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека";

- "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880;

- "Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299;

- "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45;

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерством образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 N 213н/178;

- Методические рекомендации "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. N 06-731).

- Нормы питания по дошкольным образовательным организациям (рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей) определены приложением N 10 к СанПин 2.4.1.3049-13, утвержденным постановлением Главного государственного врача РФ от 15.05.2013 N 26.

- "СП 2.3.6.1079-01.2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31;

- "СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 N 65 "Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13" (вместе с "СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила");

- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.105801" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы.

организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", тв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы").

## **7. Обеспечение исполнения контракта и гарантийных обязательств**

7.1. При заключении контракта обеспечение исполнения Контракта не предусмотрено.

## **8. Ответственность сторон**

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

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

8.3. Исполнитель несет ответственность в размере полной стоимости понесенных убытков за ущерб, причиненный утратой, повреждением или порчей имущества Заказчика, в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации.

8.4. 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).

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.4.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком 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.

8.4.2. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно).

8.5. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.5.1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

8.5.2. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается в указанном ниже порядке, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

8.5.2.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем

зательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 8.5.2.2 - 8.5.2.3 настоящего Контракта).

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

а) 1 000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей.

8.5.2.3. В случае если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафа, размер такого штрафа и порядок его начисления устанавливается Контрактом в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.5.3. В случае установления уполномоченными контрольными органами фактов оказания услуг не в полном объеме и/или завышения их стоимости Исполнитель осуществляет возврат Заказчику излишне уплаченных денежных средств в течение 14 дней с момента получения соответствующей претензии (требования) Заказчика.

## 9. Антикоррупционная оговорка

9.1. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

9.2. При исполнении своих обязательств по настоящему Контракту, Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего Контракта законодательством, как дача/получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов и противодействию легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

9.3. В случае возникновения у Сторон обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. После письменного уведомления, соответствующая Сторона обязана направить подтверждение, что нарушения не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение десяти рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на обоснованные факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством, как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем.

9.4. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в настоящем разделе Контракта действий и/или неполучения другой Стороной в установленный настоящим Контрактом срок подтверждения, что нарушения не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право направить обоснованные факты или предоставить материалы в компетентные органы, в соответствии с применимым законодательством.

## 10. Обстоятельства непреодолимой силы

10.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

При этом инфляционные процессы в экономике к обстоятельствам непреодолимой силы по условиям Контракта не относятся.

10.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего Контракта сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.



10.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую Сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнении обязательств по Контракту.

10.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

10.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, Стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех Сторон альтернативных способов исполнения Контракта.

## 11. Порядок урегулирования споров

11.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Контракта или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

11.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

11.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тульской области.

## 12. Особые условия

12.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента заключения Контракта и действует по 28.02.2024 г. (включительно) (срок действия Контракта включает срок оказания услуг, период приемки результатов поставки, в том числе экспертизы результатов исполнения обязательств Исполнителем по Контракту, оплаты за оказанные услуги). Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту.

12.2. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным):

- отступления Исполнителя от условий Контракта или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены Исполнителем в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустраняемыми;

- если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки или представил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

12.3. Исполнитель представляет по запросу, Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту.

12.4. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.6. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Контрактом, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным Сторонами с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в Контракте.

Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления, датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

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

12.8. Во всем, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.9. Приложения, указанные в настоящем Контракте, являются его неотъемлемой частью:

Приложение N 1 - Спецификация на 1 листе;

Приложение N 2 - Техническое задание на 8 листах;

Приложение N 3 - Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложением 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на 1 листе;

Приложение N 4 - Форма "Акт сдачи-приемки оказанных услуг" на 1 листе;

Приложение N 5 - Экспертное заключение на 1 листе.

**13. Место нахождения и банковские реквизиты сторон заказчик исполнитель**

**ЗАКАЗЧИК**

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Ильинская основная общеобразовательная школа» (МКОУ «Ильинская ООШ»)**

Адрес: 301651, Тульская область, Новомосковский район, с. Ильинка-1, д. 117

ИНН 7116001711 / КПП 711601001,

ОГРН 1027101415901

Номер казначейского счета: 03231643707240006600

БИК: 017003983

Наименование банка плательщика: ОТДЕЛЕНИЕ  
ТУЛА БАНКА РОССИИ//УФК по Тульской области

Корреспондентский счет: 40102810445370000059

Тел/факс: (48762) 2-16-85

e-mail: [ilinsk.nmsk@tularegion.org](mailto:ilinsk.nmsk@tularegion.org)

**ООО «Тонус-плюс»**

Адрес: 301650, Тульская область,

г. Новомосковск, Парковый проезд, д.1

ИНН 7116018497

КПП 711601001

ОГРН 1037101671584

БАНК ГПБ (АО) г. Москва

БИК 044525823

р/с 40702810300000097882

к/с 30101810200000000823

Директор

Ф.М. Галеев



Заместитель директора



А.А. Навлычева

Приложение N 1  
к муниципальному контракту  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г. N \_\_\_\_\_

### Спецификация

N и/п	Наименование оказываемой услуги	Единица измерения (по ОКЕИ)	Количество	Цена за единицу руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	Горячее питание 1-4 классы (завтраки)	чел./дни	1680	67,88	114 038,40
2	Горячее питание 5-9 класс (завтраки)	чел./дни	960	33,04	31 718,40
3	Горячее питание (обеда)	чел./дни	160	105,50	16 880,00
Итого			2800		162 636,80

Итого: **162 636,80 рублей** (сто шестьдесят две тысячи шестьсот тридцать шесть рублей 80 копеек), НДС не облагается на основании Налогового кодекса Российской Федерации.

Заказчик

Ф.М. Галеев

М.П.



Исполнитель

А.А. Павлычева

М.П.



**Техническое задание  
на оказание услуг по организации  
общественного питания в сфере образования**

**1. Наименование объекта закупки:** оказание услуг по организации питания в МКОУ «Ильинская ООШ»

**2. Объем оказываемых Услуг:**

п/п	Наименование оказываемых Услуг	Единица измерения (по ОКЕИ)	Объем оказываемых Услуг
1.	Организация общественного питания в сфере образования	Человеко-день	2800

- Количество учащихся 1-4 классов – 21 человека;
- Количество учащихся 5 класса – 5 человек;
- Количество учащихся 6-9 классов (многолетние) – 7 человек;
- Количество учащихся 1-4 классов (горячие обеды) – 2 человека;
- Количество дней оказания Услуг с сентября по декабрь для учащихся 1-9 класса – 80 дней.

**3. Цель оказываемых Услуг:** сбалансированное, рациональное питание учащихся муниципальных общеобразовательных организаций.

**4. Место оказания Услуг:**

Российская Федерация, Тульская обл., Новомосковский р-н, с. Ильинка-1, д. 117.

**5. Условия оказания Услуг:** Услуги должны оказываться на базах пищеблоков муниципальных общеобразовательных организаций в соответствии с условиями Контрактов и техническим заданием. Исполнитель оказывает услуги по приготовлению пищи из поставленных им продуктов питания по примерному меню, разработанному Исполнителем и согласованному с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области, территориальным отделом в г. Новомосковске, г. Донском, Богородицком, Веневском, Кимовском и Узловском районах.

**6. Срок оказания Услуг:**

- для учащихся 1-9 классов: ежедневно с понедельника по пятницу с 01.09.2023 по 31.12.2023 г. (за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней).

График питания обучающихся

Время	Перемены	Вид приема пищи	Классы
10.10-10.30	2	завтрак	1-4
11.25-11.45	3	завтрак	5, (многолетние с 6 по 9 классы)
11.25-11.45	3	обед	6,7,8 (собственные средства)



Заказчик

Ф.М. Галеев



Исполнитель

А.А. Павлычева

М.П.

М.П.

Приложение 1  
к техническому заданию

Примерное двухнедельное циклическое меню  
(1-4 классы, 5 класс и многодетные)

Название меню: Единое примерное двухнедельное циклическое меню для обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области (вариант № 2)

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Характеристика питающихся: без особенностей

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
<b>Понедельник, 1 неделя</b>						
<b>Завтрак</b>						
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-20з-2020	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1
54-1о-2020	Омлет натуральный	160	13,5	19,2	3,5	240,5
54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
<b>Итого за завтрак</b>		<b>560</b>	<b>22,3</b>	<b>30,6</b>	<b>41,2</b>	<b>528,2</b>
<b>Вторник, 1 неделя</b>						
<b>Завтрак</b>						
54-22к-2020	Каша жидкая молочная овсяная	200	6,8	7,4	24,6	192,7
54-21гн-2020	Какао с молоком	220	5,2	3,9	13,7	110,5
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Пром.	Банан	130	2	0,7	27,3	122,9
<b>Итого за завтрак</b>		<b>580</b>	<b>16,3</b>	<b>12,9</b>	<b>81</b>	<b>504,6</b>
<b>Среда, 1 неделя</b>						
<b>Завтрак</b>						
54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	80	1,1	3,6	6,1	60,9
54-26г-2020	Рис с овощами	150	3,2	5,7	26	167,8
54-21м-2020	Курица отварная	90	28,9	2,2	1	139,3
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
<b>Итого за завтрак</b>		<b>550</b>	<b>35,7</b>	<b>12,4</b>	<b>54,9</b>	<b>473,3</b>
<b>Четверг, 1 неделя</b>						
<b>Завтрак</b>						
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-16к-2020	Каша "Дружба"	220	5,5	6,5	26,4	185,8
54-4гн-2020	Чай с молоком и сахаром	200	1,5	1,1	8,6	50,2
Пром.	Мармелад фруктово-ягодный формовой	30	0,5	2,8	19,3	103,7

м.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
<b>Итого за завтрак</b>		<b>490</b>	<b>9,9</b>	<b>18,6</b>	<b>69,8</b>	<b>484,3</b>

Пятница, 1 неделя

**Завтрак**

94	Салат «Мозаика»	60	1,6	3,9	5,6	63,8
54-1о-2020	Омлет натуральный	180	15,2	21,6	3,9	270,6
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0	6,6	27,2
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Пром.	Джем из абрикосов	25	0,1	0	18	72,4
<b>Итого за завтрак</b>		<b>495</b>	<b>19,4</b>	<b>26,4</b>	<b>49,5</b>	<b>512,5</b>

Понедельник, 2 неделя

**Завтрак**

53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-3з-2020	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-2о-2020	Омлет с зеленым горошком	150	9,7	10,6	4,8	153,5
54-45гн-2020	Чай с сахаром	200	0,1	0	5,2	21,4
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Пром.	Зефир	50	0,4	0,1	39,9	161,7
<b>Итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>13,3</b>	<b>19</b>	<b>67,7</b>	<b>494</b>

Вторник, 2 неделя

**Завтрак**

222	Лапшевник с творогом	200	16,9	9,9	43,2	329,4
54-4соус-2020	Соус сметанный натуральный	50	1,5	8,2	3,3	93
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	220	0,3	0,1	7,3	30,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
<b>Итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>21</b>	<b>19,1</b>	<b>69,2</b>	<b>531,6</b>

Среда, 2 неделя

**Завтрак**

54-17з-2020	Салат из моркови и чернослива	60	0,9	0,2	12,9	56,8
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-5м-2020	Котлета из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
<b>Итого за завтрак</b>		<b>530</b>	<b>24,2</b>	<b>9,8</b>	<b>83,1</b>	<b>517,4</b>

Четверг, 2 неделя

**Завтрак**

54-3з-2020	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-1о-2020	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
54-21гн-2020	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Пром.	Пряник	35	2,1	1,6	26,3	128,1
<b>Итого за завтрак</b>		<b>475</b>	<b>22,5</b>	<b>24,1</b>	<b>59,7</b>	<b>545,3</b>

Пятница, 2 неделя

**Завтрак**

54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-11к-2020	Каша вязкая молочная овсяная с курагой	220	9,5	11,8	40,8	307,6

54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
<b>Итого за завтрак</b>		<b>480</b>	<b>19,4</b>	<b>21,8</b>	<b>71,3</b>	<b>559</b>

	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	г	г	г	г	ккал
Средние показатели за завтрак	513,33	21,89	19,38	65,54	523,33

**Название меню: Единое примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся 5-9 классов**

**Возрастная категория:** от 12 лет

**Характеристика питающихся:** без особенностей

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
1 день	<b>Понедельник, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-1о-2020	Омлет натуральный	160	13,5	19,2	3,5	240,5
54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>390</b>	<b>19,7</b>	<b>23</b>	<b>30,1</b>	<b>405</b>
2 день	<b>Вторник, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-22к-2020	Каша жидкая молочная овсяная	200	6,8	7,4	24,6	192,7
54-21гн-2020	Какао с молоком	220	5,2	3,9	13,7	110,5
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>450</b>	<b>14,3</b>	<b>12,2</b>	<b>53,7</b>	<b>381,7</b>
3 день	<b>Среда, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-26г-2020	Рис с овощами	150	3,2	5,7	26	167,8
54-21м-2020	Курица отварная	90	28,9	2,2	1	139,3
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>470</b>	<b>34,6</b>	<b>8,8</b>	<b>48,8</b>	<b>412,4</b>
4 день	<b>Четверг, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
54-16к-2020	Каша "Дружба"	220	5,5	6,5	26,4	185,8
54-4гн-2020	Чай с молоком и сахаром	200	1,5	1,1	8,6	50,2
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>450</b>	<b>9,3</b>	<b>8,5</b>	<b>50,4</b>	<b>314,5</b>

6 день	<b>Пятница, 1 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-1о-2020	Омлет натуральный	180	15,2	21,6	3,9	270,6
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0	6,6	27,2
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>410</b>	<b>17,7</b>	<b>22,5</b>	<b>25,9</b>	<b>376,3</b>
7 день	<b>Понедельник, 2 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-2о-2020	Омлет с зеленым горошком	150	9,7	10,6	4,8	153,5
54-45гн-2020	Чай с сахаром	200	0,1	0	5,2	21,4
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>380</b>	<b>12,1</b>	<b>11,5</b>	<b>25,4</b>	<b>253,4</b>
8 день	<b>Вторник, 2 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
222	Лапшевник с творогом	200	16,9	9,9	43,2	329,4
54-4соус-2020	Соус сметанный натуральный	30	1,5	8,2	3,3	93
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	220	0,3	0,1	7,3	30,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>500</b>	<b>21</b>	<b>19,1</b>	<b>69,2</b>	<b>531,6</b>
9 день	<b>Среда, 2 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-5м-2020	Котлета из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>320</b>	<b>19,7</b>	<b>4,8</b>	<b>33,8</b>	<b>257,1</b>
10 день	<b>Четверг, 2 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-1о-2020	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
54-21гн-2020	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>380</b>	<b>19,7</b>	<b>22,4</b>	<b>31,1</b>	<b>404,4</b>
11 день	<b>Пятница, 2 неделя</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-11к-2020	Каша вязкая молочная овсяная с курагой	220	9,5	11,8	40,8	307,6
54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>450</b>	<b>12,4</b>	<b>12,9</b>	<b>71,3</b>	<b>451,5</b>



		Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
	Средние показатели за завтрак	420	18,05	14,57	43,97	378,79


**Примерное двухнедельное циклическое меню.**

**Горячий обед.**

**(1-4 классы)**

№п/п	Наименование блюда	Вес блюда, гр
<b>ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК</b>		
<b>НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ</b>		
1	Суп из овощей	250
2	Котлета из курицы	75
3	Соус красный основной	30
4	Рис отварной	150
5	Компот из свежих яблок	200
6	Хлеб ржано-пшеничный	30
<b>ДЕНЬ: ВТОРНИК</b>		
<b>НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ</b>		
1	Суп картофельный с фасолью	250
2	Сосиска отварная	75
3	Макаронные изделия отварные	150
4	Компот из кураги	200
5	Хлеб ржано-пшеничный	40
<b>ДЕНЬ: СРЕДА</b>		
<b>НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ</b>		
1	Суп крестьянский с крупой	250
2	Биточек из мяса	75
3	Картофельное пюре	150
4	Компот из смеси сухофруктов	200
5	Хлеб ржано-пшеничный	40
<b>ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ</b>		
<b>НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ</b>		
1	Борщ с капустой и картофелем	250
2	Жаркое по - домашнему	260
3	Компот из свежих яблок	200
4	Хлеб ржано-пшеничный	40
<b>ДЕНЬ: ПЯТНИЦА</b>		
<b>НЕДЕЛЯ: ПЕРВАЯ</b>		
1	Рассольник ленинградский	250
2	Кнели из кур с рисом	75
3	Соус красный основной	30
4	Каша гречневая рассыпчатая	150
5	Компот из изюма	200

6	Хлеб ржано - пшеничный	40
<b>ДЕНЬ: ПОНЕДЕЛЬНИК</b>		
<b>НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ</b>		
1	Суп лапша с курицей	250
2	Курица отварная	100
3	Рис отварной	150
4	Компот из кураги	200
5	Хлеб ржано- пшеничный	40
<b>ДЕНЬ: ВТОРНИК</b>		
<b>НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ</b>		
1	Щи из свежей капусты	250
2	Рыба тушенная в томате с овощами (минтай)	110
3	Картофельное пюре	150
4	Компот из смеси сухофруктов	200
5	Хлеб ржано- пшеничный	40
<b>ДЕНЬ: СРЕДА</b>		
<b>НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ</b>		
1	Суп картофельный с макаронными изделиями	250
2	Колбаса отварная	75
3	Соус красный основной	30
4	Каша гречневая рассыпчатая	150
5	Компот из изюма	200
6	Хлеб ржано - пшеничный	40
<b>ДЕНЬ: ЧЕТВЕРГ</b>		
<b>НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ</b>		
1	Борщ с капустой и картофелем	250
2	Голубцы ленивые	200
3	Соус красный основной	50
4	Хлеб ржано- пшеничный	40
5	Компот из свежих яблок	200
<b>ДЕНЬ: ПЯТНИЦА</b>		
<b>НЕДЕЛЯ: ВТОРАЯ</b>		
1	Суп гороховый	250
2	Шницель из курицы	75
3	Соус красный основной	30
4	Макаронные изделия отварные	150
5	Компот из смеси сухофруктов	200
6	Хлеб ржано- пшеничный	40

  
 Заказчик  
 Ф.М. Галеев  
 М.П.

  
 Исполнитель  
 А.А. Павлычева  
 М.П.

Технологическая карта N \_\_\_\_\_

Наименование блюда:  
Вид обработки:

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	
Жиры, г	
Углеводы, г	
Калорийность, ккал	

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Учащиеся 7-11 лет	
Учащиеся 12 лет и старше	

Технологическая карта приготовления блюда в школе:

Технология приготовления блюда

Заказчик



Ф.М. Галеев

М.П.

Исполнитель



А.А. Павлычева

М.П.



**Пищевые продукты,  
которые не допускаются в питании детей,  
в целях предотвращения возникновения и распространения  
инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) в  
соответствии с Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по Заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
32. Карамель, в том числе леденцовая.
33. Закусочные консервы.
34. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.



Ф.М. Галеев



А.А. Павлычева

М.П.

М.П. (при наличии)

Приложение N 4  
к контракту

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 23 г. N \_\_\_\_\_

Форма

Утверждаю

(\_\_\_\_\_)  
(подписывается Заказчиком в случае  
создания приемочной комиссии)

**Акт сдачи-приемки оказанных услуг**

"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_ (Комиссия в составе представителей

Заказчика в лице \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, (должность, ФИО) действующих на основании \_\_\_\_\_), с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. Исполнитель в соответствии с Контрактом от "\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. N \_\_\_\_\_ (идентификационный код закупки \_\_\_\_\_) оказал следующие услуги:

2. Услуги Исполнителем оказывались фактически с "\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по "\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

3. Качество оказанных услуг соответствует требованиям Контракта.

4. Заказчик каких-либо отклонений от условий Контракта или других недостатков в услугах, оказанных Исполнителем, не обнаружил.

5. Экспертиза оказанных услуг на предмет соответствия требованиям и условиям Контракта N \_\_\_\_\_ от "\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(кем проведена, дата проведения)

6. Общая стоимость оказанных услуг составляет \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек, в том числе НДС \_\_ % \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек.

7. Сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного Контракта: \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек, в том числе НДС34 \_\_ % \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек,

Размер неустойки (штрафа, пени), подлежащий взысканию: \_\_\_\_\_

Основания применения и порядок расчета неустойки (штрафа, пени) \_\_\_\_\_

Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителем по Контракту: \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек, в том числе НДС35 \_\_ % \_\_\_\_\_ (прописью) рублей \_\_\_\_\_ копеек.

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

Заказчик:	Исполнитель:
Руководитель: <i>Ташева</i> (Ф.И.О.)	Руководитель: _____ (Ф.И.О.)
М.П. (подпись)	М.П. (при наличии) (подпись)

(в случае создания приемочной комиссии)

Представители Заказчика:

_____	_____
подпись	ФИО
_____	_____
подпись	ФИО



ПОДПИСЬ

Приложение N 5

к контракту

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 23 г. N \_\_\_\_\_

Форма

Экспертное заключение  
по результатам \_\_\_\_\_  
по Контракту от \_\_\_\_\_ года N \_\_\_\_\_

В соответствии с частью 3 статьи 94 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", при проверке результатов, предусмотренных государственным Контрактом от \_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_, в части их соответствия условиям Контракта, установлено: согласно Контракта, Заказчику, расположенному по адресу

\_\_\_\_\_ (описывается предмет Контракта)  
\_\_\_\_\_

Существенные условия Контракта

\_\_\_\_\_ исполнены/ не исполнены.

Претензии по количеству и качеству \_\_\_\_\_ (нет/есть (указать какие претензии)).

Учитывая изложенное, сделано следующее:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Заключение:

1. \_\_\_\_\_ (описание качества услуги) соответствует условиям Контракта / не соответствует условиям Контракта.

2. Оснований для отказа в приемке услуги не имеется/имеется \_\_\_\_\_ (указываются основания для отказа в приемке).

Экспертизу провёл \_\_\_\_\_ / Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Заказчик

Ф.М. Галеев

Исполнитель

А.А. Павлычева

