

**Контракт № 88/2024**  
**на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся на 2024 год**

г. Тверь

«25» декабря 2023г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Тверской области Средняя общеобразовательная школа д. Мокшино (ГБОУ СОШ д. Мокшино), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Кучиной Елены Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью "Аутсорсинг" (ООО "Аутсорсинг"), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Лавреновой Светланы Евгеньевны, действующего на основании Устава, являясь в соответствии с Федеральным законом от 24.07.2007 № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» субъектом малого предпринимательства с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ), заключили на основании протокола № ИМЗ-2023-2-044-004981 от 21.12.2023г настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется в установленный контрактом срок оказать услуги по организации горячего питания обучающихся на 2024 год, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги.

1.2. Порядок и сроки оплаты оказанных услуг определяются разделом 2 контракта.

1.3. Требования, предъявляемые к оказываемым услугам, являющимся предметом контракта (пункт 1.1 контракта), определяются Описанием объекта закупки (техническим заданием) (Приложение № 1 к контракту) и Спецификацией (Приложение №2 к Контракту), являющимися неотъемлемыми частями Контракта.

1.4. Место оказания услуг: Тверская обл. Конаковский муниципальный район, д. Мокшино, ул. Школьная, д.4.

1.5. Идентификационный код закупки: 243691101661669490100100050000000244

1.6. Источник финансирования: средства бюджетного учреждения Тверской области.

### 2. Цена контракта и порядок расчётов

2.1. Цена контракта составляет 525569 (Пятьсот двадцать пять тысяч пятьсот шестьдесят девять) рублей 58 копеек, НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена контракта включает расходы на страхование, уплату налогов, сборов и другие обязательные платежи, а также прочие расходы, связанные с выполнением обязательств по контракту.

2.2. Оплата указанных в пункте 1.1 контракта услуг осуществляется Заказчиком в следующем порядке: ежемесячно на основании документа о приемке, подписанного Сторонами (далее – документ о приемке) в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

2.3. Обязательства Заказчика по оплате оказанных услуг считаются исполненными с момента списания денежных средств со счета Заказчика на счет Исполнителя, указанный в контракте.

2.4. Цена контракта является твёрдой и определяется на весь срок исполнения контракта, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством и контрактом.

2.5. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, являющимся юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным 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.

2.6. Платежи по контракту осуществляются в валюте Российской Федерации – рублях. Разногласия по расчетам за оказанные услуги разрешаются путем переговоров и проведения взаимных сверок.

2.7. Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий контракта.

### **3. Порядок сдачи и приемки услуг**

3.1. Срок оказания услуг: с даты заключения контракта, но не ранее **09.01.2024г. года и по 16.02.2024 года (включительно)**.

3.2. Приемка оказанных услуг по контракту осуществляется уполномоченным (ми) лицом (ами) Заказчика путем проверки характеристик, сроков и состава оказанных услуг на соответствие Описанию объекта закупки (техническому заданию) (Приложение № 1 к контракту). В ходе приемки оказанных услуг уполномоченное (ые) лицо (а) Заказчика:

проверяет (ют) объем оказанных услуг на соответствие Описанию объекта закупки (техническому заданию) (Приложение № 1 к контракту);

проверяет (ют) сроки оказания услуг на соответствие контракту и Описанию объекта закупки (техническому заданию) (Приложение № 1 к контракту);

проверяет (ют) качество оказания услуг на соответствие контракту и Описанию объекта закупки (техническому заданию) (Приложение № 1 к контракту);

проверяет (ют) полноту и правильность оформления сопроводительных документов, предоставленных Исполнителем.

3.3. Исполнитель не позднее 2 (двух) рабочих дней, следующих за отчетным месяцем направляет, подписанный документ о приемке услуг.

3.3.1. Документ о приемке содержит:

а) наименование, место нахождения Заказчика, наименование объекта закупки, место оказания услуг, информацию об Исполнителе, предусмотренную подпунктами «а», «г» и «е» части 1 статьи 43 Закона № 44-ФЗ, единицу измерения оказанной услуги;

б) наименование оказанной услуги;

в) наименование страны происхождения поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого Заказчику при оказании закупаемых услуг);

г) информацию о количестве поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого Заказчику при оказании закупаемых услуг);

д) информацию об объеме оказанной услуги;

е) стоимость исполненных Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, с указанием цены за единицу оказанной услуги, поставленного товара (при осуществлении закупки товара, в том числе поставляемого Заказчику при оказании закупаемых услуг);

ж) иную информацию с учетом требований, установленных Правительством Российской Федерации.

3.3.2. 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 пунктом 3.3 контракта информация, содержащаяся в документе о приемке.

3.4. 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.

3.5. В случае не достижения соглашения по приёмке результата услуг Стороны приступают к разрешению возникшей ситуации в порядке, предусмотренном в разделе 9 Контракта .

3.6. Заказчик в течение 10 (десяти) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 3.4 контракта, осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает лицом, имеющим право действовать от имени Заказчика документ о приемке;

б) формирует, подписывает лицом, имеющим право действовать от имени Заказчика, мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

3.7. Документ о приемке, мотивированный отказ от подписания документа о приемке направляются Исполнителю.

3.8. 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.

3.9. В случае не достижения соглашения по приёмке результата услуг Стороны приступают к разрешению возникшей ситуации в порядке, предусмотренном в разделе 9 контракта.

3.10. Исполнителю для организации горячего питания обучающихся предоставляются во временное пользование на условиях типового Договора – аренды № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г., форма которого соответствует Приказу Министерства имущественных и земельных отношений Тверской области № 19-нп от «18» ноября 2016г. «Об утверждении типовых форм договоров аренды недвижимого государственного имущества Тверской области», производственные помещения пищеблока Заказчика общей площадью 89,6 кв.м (пом. №№ 32, 33, 84, 86, 90-92 нежилые помещения, расположенные по адресу: Тверская область, Конаковский район, д. Мокшино, ул. Школьная, д.4, кадастровый номер 69:15:0190101:100), именуемые в дальнейшем «пищеблок», а также технологическое оборудование (п.10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции»).

3.10.1. «Пищеблок» и технологическое оборудование (далее-имущество) передаются во временное пользование для использования при организации горячего питания обучающихся, в соответствии с назначением самого имущества и условиями договора аренды по акту приема-передачи (Приложение №2 к «Описанию объекта закупки (техническое задание), подписываемому полномочными представителями сторон. Использование имущества или его части третьими лицами не допускается.

3.10.2. Арендная плата без учета коммунальных платежей за пользование имуществом определяется согласно Методике определения и расчета арендной платы за пользование имуществом, находящимся в государственной собственности Тверской области, утвержденной Постановлением Законодательного Собрания Тверской области от 24.06.2004 № 965-П-3, на основании отчета независимого оценщика № 23-371 от «04» сентября 2023г., составленного в соответствии с законодательством Российской Федерации и составляет сумму в размере **10 840** (десяти тысяч восьмисот сорока) рублей 00 копеек в месяц.

3.10.3. В виду отсутствия в помещении «пищеблока» отдельных приборов учета тепловой энергии, горячего водоснабжения, холодного водоснабжения, водоотведения и электроэнергии Исполнитель обязуется не позднее 2 (двух) рабочих дней с даты заключения контракта заключить с Заказчиком договор на возмещение затрат на коммунальные услуги, используемые в целях исполнения обязательств по настоящему контракту.

3.10.4. В состав коммунальных услуг входит возмещение затрат на:

- электроэнергию – согласно установленному расчету пропорционально площади арендуемых Исполнителем помещений пищеблока;

- холодное водоснабжение – согласно установленному расчету пропорционально площади арендуемых Исполнителем помещений пищеблока;

- водоотведение – согласно установленному расчету пропорционально площади арендуемых Исполнителем помещений пищеблока;

- тепловую энергию - согласно установленному расчету пропорционально площади арендуемых Исполнителем помещений пищеблока;

3.10.5. Ежемесячная сумма возмещения затрат на коммунальные услуги рассчитывается на основании «Расчета затрат на коммунальные услуги по арендуемым помещениям пищеблока ГБОУ «РЦШО «Завидово» (Приложение № 3 к Описанию объекта закупки (техническому заданию)

3.11.6. Содержание внутренних систем водоснабжения, водоотведения и энергоснабжения

«пищблока» обеспечивает Исполнитель, осуществляя мелкий текущий ремонт систем водоснабжения, водоотведения, электроснабжения, теплоснабжения за исключением работ аварийного характера.

#### **4. Права и обязанности Сторон**

##### **4.1. Исполнитель имеет право:**

4.1.1. Требовать надлежащего исполнения Заказчиком условий контракта.

4.1.2. При оказании услуг дополнительно запрашивать у Заказчика необходимую информацию.

4.1.3. Привлекать к оказанию услуг по контракту третьих лиц. Ответственность за оказание услуг силами третьих лиц лежит на Исполнителе.

4.1.4. Участвовать в приемке-передаче услуг в соответствии с разделом 3 контракта.

##### **4.2. Исполнитель обязуется:**

4.2.1. Соблюдать условия контракта.

4.2.2. Оказать услуги в соответствии с требованиями, определенными в Описании объекта закупки (техническом задании) (Приложение № 1 к контракту) и в срок, предусмотренный контрактом.

4.2.3. Предоставить Заказчику результат оказанных услуг свободным от прав третьих лиц.

4.2.4. В возможно минимальный срок и за собственный счет устранять недостатки в результатах оказанных услуг в соответствии с пунктом 3.10. контракта.

4.2.5. Предоставлять Заказчику информацию, связанную с оказанием оговоренных в контракте услуг.

4.2.6. Назначить уполномоченное лицо по взаимодействию с Заказчиком;

4.2.7. В течение срока оказания услуг по контракту соблюдать правила внутреннего распорядка и техники безопасности, действующие на территории Заказчика;

4.2.8. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта;

4.2.9. Исполнитель, обособленное подразделение которого осуществляет исполнение обязательств по контракту, должен встать на учет в налоговом органе по месту нахождения такого обособленного подразделения (после заключения контракта), в соответствии с требованиями статьи 83 Налогового кодекса Российской Федерации.

##### **4.3. Заказчик имеет право:**

4.3.1. В процессе оказания услуг знакомиться с ходом их оказания Исполнителем.

4.3.2. Вносить предложения, направленные на улучшение результата оказываемых услуг Исполнителем.

4.3.3. Требовать возмещения ущерба, понесённого по вине Исполнителя при выполнении им возложенных на него контрактом обязательств.

4.3.4. Требовать надлежащего выполнения Исполнителем условий контракта.

4.3.5. Заказчик вправе запросить информацию о всех привлеченных соисполнителях, субподрядчиках, заключивших договор или договоры с Исполнителем.

##### **4.4. Заказчик обязуется:**

4.4.1. Назначить уполномоченное (ых) лицо (ц) по взаимодействию с Исполнителем, в том числе для приемки услуг.

4.4.2. Своевременно предоставлять Исполнителю информацию, необходимую для осуществления обязательств по контракту.

4.4.3. Соблюдать условия контракта.

4.4.4. Принять и оплатить результат услуг в соответствии с условиями контракта.

4.4.5. По запросу Исполнителя предоставлять дополнительную информацию, необходимую для исполнения контракта.

#### **5. Ответственность Сторон**

5.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и контрактом.

5.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

5.3. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

5.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона № 44-ФЗ, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, в случае, если контракт заключен с Исполнителем, предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, Исполнитель выплачивает Заказчику штраф в размере 52 556 рубля 96 коп.:

-----  
Размер штрафа устанавливается в виде суммы, определяемой в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов:

в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в контракте таких обязательств), Исполнитель выплачивает Заказчику штраф в размере 1000 рублей 00 коп.

-----  
Размер штрафа устанавливается в виде суммы, определяемой исходя из цены контракта на момент заключения контракта в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов:

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

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

10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, оплата по контракту осуществляется за вычетом начисленной Заказчиком соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), которая перечисляется Заказчиком в установленном законодательством Российской Федерации порядке на основании платежного документа, оформленного Заказчиком с указанием Исполнителя, за которого осуществляется перечисление неустойки (штрафа, пени) в соответствии с условиями контракта или по своему выбору, удовлетворить требование об уплате начисленной Исполнителю неустойки (штрафа, пени) за счет обеспечения исполнения контракта.

Исполнение обязательства Исполнителя по контракту по перечислению неустойки (штрафа, пени) возложено на Заказчика.

5.9. В случае, если неисполнение или ненадлежащее исполнение контракта Исполнителем повлекло его досрочное прекращение и Заказчик заключил взамен его аналогичный контракт, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя возмещения убытков в виде разницы между ценой, установленной в прекращенном контракте, и ценой на сопоставимые услуги по условиям контракта, заключенного взамен прекращенного контракта.

5.10. Заказчик вправе требовать взыскания убытков в полной сумме сверх неустойки.

5.11. Возмещение убытков в случае неисполнения обязательства по контракту и уплата неустойки за его неисполнение не освобождают Исполнителя от исполнения обязательства.

5.12. Если вследствие просрочки исполнения Исполнителя утратило интерес для Заказчика, Заказчик вправе отказаться от принятия исполнения и требовать возмещения убытков.

5.13. Заказчик вправе требовать возвращения того, что было им исполнено по контракту до момента изменения или расторжения контракта.

5.14. 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, в размере одной трёхсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.15. За каждый факт неисполнения (ненадлежащего исполнения) Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере 1000 рублей:

-----

Размер штрафа устанавливается в виде суммы, определяемой исходя из цены контракта на момент заключения контракта в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042:

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

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

10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

5.17. Проценты за пользование чужими денежными средствами начинают начисляться с 30 (тридцатого) дня просрочки исполнения Заказчиком обязательств по контракту.

5.18. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.19. Уплата пени и штрафов не освобождает Стороны от исполнения обязательств по контракту и возмещения убытков другой Стороне.

## **6. Обстоятельства непреодолимой силы**

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по контракту, если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение контракта и подтверждены документами компетентных органов.

6.2. Если одна из Сторон не в состоянии выполнить полностью или частично свои обязательства по контракту вследствие наступления события или обстоятельства непреодолимой силы, то эта Сторона обязана в срок до 3 (трех) дней уведомить другие Стороны о наступлении такого события или обстоятельства с указанием обязательств по контракту, выполнение которых невозможно или будет приостановлено с последующим представлением документов компетентных органов, подтверждающих действие обстоятельств непреодолимой силы. В случае наступления обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе произвести взаиморасчёты по обязательствам, выполненным на момент наступления таких обстоятельств.

6.3. Если обстоятельства, указанные в пункте 6.1 контракта, будут длиться более двух месяцев с даты соответствующего уведомления, Стороны вправе расторгнуть контракт без требования возмещения убытков, понесённых в связи с наступлением таких обстоятельств.

## **7. Обеспечение исполнения контракта**

7.1. Обеспечение исполнения контракта не предусмотрено.

## **8. Обеспечение гарантийных обязательств**

8.1. Обеспечение гарантийных обязательств не установлено.

## **9. Порядок разрешения споров**

9.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения контракта, были урегулированы путём переговоров, за исключением случаев нарушения существенных условий контракта.

9.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию в порядке, определенном пунктом 14.2 контракта. В отношении всех претензий, направляемых по контракту, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать ответ по существу претензии в срок не позднее 7 (семи) дней с даты её получения.

9.3. Любые споры, неурегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Тверской области.

## **10. Гарантийный срок на оказанные услуги**

10.1. Гарантийный срок на оказанные услуги не установлен.

## **11. Срок действия контракта**

11.1. Контракт вступает в силу с даты его заключения Сторонами и действует по **29.02.2024г. г.**

11.2. Окончание срока действия контракта не влечет прекращение неисполненных обязательств.

## **12. Изменение, расторжение контракта**

12.1. Все изменения и дополнения к контракту действительны лишь в том случае, если они совершены в письменной форме и не противоречат действующему законодательству, оформленные в виде дополнительных соглашений, которые становятся неотъемлемой частью контракта после их подписания.

12.2. При исполнении контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.3. Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

12.4. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

12.5. Стороны контракта устанавливают, что нарушение условий, указанных в пункте 3.1 контракта является нарушением существенных условий контракта.

12.6. Стороны в ходе исполнения контракта предусматривают следующие случаи расторжения контракта:

12.6.1. Основания расторжения контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Заказчика:

12.6.1.1. Если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) Исполнитель и (или) поставляемый товар перестали соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона № 44-ФЗ) и (или) поставляемому товару;

б) при определении Исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара требованиям, указанным в подпункте «а» настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

12.6.1.2. В случае, если по результатам экспертизы результата оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, в заключение эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта.

12.6.1.3. В случае нарушения условий контракта, являющихся существенными.

12.7. Расторжение контракта по соглашению сторон определяется в порядке, установленном действующим гражданским законодательством Российской Федерации. Сторона, которой направлено предложение о расторжении контракта по соглашению сторон, должна дать ответ по существу в срок не превышающий 5 (пяти) дней с даты его получения.

12.8. Расторжение контракта в одностороннем порядке осуществляется с соблюдением требований статьи 95 Закона № 44-ФЗ.

### **13. Конфиденциальность**

13.1. Стороны берут на себя взаимные обязательства по соблюдению режима конфиденциальности в отношении информации, полученной при исполнении контракта, в соответствии с требованиями Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».

Стороны несут ответственность за последствия, вызванные нарушением обязательств по конфиденциальности, независимо от того, было ли это нарушение совершено преднамеренно или случайно.

13.2. Исполнитель обязуется обеспечить конфиденциальность любой информации и данных, предоставляемых в связи с исполнением контракта, не раскрывать и не разглашать третьим лицам в целом или частично факты и информацию без предварительного письменного согласия Заказчика. Исполнитель обязуется не использовать факты или информацию, полученные при исполнении контракта, для любых целей без предварительного согласия Заказчика.

Обязательства конфиденциальности, возложенные на Исполнителя контрактом, не распространяются на общедоступную информацию.

Исполнитель обеспечивает конфиденциальность персональных данных и их безопасность при обработке в соответствии с законодательством о персональных данных, а также иных сведений, составляющих тайну в соответствии с действующим законодательством, в случае, если при исполнении обязательств по контракту требуется доступ к таким данным или такие данные стали известными в процессе исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.



## 14. Заключительные положения

14.1. Вся относящаяся переписка и другая документация, которой обмениваются Стороны, должна быть выполнена на русском языке.

14.2. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта, 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.

14.3. Стороны обязаны в течение 3 (трех) дней проинформировать друг друга об изменении адресов местонахождения, банковских реквизитов и адресов электронной почты.

14.4. Все приложения, дополнения и изменения являются неотъемлемой частью контракта.

14.5. По всем вопросам, не оговоренным контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством.

14.6. К контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 – Описание объекта закупки (техническое задание)

Приложение №2 - Спецификация

### Адреса, реквизиты и подписи Сторон

#### Заказчик

#### Исполнитель

Наименование: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Тверской области Средняя общеобразовательная школа д.Мокшино

Адрес места нахождения: 171266, Тверская область, Конаковский муниципальный район, д.Мокшино, ул.Школьная, д.4

Почтовый адрес: 171266, Тверская область, Конаковский муниципальный район, д.Мокшино, ул.Школьная, д.4

ИНН: 6911016616

КПП: 694901001

Банк: Отделение Тверь Банка России//УФК по Тверской области г.Тверь

Единый казначейский счет: 40102810545370000029  
к/с 03224643280000003600

БИК ТОФК 012809106

ОКПО:47028589

ОГРН:1026901733110

ОКВЭД: 85.14

Адрес электронной почты: mokshino@mail.ru

Контактный телефон (факс):8(48242)-25-393

От Заказчика:

Директор ГБОУ СОШ д. Мокшино

\_\_\_\_\_/Е.А. Кучина/

Наименование: Общество с ограниченной ответственностью "Аутсорсинг"

Адрес места нахождения: 170026 Тверская область, г. Тверь, ул. Мусоргского, д. 12, помещ. XXXVIБ

ИНН 6952032871

КПП 695201001

Банковские реквизиты:  
р/с 40702810863000001099

Банк: Тверское отделение №8607 ПАО Сбербанк г. Тверь

БИК 042809679

к/с 30101810700000000679

ОКПО: 09073396 ОКТМО: 28701000001

Тел 8(904)016-27-61

E-mail: aut\_69@mail.ru

От Исполнителя:

Директор ООО «Аутсорсинг»

\_\_\_\_\_/С.Е. Лавренова/

**ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ  
(техническое задание)**

оказание услуг по организации горячего питания обучающихся на 2024 год

**1. Порядок оказания услуг:**

Срок оказания услуг: с даты заключения контракта, но не ранее **09.01.2024г. года и по 16.02.2024 года (включительно).**

**Таблица № 1**

№ пп	Наименование и время оказания услуг	Место оказания услуг	Кол-во	Ед.изм.
1.1	Завтрак обучающихся 1-4 кл к 9-00 часам	171266, Тверская обл, Конаковский район, д.Мокшино, ул.Школьная, д.4	6453	чел./день
1.2	Завтрак обучающихся с ОВЗ 5-11 кл. к 9-00 часам	171266, Тверская обл, Конаковский район, д.Мокшино, ул.Школьная, д.4	405	чел./день
1.3	Завтрак обучающихся из семей, находящихся в ТЖС (5-11 кл) к 9-00 часам	171266, Тверская обл, Конаковский район, д.Мокшино, ул.Школьная, д.4	162	чел./день
1.4	Обед обучающихся из семей, находящихся в ТЖС (1-4 кл.) к 13-00 часам	171266, Тверская обл, Конаковский район, д.Мокшино, ул.Школьная, д.4	81	чел./день
1.5	Обед обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. к 13-00 часам	171266, Тверская обл, Конаковский район, д.Мокшино, ул.Школьная, д.4	108	чел./день
1.6	Обед обучающихся с ОВЗ 5-11 кл. к 13-00 часам	171266, Тверская обл, Конаковский район, д.Мокшино, ул.Школьная, д.4	405	чел./день

Расшифровка:

ТЖС – трудная жизненная ситуация

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья

**2. Требования к оказываемым услугам :**

- организация готового горячего питания обучающихся разных категорий, указанных в Описании объекта закупки (техническом задании), (далее по тексту - услуга) производится в соответствии с согласованным с руководителем Заказчика по дням недели меню (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки (техническому заданию) на период двух недель (10 рабочих дней);

- оказание услуг осуществляется строго по заявкам Заказчика и в установленные сроки в соответствии с условиями контракта;

- питание комплексное, составленное с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцируемого по категориям обучающихся.

- меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включает содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде;

- в меню нет повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие 2-3 дня;

- ежедневно в рационах питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог, фрукты, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня;

- завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, а также овощей и фруктов;

- обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо;
- фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. По согласованию с Заказчиком допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей № 2 замены пищевых продуктов;
- для оказания услуг по организации готового горячего питания обучающихся исполнителем арендуется помещение пищеблока Заказчика на условиях договора-аренды общей площадью 89, 6 кв.м с технологическим оборудованием.

**Таблица №2**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26

		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

- ежедневно в обеденном зале вывешивается согласованное руководителем Заказчика меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- при оказании услуг соблюдаются следующие рекомендуемые массы порций блюд (в граммах) для детей двух возрастных групп (7-10лет;11-18лет), указанные в таблице № 3:

**Таблица № 3**

Блюдо	Масса порций (гр.)	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд	150-200	200-250

завтрака)		
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

- обеспечение в течение двух недель (10 рабочих дней) следующим набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для детей двух возрастных групп, указано в таблице № 4:

**Таблица № 4**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60

18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

- обеспечение приготовления качественных продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий согласно действующим ГОСТам, техническим условиям при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

- не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки;

- не допускается при оказании услуг использовать продукты, запрещенные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Исполнитель обеспечивает соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем и указанных в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов питания.

Пищевые продукты, поступающие к Заказчику, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта.

Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, соответствует ГОСТу, ТУ, техническому регламенту.

- Исполнитель в срок не позднее 1 (одного) часа обеспечивает полную замену некачественных продуктов питания, готовых блюд и кулинарных изделий (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям), недостачи и пересортицы за счет собственных средств, в соответствии с действующим законодательством.

Исполнитель гарантирует доброкачественность продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с установленными параметрами по качеству, стоимости, весу, калорийности, составу, технологическим картам кулинарного изделия (блюда), ГОСТам, СанПиНам.

Выдача готовой пищи (готовых блюд) Исполнителем осуществляется только после заключения бракеражной комиссии Заказчика по органолептическим показателям. Выход блюд соответствует указанной в меню раскладке.

Исполнитель с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья детей и подростков, обеспечивает организацию производственного лабораторного контроля, отбор и хранение суточных проб изготавливаемой продукции.

Исполнитель допускает к работе по организации питания лиц, прошедших обязательный медицинский осмотр, в срок не позднее даты заключения настоящего Контракта, обеспечивает проведение профилактических прививок работникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующего законодательства

Исполнитель производит закупку, транспортирование, фасовку, маркировку, хранение пищевой продукции, в количестве, обеспечивающем бесперебойное оказание услуг, с соблюдением условий, режимов, сроков хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, требованиями нормативных документов.

Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, соблюдение правил безопасности и охраны труда, правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты.

Исполнителем осуществляется сбор, хранение, вывоз мусора и отходов, образовавшихся в результате деятельности Исполнителя, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

#### **4. При хранении пищевой продукции Исполнитель соблюдает следующие требования:**

Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах. В камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов строго соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Посуда для приготовления и хранения рационов питания отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), при их использовании для производства пищи, изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

#### **5. Оказываемые услуги соответствуют:**

- Федеральному закону от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральному закону от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному закону от 21 ноября 2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Распоряжению Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 года № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий». (В целях осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил на пищеблоке образовательного учреждения);

- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Методическим рекомендациями: МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».



УТВЕРЖДАЮ:

от Исполнителя:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

СОГЛАСОВАНО:

от Заказчика:

Директор ГБОУ «РЦШО «Завидово»

\_\_\_\_\_/Е.А.Кучина/

М.П.

## **Меню завтраков, обедов для обучающихся 1-4-х классов и 5-11 –х классов**

### **Основание:**

- 1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**
- 2. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врач Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.**
- 3. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**  
Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Де Ли плюс 2015 года и 2017 года.

**Сезон:** зимне-весенний

**г. Тверь – 2024**

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 (возрастная категория 7-11 лет (1-4 классы) День 1</b>							
Завтрак	Каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом сливочным.	200	8,69	7,44	41,25	267,29	173
	Какао с молоком.	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
	Масло сливочное порционное.	10	0,10	7,25	0,14	66,00	14
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
	Фрукты свежие (Яблоко).	150	0,60	0,60	14,70	70,50	338
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>610</b>	<b>17,27</b>	<b>19,23</b>	<b>98,27</b>	<b>622,49</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда	Вес блюда,	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1(возрастная категория 7-11 лет (1-4 классы) День 2</b>							
Завтрак	Запеканка из творога с джемом или повидлом.	150/50	21,37/0,12	18,12/0,02	25,50/25,60	370,20/96,60	223
	Чай с сахаром и лимоном 195/5	200	0,13	0,02	9,9	29,5	377
	Кисломолочные продукты с массовой долей жира 2,5%, 3,2%.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>600/50</b>	<b>31,1/0,</b>	<b>23,54/0,02</b>	<b>68/25,60</b>	<b>599,8/96,6</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 (возрастная категория 7-11 лет(1-4 классы) День 3</b>							
Завтрак	Каша рисовая молочная с маслом сливочным.	200	7,5	13,6	53,7	367,5	174
	Кофейный напиток с молоком.	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
	Сыр порционный.	20	5,26	5,32	0,00	68,66	15
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
	Фрукты свежие (Мандарин или апельсин).	120	1,08	0,24	27,72	51,60	338
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>590</b>	<b>20,81</b>	<b>22,24</b>	<b>121,97</b>	<b>688,46</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 (возрастная категория 7-11 лет(1-4 классы) День 4</b>							
Завтрак	Омлет натуральный.	150	13,94	24,83	2,64	289,65	210
	Чай с сахаром.	200	0,07	0,02	0,03	60,00	376
	Кисломолочные продукты с массовой долей жира 2,5%, 3,2%.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Масло сливочное порционное.	10	0,10	7,25	0,14	66,00	14
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	20	1,54	0,28	7,55	40,20	б/н
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>630</b>	<b>25,25</b>	<b>37,78</b>	<b>42,96</b>	<b>655,95</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 (возрастная категория 7-11 лет(1-4 классы) День 5</b>							
Завтрак	Каша вязкая молочная из гречневой крупы с маслом сливочным.	200	8,69	7,44	41,25	267,29	173
	Чай с молоком.	200	1,52	1,35	15,90	81,00	378
	Сыр порционный.	20	5,26	5,32	0,00	68,66	15
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
	Фрукты свежие (Банан).	200	3,00	1,00	42,00	192,00	338
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>670</b>	<b>22,27</b>	<b>15,51</b>	<b>123,75</b>	<b>709,05</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 (возрастная категория 7-11 лет (1-4 классы) День 1</b>							
Завтрак	Оладьи с повидлом 150/50	200	10,85	11,23	87,94	493	401
	Какао с молоком.	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
	Фрукты свежие (Яблоко).	150	0,60	0,60	14,70	70,50	338
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>450</b>	<b>15,53</b>	<b>15,37</b>	<b>120,22</b>	<b>682,1</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 (возрастная категория 7-11 лет (1-4 классы) День 2</b>							
Завтрак	Пудинг из творога с джемом или повидлом.	150/40	22,89/0,12	16,17/0,02	36,33/25,60	383,58/96,60	222
	Чай с сахаром.	200	0,07	0,02	0,03	60,00	376
	Кисломолочные продукты с массовой долей жира 2,5%, 3,2%.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>640</b>	<b>32,68</b>	<b>21,61</b>	<b>94,56</b>	<b>740,28</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 (возрастная категория 7-11 лет (1-4 классы) День 3</b>							
Завтрак	Омлет с горошком зеленым консервированным.	150	13,94	24,83	2,64	289,65	214
	Кофейный напиток с молоком.	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
	Масло сливочное порционное	10	0,10	7,25	0,14	66,00	14
	Фрукты свежие (Мандарин или апельсин).	120	1,08	0,24	27,72	51,60	338
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	117,50	б/н
	<b>Итого за завтрак:</b>	<b>580</b>	<b>26,73</b>	<b>43,67</b>	<b>71,93</b>	<b>704,05</b>	



Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углевод		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1 (возрастная категория старше 12 лет (5—11классы))</b>							
Завтрак	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом сливочным	200	8,69	7,44	41,25	267,29	173
	Какао с молоком.	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
	Масло сливочное порционное.	10	0,10	7,25	0,14	66,00	14
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
	Фрукты свежие (Яблоко).	150	0,60	0,60	14,70	70,50	338
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>610</b>	<b>17,27</b>	<b>19,23</b>	<b>98,27</b>	<b>622,49</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда	Вес блюда,г	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 2(возрастная категория старше 12 лет(5—11классы))</b>							
Завтрак	Запеканка из творога с джемом или повидлом.	200/50	35,16/0,15	24,16/0,03	34,00/32,00	493,60/120,75	243
	Чай с сахаром и лимоном 195/5	200	0,13	0,02	9,9	29,5	377
	Кисломолочные продукты с массовой долей жира 2,5%, 3,2%.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>600/50</b>	<b>31,1/0,</b>	<b>23,54/0,02</b>	<b>68/25,60</b>	<b>599,8/96,</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 3 (возрастная категория старше 12 лет(5—11классы))</b>							
Завтрак	Каша рисовая молочная с маслом сливочным.	200	7,5	13,6	53,7	367,5	174
	Кофейный напиток с молоком.	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
	Сыр порционный.	25	6,57	6,65	0,00	68,66	15
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
	Фрукты свежие (Мандарин или апельсин).	120	1,08	0,24	27,72	51,60	338
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>590</b>	<b>20,81</b>	<b>22,24</b>	<b>121,97</b>	<b>688,46</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда	Вес блюда,г	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 4 (возрастная категория старше 12 лет (5—11классы))</b>							
Завтрак	Омлет натуральный.	200	18,58	3,10	3,52	386,20	210
	Чай с сахаром.	200	0,07	0,02	0,03	60,00	376
	Кисломолочные продукты с массовой долей жира 2,5%, 3,2%.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Масло сливочное порционное.	10	0,10	7,25	0,14	66,00	14
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	20	1,54	0,28	7,55	40,20	б/н
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>680</b>	<b>29,89</b>	<b>16,05</b>	<b>43,84</b>	<b>655,95</b>	



Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 5 (возрастная категория старше 12 лет(5—11классы))</b>							
Завтрак	Каша вязкая молочная из гречневой крупы с маслом сливочным.	200	8,69	7,44	41,25	267,29	173
	Чай с молоком.	200	1,52	1,35	15,90	81,00	378
	Сыр порционный.	25	6,57	6,65	0,00	68,66	15
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
	Фрукты свежие (Банан).	200	3,00	1,00	42,00	192,00	338
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>675</b>	<b>23,58</b>	<b>16,84</b>	<b>123,75</b>	<b>709,05</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 1(возрастная категория старше 12 лет(5—11классы))</b>							
Завтрак	Оладьи с повидлом 150/50	200	10,85	11,23	87,94	493	401
	Какао с молоком.	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
	Фрукты свежие (Яблоко).	150	0,60	0,60	14,70	70,50	338
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>450</b>	<b>15,53</b>	<b>15,37</b>	<b>120,22</b>	<b>682,1</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 2(возрастная категория старше 12 лет(5—11классы))</b>							
Завтрак	Пудинг из творога с джемом или повидлом.	200/50	30,52/0,15	21,56/0,03	48,44/32,00	383,58/96,60	222
	Чай с сахаром.	200	0,07	0,02	0,03	60,00	200
	Кисломолочные продукты с массовой долей жира 2,5%, 3,2%.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	200
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	50
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>700</b>	<b>40,34</b>	<b>27,01</b>	<b>113,07</b>	<b>740,28</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 3(возрастная категория старше 12 лет(5—11классы))</b>							
Завтрак	Омлет с горошком зеленым консервированным.	200	18,58	33,10	3,52	386,20	214
	Кофейный напиток с молоком.	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
	Масло сливочное порционное	10	0,10	7,25	0,14	66,00	14
	Фрукты свежие (Мандарин или апельсин).	120	1,08	0,24	27,72	51,60	338
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>580</b>	<b>26,73</b>	<b>43,67</b>	<b>71,93</b>	<b>704,05</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 4 (возрастная категория старше 12 лет(5—11классы))</b>							
Завтрак	Блинчики с фруктовой начинкой с соусом из свежемороженых ягод 120/50	170	4,8	6,55	98,19	452,3	398
	Чай с молоком.	200	1,52	1,35	15,90	81,00	378
	Кисломолочные продукты с массовой долей жира 2,5%, 3,2%.	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>570</b>	<b>10,6</b>	<b>11,57</b>	<b>112,49</b>	<b>578,08</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 5(возрастная категория старше 12 лет(5—11классы))</b>							
Завтрак	Запеканка творожная со сгущенным молоком (200/30)	200	18,9	12,9	59,7	430,5	223
	Кофейный напиток с молоком.	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
	Фрукты свежие (Банан).	200	3,00	1,00	42,00	192,00	338
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>600</b>	<b>25,07</b>	<b>16,58</b>	<b>117,65</b>	<b>709,5</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 1 (Для обучающихся с ОВЗ 5-11 кл., возрастная категория –старше 12 лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные свежие.	100	0,70	0,20	3,80	22,00	71
	Суп картофельный с бобовыми и курицей.	250	9,23	6,93	16,53	179,21	102
	Котлета из мяса птицы.	110	19,17	18,44	17,90	314,60	294
	Рагу из овощей.	180	3,19	19,78	15,48	255,60	143
	Компот из смеси сухофруктов.	200	0,60	0,00	20,90	81,98	349
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	117,50	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	60	4,62	0,84	22,65	120,60	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>950</b>	<b>41,31</b>	<b>46,59</b>	<b>121,86</b>	<b>1091,49</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1      День 2 (Для обучающихся с ОВЗ 5-11 кл., возрастная категория –старше 12 лет)</b>							
Обед	<b>Овощи натуральные соленые.</b>	<b>100</b>	0,06	0,10	1,70	10,00	70
	<b>Щи из свежей капусты с картофелем и курицей.</b>	<b>250</b>	5,52	6,61	7,90	120,71	88
	<b>Рыба тушеная в томате с овощами.</b>	<b>170</b>	15,44	3,94	5,16	140,08	229
	<b>Картофель отварной.</b>	<b>180</b>	3,45	6,78	23,97	180,00	125
	<b>Сок фруктовый в ассортименте.</b>	<b>200</b>	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>50</b>	3,80	0,40	24,60	117,50	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>60</b>	4,62	0,84	22,65	120,60	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>1010</b>	<b>33,89</b>	<b>18,67</b>	<b>106,18</b>	<b>773,69</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 3(Для обучающихся с ОВЗ 5-11 кл., возрастная категория –старше 12 лет)</b>							
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>635</b>	<b>23,27</b>	<b>14,24</b>	<b>111,11</b>	<b>593,96</b>	
<b>Обед</b>	<b>Горошек зеленый консервированный.</b>	<b>100</b>	3,18	0,30	6,45	53,00	б/н
	<b>Рассольник с курицей.</b>	<b>250</b>	5,38	6,72	11,30	136,96	94
	<b>Шницель натуральный рубленый.</b>	<b>120</b>	15,00	52,41	7,86	446,40	267
	<b>Голубцы овощные ленивые.</b>	<b>180</b>	4,26	11,22	19,70	218,88	167
	<b>Напиток из плодов шиповника.</b>	<b>200</b>	0,67	0,28	20,76	88,20	388
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>50</b>	3,80	0,40	24,60	117,50	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>60</b>	4,62	0,84	22,65	120,60	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>960</b>	<b>36,91</b>	<b>72,17</b>	<b>113,32</b>	<b>1181,54</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 4 (Для обучающихся с ОВЗ 5-11 кл., возрастная категория –старше 12 лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные соленые.	100	0,06	0,10	1,70	10,00	70
	Борщ с курицей.	250	5,35	6,51	8,56	122,21	81
	Печень, тушенная в соусе.	110	14,09	9,93	4,89	181,50	261
	Картофельное пюре.	180	3,67	5,76	24,52	164,70	312
	Сок фруктовый в ассортименте.	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	117,50	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	60	4,62	0,84	22,65	120,60	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>950</b>	<b>32,59</b>	<b>23,54</b>	<b>107,12</b>	<b>801,31</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1    День 5 (Для обучающихся с ОВЗ 5-11 кл., возрастная категория –старше 12 лет)</b>							
<b>Обед</b>	<b>Овощи натуральные свежие.</b>	<b>100</b>	0,70	0,20	3,80	22,00	71
	<b>Суп из овощей с курицей.</b>	<b>250</b>	5,32	6,64	9,15	126,21	99
	<b>Мясо тушеное.</b>	<b>110</b>	10,58	28,17	2,56	305,00	256
	<b>Макаронные изделия отварные с маслом сливочным.</b>	<b>180</b>	6,72	9,78	31,81	241,74	203
	<b>Компот из смеси сухофруктов.</b>	<b>200</b>	0,60	0,00	20,90	81,98	349
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>50</b>	3,80	0,40	24,60	117,50	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>60</b>	4,62	0,84	22,65	120,60	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>950</b>	<b>32,34</b>	<b>46,03</b>	<b>115,47</b>	<b>1015,03</b>	



Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2    День 1 (Для обучающихся с ОВЗ 5-11 кл., возрастная категория –старше 12 лет)</b>							
Обед	<b>Овощи натуральные свежие.</b>	<b>100</b>	0,70	0,20	3,80	22,00	71
	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями и курицей.</b>	<b>250</b>	6,43	4,49	17,45	149,21	103
	<b>Биточек особый.</b>	<b>120</b>	7,10	6,93	51,38	297,39	269
	<b>Голубцы овощные ленивые.</b>	<b>180</b>	4,26	11,22	19,70	218,88	167
	<b>Сок фруктовый в ассортименте.</b>	<b>200</b>	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>50</b>	3,80	0,40	24,60	117,50	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>60</b>	4,62	0,84	22,65	120,60	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>960</b>	<b>27,91</b>	<b>24,08</b>	<b>159,78</b>	<b>1010,38</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2</b>		<b>День 2 (Для обучающихся с ОВЗ 5-11 кл., возрастная категория –старше 12 лет)</b>					
Обед	Овощи натуральные соленые.	100	0,06	0,10	1,70	10,00	70
	Борщ с курицей.	250	5,35	6,51	8,56	122,21	81
	Котлеты рыбные(50/40)	90	8,5	7,15	10.16	137,25	234
	Картофельное пюре.	180	3,67	5,76	24,52	164,70	312
	Чай с сахаром и лимоном	200	0,13	0,02	13,4	55,86	377
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	100,1	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	60	4,62	0,84	22,65	120,60	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>930</b>	<b>26,13</b>	<b>20,78</b>	<b>105,59</b>	<b>710,72</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 3 (Для обучающихся с ОВЗ 5-11 кл., возрастная категория –старше 12 лет)</b>							
Обед	Кукуруза консервированная.	100	2,20	0,40	11,20	58,00	б/н
	Суп картофельный с крупой и курицей.	250	5,72	4,37	12,11	116,71	101
	Гуляш из отварной говядины.	100	13,36	14,08	3,27	164,00	246
	Рагу из овощей.	180	3,19	19,78	15,48	255,60	143
	Сок фруктовый в ассортименте.	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	117,50	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	60	4,62	0,84	22,65	120,60	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>940</b>	<b>33,89</b>	<b>39,87</b>	<b>109,51</b>	<b>917,21</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 4 (Для обучающихся с ОВЗ 5-11 кл., возрастная категория –старше 12 лет)</b>							
Обед	Горошек зеленый консервированный.	100	3,18	0,30	6,45	53,00	б/н
	Щи из свежей капусты с картофелем и курицей.	250	5,52	6,61	7,90	120,71	88
	Сердце в соусе.	120	13,90	10,09	3,13	167,20	262
	Рис отварной с маслом сливочным.	180	4,38	6,44	44,01	251,64	304
	Напиток из плодов шиповника.	200	0,67	0,28	20,76	88,20	388
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	117,50	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	60	4,62	0,84	22,65	120,60	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>960</b>	<b>36,07</b>	<b>24,96</b>	<b>129,50</b>	<b>918,85</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 5(Для обучающихся с ОВЗ 5-11 кл., возрастная категория –старше 12 лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные свежие.	100	0,70	0,20	3,80	22,00	71
	Суп из овощей с курицей.	250	5,32	6,64	9,15	126,21	99
	Шницель рыбный натуральный.	120	14,20	8,42	8,40	166,00	235
	Картофельное пюре.	180	3,67	5,76	24,52	164,70	312
	Сок фруктовый в ассортименте.	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	50	3,80	0,40	24,60	117,50	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	60	4,62	0,84	22,65	120,60	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>960</b>	<b>33,31</b>	<b>22,26</b>	<b>113,32</b>	<b>801,81</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 1(Для обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные свежие.	60	0,42	0,06	1,14	7,20	71
	Суп картофельный с бобовыми, курицей и зеленью	200	6,68	5,24	13,23	137,52	102
	Котлета из мяса птицы.	90	15,69	15,09	14,65	257,40	294
	Рагу из овощей.	150	2,66	16,49	12,90	213,00	143
	Компот из смеси сухофруктов.	200	0,60	0,00	20,90	81,98	349
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>760</b>	<b>30,65</b>	<b>37,60</b>	<b>87,76</b>	<b>824,50</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 2 (Для обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	<b>Овощи натуральные соленые.</b>	<b>60</b>	0,04	0,06	1,02	6,00	70
	<b>Щи из свежей капусты с картофелем и курицей.</b>	<b>200</b>	3,71	4,98	6,32	90,72	88
	<b>Рыба тушеная в томате с овощами.</b>	<b>125</b>	11,35	2,90	3,80	103,00	229
	<b>Картофель отварной с зеленью</b>	<b>150</b>	2,88	5,65	19,98	150,00	125
	<b>Сок фруктовый в ассортименте.</b>	<b>200</b>	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>20</b>	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>40</b>	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>795</b>	<b>23,58</b>	<b>14,31</b>	<b>76,26</b>	<b>561,92</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 3(Для обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Горошек зеленый консервированный.	60	1,91	0,18	3,87	31,80	б/н
	Рассольник с курицей и зеленью	200	3,60	5,07	9,04	103,72	94
	Шницель натуральный рубленый.	100	12,50	43,68	6,58	372,00	267
	Голубцы овощные ленивые.	150	3,55	9,35	16,42	182,40	167
	Напиток из плодов шиповника.	200	0,67	0,28	20,76	88,20	388
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>770</b>	<b>26,83</b>	<b>59,28</b>	<b>81,61</b>	<b>905,52</b>	



Прием пищи.	Наименование блюда	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 4(Для обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные соленые.	60	0,04	0,06	1,02	6,00	70
	Борщ с курицей и зеленью	200	1,28	3,88	6,85	73,00	81
	Печень, тушеная в соусе.	100	12,81	9,03	4,45	165,00	261
	Картофельное пюре.	150	3,06	4,80	20,44	137,25	312
	Сок фруктовый в ассортименте.	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>770</b>	<b>22,79</b>	<b>18,49</b>	<b>77,90</b>	<b>593,45</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 5(Для обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные свежие.	60	0,42	0,06	1,14	7,20	71
	Суп из овощей с курицей и зеленью	200	3,55	5,01	7,32	95,12	99
	Мясо тушеное.	110	10,58	28,17	2,56	305,00	256
	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным.	150	5,60	8,15	26,51	201,45	203
	Компот из смеси сухофруктов.	200	0,60	0,00	20,90	81,98	349
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>780</b>	<b>25,35</b>	<b>42,11</b>	<b>83,37</b>	<b>818,15</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 1(Для обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	<b>Овощи натуральные свежие.</b>	<b>60</b>	0,42	0,06	1,14	7,20	71
	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями , курицей и зеленью</b>	<b>200</b>	4,44	3,29	13,96	113,52	103
	<b>Биточек особый.</b>	<b>100</b>	5,92	5,78	42,82	247,83	269
	<b>Голубцы овощные ленивые.</b>	<b>150</b>	3,55	9,35	16,42	182,40	167
	<b>Сок фруктовый в ассортименте.</b>	<b>200</b>	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>20</b>	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>40</b>	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>770</b>	<b>19,93</b>	<b>19,20</b>	<b>119,48</b>	<b>763,15</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 2(Для обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные соленые.	60	0,04	0,06	1,02	6,00	70
	Борщ с курицей и зеленью	200	1,28	3,88	6,85	73,00	81
	Рыба жареная.	100	13,46	12,16	3,66	178,33	230
	Картофельное пюре.	150	3,06	4,80	20,44	137,25	312
	Кисель.	200	0,07	0,04	12,25	57,30	350
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>770</b>	<b>22,51</b>	<b>21,66</b>	<b>69,16</b>	<b>579,28</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 3(Для обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Кукуруза консервированная.	60	1,32	0,24	6,72	34,80	б/н
	Суп картофельный с крупой, курицей и зеленью	200	3,87	3,19	9,69	87,52	101
	Гуляш из отварной говядины.	100	13,36	14,08	3,27	164,00	246
	Рагу из овощей.	150	2,66	16,49	12,90	213,00	143
	Сок фруктовый в ассортименте.	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>770</b>	<b>26,81</b>	<b>34,72</b>	<b>77,72</b>	<b>711,52</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 4(Для обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	<b>Горошек зеленый консервированный.</b>	<b>60</b>	1,91	0,18	3,87	31,80	б/н
	<b>Щи из свежей капусты с картофелем, курицей и зеленью</b>	<b>200</b>	3,71	4,98	6,32	90,72	88
	<b>Сердце в соусе.</b>	<b>100</b>	12,64	9,18	2,85	152,00	262
	<b>Рис отварной с маслом сливочным.</b>	<b>150</b>	3,65	5,37	36,68	209,70	304
	<b>Напиток из плодов шиповника.</b>	<b>200</b>	0,67	0,28	20,76	88,20	388
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>20</b>	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>40</b>	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>770</b>	<b>27,18</b>	<b>20,71</b>	<b>95,42</b>	<b>699,82</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 5(Для обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	<b>Овощи натуральные свежие.</b>	<b>60</b>	0,42	0,06	1,14	7,20	71
	<b>Суп из овощей с курицей и зеленью</b>	<b>200</b>	3,55	5,01	7,32	95,12	99
	<b>Шницель рыбный натуральный.</b>	<b>100</b>	11,84	7,02	7,00	138,34	235
	<b>Картофельное пюре.</b>	<b>150</b>	3,06	4,80	20,44	137,25	312
	<b>Сок фруктовый в ассортименте.</b>	<b>200</b>	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>20</b>	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>40</b>	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>770</b>	<b>24,47</b>	<b>17,61</b>	<b>81,04</b>	<b>590,11</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 1(Для обучающихся 1-4 кл. из семей, находящихся в ТЖС возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	<b>Овощи натуральные свежие.</b>	<b>60</b>	0,42	0,06	1,14	7,20	71
	<b>Суп картофельный с бобовыми, курицей и зеленью</b>	<b>200</b>	6,68	5,24	13,23	137,52	102
	<b>Котлета из мяса птицы с кетчупом.</b>	<b>95</b>	15,69	15,09	14,65	257,40	294
	<b>Рагу из овощей.</b>	<b>150</b>	2,66	16,49	12,90	213,00	143
	<b>Компот из смеси сухофруктов.</b>	<b>200</b>	0,60	0,00	20,90	81,98	349
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>20</b>	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>40</b>	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>765</b>	<b>30,65</b>	<b>37,60</b>	<b>87,76</b>	<b>824,50</b>	



Прием пищи.	Наименование блюда	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 2 (Для обучающихся 1-4 кл. из семей, находящихся в ТЖС возрастной категории 7-11 лет)</b>							
Обед	<b>Овощи натуральные соленые.</b>	<b>60</b>	0,04	0,06	1,02	6,00	70
	<b>Щи из свежей капусты с картофелем и курицей.</b>	<b>200</b>	3,71	4,98	6,32	90,72	88
	<b>Рыба тушеная в томате с овощами.</b>	<b>125</b>	11,35	2,90	3,80	103,00	229
	<b>Картофель отварной с зеленью и кетчупом</b>	<b>150</b>	2,88	5,65	19,98	150,00	125
	<b>Сок фруктовый в ассортименте.</b>	<b>200</b>	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>20</b>	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>40</b>	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>795</b>	<b>23,58</b>	<b>14,31</b>	<b>76,26</b>	<b>561,92</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 3 (Для обучающихся 1-4 кл. из семей, находящихся в ТЖС возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Горошек зеленый консервированный.	60	1,91	0,18	3,87	31,80	б/н
	Рассольник с курицей и зеленью	200	3,60	5,07	9,04	103,72	94
	Шницель натуральный рубленный.	100	12,50	43,68	6,58	372,00	267
	Голубцы овощные ленивые.	150	3,55	9,35	16,42	182,40	167
	Напиток из плодов шиповника с лимоном	200	0,67	0,28	20,76	88,20	388
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>770</b>	<b>26,83</b>	<b>59,28</b>	<b>81,61</b>	<b>905,52</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 4 (Для обучающихся 1-4 кл. из семей, находящихся в ТЖС возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные соленые.	60	0,04	0,06	1,02	6,00	70
	Борщ с курицей и зеленью	200	1,28	3,88	6,85	73,00	81
	Печень, тушенная в соусе.	100	12,81	9,03	4,45	165,00	261
	Картофельное пюре с томатным кетчупом	155	3,06	4,80	20,44	137,25	312
	Сок фруктовый в ассортименте.	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>775</b>	<b>22,79</b>	<b>18,49</b>	<b>77,90</b>	<b>593,45</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1 День 5 (Для обучающихся 1-4 кл. из семей, находящихся в ТЖС возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные свежие.	60	0,42	0,06	1,14	7,20	71
	Суп из овощей с курицей и зеленью	200	3,55	5,01	7,32	95,12	99
	Мясо тушеное с томатным кетчупом	115	10,58	28,17	2,56	305,00	256
	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным.	150	5,60	8,15	26,51	201,45	203
	Компот из смеси сухофруктов.	200	0,60	0,00	20,90	81,98	349
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>785</b>	<b>25,35</b>	<b>42,11</b>	<b>83,37</b>	<b>818,15</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 1 (Для обучающихся 1-4 кл. из семей, находящихся в ТЖС возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	<b>Овощи натуральные свежие.</b>	<b>60</b>	0,42	0,06	1,14	7,20	71
	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями, курицей и зеленью</b>	<b>200</b>	4,44	3,29	13,96	113,52	103
	<b>Биточек особый со сметаной</b>	<b>120</b>	5,92	5,78	42,82	247,83	269
	<b>Голубцы овощные ленивые.</b>	<b>150</b>	3,55	9,35	16,42	182,40	167
	<b>Сок фруктовый в ассортименте.</b>	<b>200</b>	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	<b>Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).</b>	<b>20</b>	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	<b>Хлеб из ржаной и пшеничной муки.</b>	<b>40</b>	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>790</b>	<b>19,93</b>	<b>19,20</b>	<b>119,48</b>	<b>763,15</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 2 (Для обучающихся 1-4 кл. из семей, находящихся в ТЖС возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные соленые.	60	0,04	0,06	1,02	6,00	70
	Борщ с курицей и зеленью	200	1,28	3,88	6,85	73,00	81
	Рыба жареная с соусом	120	13,46	12,16	3,66	178,33	230
	Картофельное пюре с томатным кетчупом	155	3,06	4,80	20,44	137,25	312
	Кисель.	200	0,07	0,04	12,25	57,30	350
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>795</b>	<b>22,51</b>	<b>21,66</b>	<b>69,16</b>	<b>579,28</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 3 (Для обучающихся 1-4 кл. из семей, находящихся в ТЖС возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Кукуруза консервированная.	60	1,32	0,24	6,72	34,80	б/н
	Суп картофельный с крупой, курицей и зеленью	200	3,87	3,19	9,69	87,52	101
	Гуляш из отварной говядины	100	13,36	14,08	3,27	164,00	246
	Рагу из овощей с петрушкой	155	2,66	16,49	12,90	213,00	143
	Сок фруктовый в ассортименте.	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>775</b>	<b>26,81</b>	<b>34,72</b>	<b>77,72</b>	<b>711,52</b>	

Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 4 (Для обучающихся 1-4 кл. из семей, находящихся в ТЖС возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Горошек зеленый консервированный.	60	1,91	0,18	3,87	31,80	б/н
	Щи из свежей капусты с картофелем, курицей и зеленью	200	3,71	4,98	6,32	90,72	88
	Сердце в соусе с зеленью	105	12,64	9,18	2,85	152,00	262
	Рис отварной с маслом сливочным.	150	3,65	5,37	36,68	209,70	304
	Напиток из плодов шиповника.	200	0,67	0,28	20,76	88,20	388
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>775</b>	<b>27,18</b>	<b>20,71</b>	<b>95,42</b>	<b>699,82</b>	



Прием пищи.	Наименование блюда.	Вес блюда, г.	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценность (ккал).	№ рецептуры.
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2 День 5 (Для обучающихся 1-4 кл. из семей, находящихся в ТЖС возрастной категории 7-11лет)</b>							
Обед	Овощи натуральные свежие.	60	0,42	0,06	1,14	7,20	71
	Суп из овощей с курицей и зеленью	200	3,55	5,01	7,32	95,12	99
	Шницель рыбный натуральный с томатным кетчупом	105	11,84	7,02	7,00	138,34	235
	Картофельное пюре.	150	3,06	4,80	20,44	137,25	312
	Сок фруктовый в ассортименте.	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Хлеб из муки пшеничной высшего сорта (Батон нарезной).	20	1,52	0,16	9,84	47,00	б/н
	Хлеб из ржаной и пшеничной муки.	40	3,08	0,56	15,10	80,40	б/н
<b>Итого за обед:</b>		<b>775</b>	<b>24,47</b>	<b>17,61</b>	<b>81,04</b>	<b>590,11</b>	

**Ведомость контроля за рационом питания с первого по десятый день примерного меню**  
**Режим питания:** двухразовое. **Возрастная категория:** 7 лет до 11 лет

Наименование группы пищевой продукции.	Норма продукции в граммах (г) (нетто) согласно Приложение № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека. Режим питания: двухразовое (Завтрак и обед) составляет 50-60% от нормы.										В среднем за 10 дней.	Откл. от нормы в % (+/-).	
		День меню № 1	День меню № 2	День меню № 3	День меню № 4	День меню № 5	День меню № 6	День меню № 7	День меню № 8	День меню № 9	День меню № 10			
Хлеб ржаной	40 - 48	40	40	40	60	40	40	40	40	40	40	40	42	
Хлеб пшеничный	75 - 90	86	70	85	70	70	70	70	70	70	70	70	73,10	
Мука пшеничная	7,50 - 9	4			6,7			6	6	3,7			2,65	
Крупы, бобовые	22,50 - 27	66	9	6		50	56	12	8	85			29,20	
Макаронные изделия	7,5 - 9			16		52,	8				16		9,25	
Картофель	93,50 - 112,20	90	179	60	129	40	60	129	110	24	169		99	
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные, в т.ч. зелень, г.	140 - 168	184	158	221	157	113	209	112	263	137	115		166,90	

<b>Фрукты свежие</b>	<b>92,50 - 111</b>	150		120		200	150		120		200	<b>94</b>	
<b>Сухофрукты</b>	<b>7,50 - 9</b>	20		20		20				20		<b>8</b>	
<b>Соки плодоовощные, напитки витаминизированные</b>	<b>100 - 120</b>		200		200		200		200		200	<b>100</b>	
<b>Мясо 1-й категории</b>	<b>35 - 42</b>			80		89	108		81			<b>35,80</b>	
<b>Субпродукты (печень, язык, сердце)</b>	<b>15 - 18</b>				71					83		<b>15,40</b>	
<b>Птицы (цыплята - бройлерные потрошёные - 1 кат)</b>	<b>17,50 - 21</b>	81	11	11	11	11	11	11	11	11	11	<b>18</b>	
<b>Рыба (филе), в т.ч. Филе слабо или малосоленое</b>	<b>29 - 34,80</b>		93					120			87	<b>30</b>	
<b>Молоко 2,5%; 3,5%</b>	<b>150 - 180</b>	273		250	64,	150	250	22,	180	150	281	<b>162</b>	
<b>Кисломолочная пищевая продукция</b>	<b>75 - 90</b>		200		200			200		200		<b>80</b>	
<b>Творог (не более 9% м.д.ж.)</b>	<b>25 - 30</b>		138					129				<b>26,70</b>	
<b>Сыр</b>	<b>5 - 6</b>			20		20				20		<b>6</b>	
<b>Сметана (не более 15% м.д.ж.)</b>	<b>5 - 6</b>	5	6	5	12,		5	6	5	12,		<b>5,70</b>	
<b>Масло сливочное</b>	<b>15 - 18</b>	21	13,	11	21	10	21	11	13,	11	20	<b>15,30</b>	
<b>Масло растительное</b>	<b>7,50 - 9</b>	4	9	7	9	9	10	12	12	9	13	<b>9,40</b>	
<b>Яйцо, шт.</b>	<b>20 - 30</b>		6		113		5	6	100		5	<b>23,50</b>	
<b>Сахар</b>	<b>15 - 18</b>	23	17	28	14	23	13	29	10	13	13	<b>18,30</b>	
<b>Кондитерские изделия</b>	<b>5 - 6</b>			30							30	<b>6</b>	
<b>Чай</b>	<b>0,50 - 0,60</b>		1		1	1		1		1		<b>0,50</b>	
<b>Какао - порошок</b>	<b>0,50 - 0,60</b>	4					4					<b>0,80</b>	
<b>Кофейный напиток</b>	<b>1 - 1,20</b>			5					5		5	<b>1,50</b>	
<b>Дрожжи хлебопекарные</b>												<b>0</b>	
<b>Крахмал</b>	<b>1,50 - 1,80</b>							9				<b>0,90</b>	
<b>Соль пищевая поваренная йодированная</b>	<b>2</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	<b>2</b>	
<b>Специи</b>	<b>1</b>	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	<b>1</b>	

**ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИ ЗАПОЛНЕНИИ:**

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной организации и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).**  
(Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности).

Основные показатели. Дни по меню.	Пищевые вещества (г).			Энергетическая ценность (ккал).
	Белки	Жиры	Углеводы	
1 день.	47,92	56,83	186,03	1464,39
2 день.	54,74	37,87	159,99	1306,22
3 день.	47,72	72,07	185,60	1465,58
4 день.	48,04	56,27	120,86	1266,80
5 день.	47,62	57,62	207,12	1544,60
6 день.	37,20	38,43	217,75	1403,04
7 день.	55,19	43,27	163,72	1336,96
8 день.	48,90	70,12	148,77	1336,87
9 день.	44,51	45,43	176,44	1315,32
10 день.	47,28	31,16	199,31	1290,57
<b>Итого за весь период:</b>	<b>479,12</b>	<b>509,07</b>	<b>1765,59</b>	<b>13730,35</b>
<b>Итого в среднем за 1день (Два приёма пищи):</b>	<b>47,91</b>	<b>50,91</b>	<b>176,56</b>	<b>1373,04</b>
Приложение № 10, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблицы № 1 и № 3 (Завтрак 20-25% от нормы и Обед 30-35% от нормы). <b>Итого: Два приёма пищи от нормы составляют: 50-60%</b> (Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии)	50-60% - от нормы - 77,00, составляет: <b>38,50 - 46,20</b>	50-60% - от нормы - 79,00, составляет: <b>39,50 - 47,40</b>	50-60% - от нормы - 335,00, составляет: <b>167,50- 201,00</b>	50-60% - от нормы - 2350,00, составляет: <b>1175,00-1410,00</b>

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	187	187
Овощи ( свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
Фрукты свежие	185	185
Сухофрукты	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
Мясо 1- й категории	70	78
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	35	53
Рыба ( филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77

Молоко	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180
Творог (массовая доля жира не более 5%-9%)	50	60
Сыр	10	15
Сметана	10	10
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо, шт.	1 шт.	1 шт.
Сахар ( в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
Кондитерские изделия	10	15
Чай	1	2
Какао - порошок	1	1,2
Кофейный напиток	2	2
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
Крахмал	3	4
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
Специи	2	2

Таблица 1. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Белки (г/сут)	77	90
Жиры (г/сут)	79	92
Углеводы (г/сут)	335	383
Энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
Витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
Витамин С (мг/сут)	60	70
Витамин А (рет. Экв/сут)	700	900
Витамин Д (мкг/сут)	10	10
Кальций (мг/сут)	1100	1200
Фосфор (мг/сут)	1100	1200
Магний (мг/сут)	250	300
Железо (мг/сут)	12	18
Калий (мг/сут)	1100	1200
Йод (мг/сут)	0,1	0,1
Фтор (мг/сут)	3,00	4,00

Таблица 3. Распределение в процентном отношении потребления пищ. веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в обр.учреждениях

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20-25% (10% второй завтрак)
Обед в школе	30-35%
Итого	60-75%

## Акт приема-передачи

д.Мокшино

" " \_\_\_\_\_ 2024 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Тверской области «Региональный центр школьного образования «Завидово», именуемое в дальнейшем «Арендодатель», в лице директора Кучиной Елены Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_ (Арендатор) в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые Стороны, составили настоящий акт о нижеследующем и подтвердили:

1. В соответствии с Договором аренды от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ Арендодатель передал, а Арендатор принял в аренду нежилые помещения №32; №33; №84; №86; №90; №91; №92 общей площадью 89,60 кв.м, расположенные по адресу: Тверская область, Конаковский район, д. Мокшино, ул. Школьная дом. 4 (далее - Объект), находящееся в государственной собственности Тверской области,
2. В соответствии с Договором аренды от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ Арендодатель передал, а Арендатор принял в аренду технологическое оборудование, указанное в прилагаемой таблице

№п/п	Наименование технологического оборудования пищеблока	Кол-во ед.
1.	Холодильник	5
2.	Эл.плита ПЭ-7240	2
3.	Тестомесильная машина SK-16	1
4.	Эл.мясорубка МИМ-300	1
5.	Жарочный шкаф трехсекционный	1
6.	Эл.котел	1
7.	Мясорубка МИМ-600	1
8.	Посудомоечная машина «COMENDA»LC-700	1
9.	Миксер	1
Итого		14

3. Передаваемое имущество находится в следующем техническом состоянии: **удовлетворительном.**
4. Претензий у Арендатора к Арендодателю по передаваемому имуществу **не имеется**
5. Настоящим актом каждая из Сторон по контракту подтверждает, что обязательства Сторон выполнены, у Сторон нет друг к другу претензий по существу контракта.

**Подписи Сторон**

От Заказчика:

От Исполнителя:

Директор ГБОУ «РЦШЩ «Завидово»

Директор ООО «Аутсорсинг»

\_\_\_\_\_/Е.А.Кучина/

\_\_\_\_\_/С.Е.Лавренова



**Расчет затрат на коммунальные услуги по арендуемым помещениям пищеблока  
ГБОУ «РЦШО «Завидово» за \_\_\_\_\_ 2024 г.  
(месяц)**

Общая площадь школы, м <sup>2</sup>		12 609,80	
Площадь арендуемых помещений, м <sup>2</sup>		89,60	
		месяц	
тепловая энергия	<i>по счету</i>	<i>кол-во, Г кал</i>	
		<i>сумма, руб.</i>	
	к возмещению = сумма (кол-во) по счету / общая площадь школы * площадь арендуемых помещений	кол-во, Г кал	
		сумма, руб.	
электроэнергия	<i>по счету</i>	<i>кол-во, кВт.ч</i>	
		<i>сумма, руб.</i>	
	к возмещению = сумма (кол-во) по счету / общая площадь школы * площадь арендуемых помещений	кол-во, кВт.ч	
		сумма, руб.	
водоотведение	<i>по счету</i>	<i>кол-во, м<sup>3</sup></i>	
		<i>сумма, руб.</i>	
	к возмещению = сумма (кол-во) по счету / общая площадь школы * площадь арендуемых помещений	кол-во, м <sup>3</sup>	
		сумма, руб.	
холодное водоснабжение	<i>по счету</i>	<i>кол-во, м<sup>3</sup></i>	
		<i>сумма, руб.</i>	
	к возмещению = сумма (кол-во) по счету / общая площадь школы * площадь арендуемых помещений	кол-во, м <sup>3</sup>	
		сумма, руб.	
<b>ИТОГО</b>		<b>сумма, руб.</b>	

От Заказчика:

Директор ГБОУ «РЦШО «Завидово»

\_\_\_\_\_/Е.А.Кучина/

От Исполнителя:

Директор ООО «Аутсорсинг»

\_\_\_\_\_/С.Е.Лавренова

### Спецификация

Объект			ГБОУ «РЦШО «Завидово»			
Адрес объекта			Тверская обл., Конаковский муниципальный р-он, д.Мокшино, ул.Школьная, д.4			
№п/п	Наименование услуги	Кол-во	Ед.изм.	Расчет стоимости питания на 1чел./день	Стоимость питания на 1 чел./день,руб	Сумма,руб
1.	Завтрак обучающихся 1-4 кл к 9-00 часам	6453	чел./день	70,38*1	70,38	454 162,14
2.	Завтрак обучающихся с ОВЗ 5-11кл. к 9-00 часам	405	чел./день	70,38*1	70,38	28 503,90
3.	Завтрак обучающихся из семей, находящихся в ТЖС (5-11кл) к 9-00 часам	162	чел./день	70,38*1	70,38	11 401,56
4.	Обед обучающихся из семей, находящихся в ТЖС (1-4 кл) к 13-00 часам	81	чел./день	70,38*1	70,38	5 700,78
5.	Обед обучающихся с ОВЗ 1-4 кл. к 13-00 часам	108	чел./день	51,70*1	51,70	5 583,60
6.	Обед обучающихся с ОВЗ 5-11 кл. к 13-00 часам	405	чел./день	49,92*1	49,92	20 217,60
<b>ИТОГО, руб:</b>						<b>525 569,58</b>

**Итого** на общую сумму **525569** (Пятьсот двадцать пять тысяч пятьсот шестьдесят девять) рублей **58** коп.

**Расшифровка:**

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья

ТЖС – трудная жизненная ситуация

КС-коэффициент снижения

ЦК-цена Контракта

НМЦК – наименьшая цена Контракта (исходя из трех коммерческих предложений)

Формула расчета КС:  $ЦК / НМЦК = КС$

**Расчет КС: Цена контракта 525569,58 (производился из расчета НМЦК на основании 3-х коммерческих предложений и предложенной цены контракта)**

Для расчета стоимости питания на 1 чел. в день для категорий обучающихся, обозначенных в Описании объекта закупки (техническом задании), использованы суммы по наименьшему коммерческому предложению («Коммерческое предложение №1 от «20»ноября 2023г.)

**От Заказчика:**

**От Исполнителя**

Директор ГБОУ «РЦШО «Завидово»

\_\_\_\_\_/Е.А.Кучина

/

\_\_\_\_\_ /

