

КОНТРАКТ № __3__

оказания услуг по организации горячим питанием детей
в профильном лагере с дневным пребыванием

ст-ца Каневская,
Краснодарский край

«25» апреля 2025 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза Зои Космодемьянской муниципального образования Каневской район (МБОУ НОШ № 12), именуемое в дальнейшем «заказчик», в лице директора Черевковой Нины Ивановны, действующего на основании Устава МБОУ НОШ № 12, с одной стороны, и и индивидуальный предприниматель Игнаткина Наталия Александровна, именуемый в дальнейшем «исполнитель», действующего на основании ОГРНИП 315236900001500 от 10 февраля 2015 г., именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», с соблюдением п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ), заключили настоящий контракт на оказание услуг по организации горячего питания (далее – контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По условиям настоящего контракта Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации горячим питанием детей в профильном лагере с дневным пребыванием, согласно Приложениям №№ 1-3 к настоящему контракту (далее – услуги), а Заказчик обязуется принять оказанные услуги и оплатить в порядке и размере, установленными настоящим контрактом.

1.2. Под организацией горячего питания детей Стороны понимают: закупку, доставку, хранение продуктов, их переработку, обработку, приготовление готовых блюд.

1.3. Оказание услуг осуществляется по адресу: ул. Коллективная, д. 8, ст. Каневская, Каневской район, Краснодарский край.

1.4. Источник финансирования настоящего контракта – бюджет муниципального образования Каневской муниципальный район Краснодарского края на 2025 год.

1.5. Идентификационный код закупки: 253233401455023340100100080000000244.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1 Цена Контракта составляет 383 355,00 (Триста восемьдесят три тысячи триста пятьдесят пять рублей 00 копеек) рублей, НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена контракта является твердой и определяется на весь срок его исполнения. Цена за единицу оказываемой услуги указана в Приложении № 1, являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.2. Цена Контракта включает в себя все расходы, связанные с выполнением Исполнителем обязательств по Контракту, в том числе налоги, сборы и другие обязательные платежи, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.3. Оплата осуществляется путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в срок не более десяти рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке услуг и получения от Исполнителя счета (счета-фактуры).

3. СРОКИ, УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

3.1. Исполнитель оказывает услуги в течении 15 дней, в период с 26.05.2025 года по 15.06.2025 года, по согласованию с заказчиком. Услуга включает в себя двухразовое питание (завтрак и обед).

3.2. Исполнитель оказывает услуги, используя на условиях безвозмездного пользования оборудованные для раздачи и приготовления пищи помещения пищеблока образовательной организации, а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в помещении пищеблока, организует приготовление и раздачу пищи, уборку оборудования и помещения.

Приобретение недостающего оборудования, а также замена оборудования, вышедшего из строя по сроку эксплуатации, производится за счет средств Заказчика.

3.3. Срок предоставления указанных в пункте 3.2. настоящего контракта прав на имущество не может превышать срок исполнения настоящего контракта.

3.4. Плата за пользование объектами нежилых помещений пищеблока и технологического оборудования, закрепленного на праве оперативного управления за образовательной организацией, не взимается. Исполнитель пользуется предоставленными Заказчиком помещениями пищеблока и технологическим оборудованием на безвозмездной основе только для приготовления и раздачи пищи обучающимся.

3.5. Оплата услуг производится за фактическое количество питающихся детей.

3.6. Исполнитель обеспечивает режим работы помещения для приготовления и раздачи пищи в соответствии с режимом работы Заказчика.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. На момент подписания контракта передать Исполнителю комплект утвержденного меню питания, необходимого для оказания услуги.

4.1.2. Принять оказанные Исполнителем услуги в соответствии с условиями раздела 5 настоящего Контракта и при отсутствии претензий подписать и передать Исполнителю документ о приёмке оказанных услуг.

4.1.3. Провести экспертизу результатов оказанных Исполнителем услуг в части их соответствия условиям контракта.

4.1.4. Осуществлять контроль за исполнением Исполнителем условий контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.1.5. Оплатить фактически оказанный объем услуг в соответствии с разделом 2 настоящего контракта.

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

4.1.7. Обеспечить бесперебойную подачу электрической энергии, тепловой энергии, природного газа (при наличии), водоснабжения и водоотведения, необходимых для приготовления пищи и организации горячего питания обучающихся (за исключением случаев, не зависящих от воли и действий Заказчика).

4.1.8. Предоставлять своевременно и заблаговременно Исполнителю письменную заявку о количестве питающихся детей (раздельно по видам и нормам), вести учет потребления питания.

4.1.9. Все указания и замечания, касающиеся оказания услуг по контракту, Заказчик обязан оформлять в письменном виде путем направления писем.

4.1.10. Обеспечить пищеблок, производственные и складские помещения, размещенные в здании общеобразовательной организации автоматической пожарной сигнализацией и системой оповещения о пожаре.

4.1.11. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом.

4.2. Заказчик вправе:

4.2.1. Требовать от Исполнителя исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, надлежащим образом в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2.2. Предложить Исполнителю увеличить или уменьшить в процессе исполнения настоящего контракта объем оказываемых услуг, предусмотренных контрактом, не более чем на десять процентов в порядке и на условиях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ.

4.2.3. Не отказывать в приемке оказанных услуг в случае выявления несоответствия услуг условиям контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов услуг и устранено Исполнителем.

4.2.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4.3. Исполнитель обязан:

4.3.1. Оказывать услугу питания через столовую, находящуюся в оперативном управлении заказчика.

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

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

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

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

Меню должно быть разработано на период не менее двух недель для обучающихся в возрасте 7 – 11 лет на летний период, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню должно содержать информацию о приеме пищи, наименовании блюд, выходе порций, энергетической и пищевой ценности, номере рецептуры в каждом блюде согласно приложению № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню должно быть разработано и утверждено исполнителем, согласовано с заказчиком при заключении контракта.

Производство готовых блюд должно осуществляться по технологическим картам, разработанным и утвержденным исполнителем. Необходимо соблюдать выполнение натуральных норм питания обучающихся.

Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с меню, согласованным с заказчиком.

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

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

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

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

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

4.3.10. Оказывать услуги в соответствии с законами Российской Федерации: «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998 года № 89-ФЗ (статья 11), подзаконными нормативными актами: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" от 20 ноября 2020 года N 36; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»; Письмо Минздрава РФ от 07.04.2004 г. № 2510/2877-04-32 «О применении приказа Минздрава России № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»; Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»; Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технический Регламент

Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и соков; Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

При приготовлении пищи исполнитель должен использовать продукты в соответствии с Приложением № 2.

4.3.11. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке заказчиком, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Совместная перевозка продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования) согласно п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Своевременно снабжать столовую заказчика необходимыми продуктами питания специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, а также соответствующий другим требованиям, установленным СанПиН 2.3.2. 1324-03.

4.3.12. Обеспечить соблюдение правил приёмки продуктов питания поступающих на пищеблок, в котором осуществляется приготовление пищи, а также требований к кулинарной обработке и условиям их хранения.

4.3.13. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приёмки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность, технологических процессов приготовления блюд.

4.3.14. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, нести ответственность за качество приготовленной пищи, его безопасности для жизни и здоровья детей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах.

4.3.15. Обеспечить своевременное обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских профилактических осмотров, профилактических прививок, профессионально-гигиеническую подготовку и аттестацию

4.3.16. Обеспечить соответствие качества пищи ГОСТ, ТУ и техническим регламентам, применяемым к используемой продукции, а также регулярное проведение лабораторных исследований качества пищи на соответствие ГОСТ, ТУ и соответствующим техническим регламентам.

4.3.17. Упаковка продуктов питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота.

При условии поставки пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации, о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, Исполнитель обязан довести информацию о такой продукции заказчику в объёме, установленном требованиями к маркировке данного вида продукции, а также форме, обеспечивающей дальнейшее хранение информации до окончания использования пищевой продукции.

4.3.18. Исполнитель не вправе без согласия заказчика передавать свои права и обязанности по настоящему контракту третьим лицам.

4.3.19. Обеспечить работников пищеблока спецодеждой и моющими средствами (обеспечить пополнение кухонного инвентаря) в соответствии с действующими нормами оснащения.

4.3.20. При проведении проверок со стороны заказчика, исполнитель обязан обеспечить беспрепятственный доступ уполномоченных представителей заказчика к объекту (объектам) проверки.

4.3.21. Своими силами и за свой счет утилизировать пищевые отходы, и бытовой мусор, образующиеся в результате оказания услуги.

4.3.22. Проводить дезинсекционные и дератизационные работы.

4.3.23. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

4.3.24. По окончании оказания услуги предоставить заказчику для оплаты первичные учётные документы, позволяющие подтвердить выполнение норм среднесуточного набора продуктов питания для воспитанников, а также документ о приёмке.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Требовать от Заказчика своевременного исполнения обязательств по приёмке и оплате стоимости услуг по настоящему контракту.

4.4.2. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания.

4.4.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

5. КАЧЕСТВО УСЛУГ. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ-СДАЧИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

5.1. Исполнитель гарантирует безопасность услуг и качество их выполнения на протяжении срока оказания услуг, указанного в разделе 3 настоящего контракта.

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

5.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня окончания смены Исполнитель представляет Заказчику счет (счет-фактуру) на оплату оказанных услуг и Акт сдачи-приемки услуг, подписанный Исполнителем, в 2 (двух) экземплярах. При отсутствии претензий по качеству и количеству оказанных услуг Заказчик в течение 5 (пяти) рабочих дней обязуется принять оказанные Исполнителем услуги и подписать представленный акт и направить один экземпляр в адрес Исполнителя.

5.4. В случае выявления факта несоответствия услуг объему, качеству или другим требованиям, установленным в настоящем контракте, Заказчик направляет Исполнителю в

письменной форме мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг с требованием устранить несоответствие оказываемой услуги в следующем порядке:

незамедлительно, в случае если неисполнение обязательств может каким-либо образом отразиться на качестве и безопасности услуг питания, объеме их оказания;

в течение 5 рабочих дней, в случае если для устранения обнаруженных недостатков необходим определенный период, который не повлияет на безопасность, качество и объем услуг.

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

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

5.7. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза услуг, оказанных Исполнителем в части соответствия условиям контракта, проводится Заказчиком своими силами, либо с привлечением эксперта, экспертной организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с требованиями законодательства о контрактной системе в сфере закупок Российской Федерации, в срок не позднее 30 (тридцати) календарных дней с момента оказания услуг.

5.8. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения контракта и отдельным этапам исполнения контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Обеспечение исполнения контракта не предусмотрено.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Заказчик и Исполнитель несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом.

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

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

7.3. 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).

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

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

7.4. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.5. Уплата неустойки не освобождает Стороны от необходимости исполнения обязательств или устранения нарушений.

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

7.7. Общая сумма начисленной неустойки за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

7.8. Общая сумма начисленной неустойки за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

8. ДЕЙСТВИЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение своих обязательств по настоящему контракту, если их исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

8.2. При возникновении обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих исполнению обязательств по настоящему контракту одной из Сторон, она обязана оповестить другую Сторону не позднее пяти дней с момента возникновения таких обстоятельств, при этом срок выполнения обязательств по контракту переносится соразмерно времени, в течение которого действовали такие обстоятельства.

8.3. При рассмотрении споров в связи с обстоятельствами непреодолимой силы Сторона, ссылающаяся на эти обстоятельства, обязана представить документальное подтверждение их наступления.

9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему контракту или в связи с ним, разрешаются путем переговоров (в досудебном порядке).

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Краснодарского края.

9.3. Претензия Сторон, направленная в досудебном порядке, подлежит рассмотрению в течение 14 дней с даты поступления.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ, ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

10.1. Настоящий контракт действует с даты подписания по 11.07.2025 г. включительно, а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему контракту.

10.2. Любые изменения и дополнения к настоящему контракту имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами. В случае изменения у какой - либо из Сторон юридического адреса, названия, банковских реквизитов и прочего, она обязана в течение 5 (пяти) дней письменно известить об этом другую Сторону.

10.3. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.4. Стороны вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.5. Во всем, что не предусмотрено настоящим контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

10.6. Стороны предусмотрели, что изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению Сторон в случае, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный контрактом объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов.

10.7. Настоящий контракт подписан в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

10.8. Приложения: № 1 «Спецификация»; № 2 «Требования, предъявляемые заказчиком к продуктам»; № 3 «Основное (организованное) меню питания детей в возрасте 7 – 11 лет на период не менее двух недель на летний период».

Приложения являются неотъемлемой частью настоящего контракта и составляют с ним единый документ.

11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

«З А К А З Ч И К»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза Зои Космодемьянской муниципального образования Каневской район (МБОУ НОШ № 12).

Адрес юридического лица: ул. Коллективная, д. 8, ст. Каневская, Каневской район, Краснодарский край, 353730.

Получатель: УФК по Краснодарскому краю (МБОУ НОШ № 12, лицевой счет: 21186110740); банк получателя: Южное ГУ Банка России/УФК по Краснодарскому краю г.Краснодар; единый казначейский счет 40102810945370000010; номер казначейского счёта 03234643036200001800; БИК 010349101; ИНН 2334014550; КПП 233401001

тел.: (8-86164) 7-96-84

адрес электронной почты: school12@kan.kubannet.ru

Директор МБОУ НОШ № 12 _____

Н.И. Черевкова



«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Индивидуальный предприниматель Игнаткина Наталия Александровна.

Юридический адрес: 353732, Краснодарский край, станица Каневская, ул. Краснодарская, д.47.

ИНН 234700318305

ОГРНИП 315236900001500 от 10 февраля 2015 г.

ОКПО 0174076074

ОКТМО 03641101001

ОКОПФ 50102

Расчетный счет: 40802810530004082070; Наименование банка: Краснодарское отделение № 8619 ПАО Сбербанк г. Краснодар; Корреспондентский счет: 30101810100000000602; БИК: 040349602.

тел. 8-918-3899605

адрес электронной почты: ignatkina.nata@bk.ru

Индивидуальный предприниматель _____

Н.А. Игнаткина



Приложение № 1 к контракту № 3
на оказание услуг по организации
горячим питанием от «25» апреля 2025г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

№ п/п	Наименование услуги	Характеристики услуги	Категория детей	Кол- во детей, чел.	Кол-во дней оказания услуги	Стоимость услуги на 1 ребенка в день, руб.	Сумма услуги по организации горячим питанием, руб.	Общая сумма контракта, руб.
1	2	3	4	5	6	9	10	11
1	Услуги по организации горячим питанием детей МБОУ НОШ № 12 в профильном лагере с дневным пребыванием	Сроки оказания услуг: с 26.05.2025 г. по 15.06.2025 г. Завтрак: с 09 ч. 00 мин. до 09 ч. 30 мин. Обед: с 13 ч. 00 мин. до 13 ч. 30 мин.	От 7 до 11 лет	100	15	255,57	383 355,00	383 355,00

«З А К А З Ч И К»

Директор МБОУ НОШ № 12

Н.И. Черевкова

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Индивидуальный предприниматель

И.А. Игнаткина



Приложение № 2 к контракту № 3
на оказание услуг по организации
горячим питанием от «25» апреля 2025 г.

Требования, предъявляемые заказчиком к продуктам

№ п/п	Наименование продукции	Показатели (характеризующие качество и потребительские свойства продукции) ед. измерения	Значение показателя (требования к качеству, потребительским свойствам продукции)
1	Молоко	массовая доля жира %	2,5
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32252-2013 или ГОСТ 31450-2013, согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Упаковка: полиэтиленовые пакеты, тетра пак 1 л; тетра пак 0,2л	Соответствие
2	Сметана	массовая доля жира, не более 15%	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Упаковка	полиэтиленовый пакет
3	Творог	Массовая доля жирности, не более 9%	Соответствие

4	Кисломолочный продукт (кефир, ряженка, варенец)	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	соответствие
		Упаковка п/эт пакет + картонная коробка или флоупак	соответствие
		массовая доля жира %	2,5; 2,7
5	Сыр	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31455-2012, ГОСТ 31454-2012, ГОСТ 31667-2012, согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Упаковка: тетра пак и п/эт	Соответствие
		Массовая доля жирности, % не менее	45
		Потребительские свойства	неострых сортов (полутвёрдый)
6	Масло сладко - сливочное несоленое	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32260-2013, согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	соответствие
		Жирность, % не менее	72,5
		Потребительские свойства	Сладко-сливочное, без растительных добавок

		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32261-2013, согласно ТР ТС 024/2013 «На масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
7	Зеленый горошек консервированный	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34112-2017 и согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Фасовка, в пределах диапазона, гр.	360-650
		Фасованный, в пределах диапазона, кг	1,5-3
	Мясо, замороженное в блоках – говядины, для детского питания	Потребительские свойства: Тазобедренный отруб из говядины без кости, замороженный	Соответствие
8		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31799-2012 или ГОСТ 31797-2012, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Требования к поставке товара: Партия товара должна быть одной даты выработки и одного производителя	Соответствие
	Хек, минтай, треска, горбуша свежемороженый	Потребительские свойства	тушка потрошённая, без головы
9		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32366-2013, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О	Соответствие

		безопасности упаковки»	
		Потребительские свойства: охлаждённые	Соответствие
		Описание продукта	форма грудки округлая, подкожный жир в виде сплошной полосы, все внутренности, голова удалены, киль грудной кости не выделяется, кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин, костная система без деформаций
10	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные	Требования к поставке товара: Партия товара должна быть одной даты выработки и одного производителя	Соответствие
		Остаточный срок годности, не менее, суток	4
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32737-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		категория	первая
		Требования к составу: ГОСТ или ТУ производителя; согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
11	Икра овощная из кабачков	Фасовка, в пределах диапазона, гр.	360-650
12	Хлеб пшеничный	форма	формовой

		Требования к сырью: из пшеничной муки высшего или I сорта	соответствие
		Вес, кг не менее	0,5
		Упаковка	Плётка
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 56631-2015, ГОСТ 31807-2018, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	Соответствие
		форма	Формовой
13	Хлеб из ржано-пшеничный	Вес, кг не менее	0,5
		Цвет	темно-коричневый
		Упаковка	плётка
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31807-2018, согласно « ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	Соответствие
		Фасованный, в пределах диапазона, кг	3-5
14	Печень говяжья	Потребительские свойства	Печень говяжья замороженная
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32244-2013, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Соответствие

15	Картофель продовольственный свежий	класс		первый
		Потребительские свойства		Клубни целые, чистые, здоровые без излишней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
		Фасовка		сетка
		Год урожая 2024 г.- 2025 г.		соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 7176-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»		соответствие
16	Крахмал картофельный	сорт		Высший
		Фасовка в пределах диапазона ,г		500-1000
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 53876-2010, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»		Соответствие
17	Капуста белокочанная	класс		первый
		Потребительские свойства: Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений с/х вредителями, без излишней влажности, с чистым срезом кочерыги, кочаны плотные, зачищены до плотно облегающих зелёных или белых листьев		Соответствие
		фасовка		Сетка

		Год урожая 2024 г.- 2025 г.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 51809-2001, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Соответствие
18	Морковь столовая	класс	Первый
		Потребительские свойства: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений с/х вредителями, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса, типичной для ботанического сорта формы и окраски	соответствие
		Фасовка	Сетка
		Год урожая 2024 г.- 2025 г.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32284-2013, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
19	Хлопья овсяные	Номер	Первый, «Экстра»
		Потребительские свойства: продукт с коричневым оттенком, со свойственным овсяным хлопьям, не прелая	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 21149-2022, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
20	Лук репчатый	класс	Первый

		Потребительские свойства: луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений с/х вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, без посторонних запахов и вкуса	соответствие
		фасовка	Сетка
		Год урожая 2024 г.- 2025 г.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34306-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
21	Свекла столовая	класс	первый
		Потребительские свойства	корнеплоды свежие, целые, здоровые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений с/х вредителями
		Фасовка	Сетка
		Год урожая 2024 г.- 2025 г.	соответствие
22	Томаты соленные	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32285-2013, ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки»	Соответствие
		Потребительские свойства	консистенция хрустящая, вкус кислотный в меру соленый

		Упаковка	П/эт ведро
		Фасовка в пределах диапазона, кг	3-10
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34220-2017 или ГОСТ Р 52477-2005, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	Соответствие
		Потребительские свойства	свежий, без повреждений с/х вредителями
		Год урожая 2025 г.	Соответствие
23	Томаты свежие	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34298-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	Соответствие
		Потребительские свойства	Огурец столовый свежий, без повреждений с/х вредителями
		Год урожая 2025 г.	Соответствие
24	Огурец свежий	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 33932-2016, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	Соответствие
		Потребительские свойства	консистенция хрустящая, вкус кисловатый в меру соленый
25	Огурец соленый	Упаковка	П/эт ведро

		Фасовка в пределах диапазона, кг	3-10
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31713-2012 или ГОСТ Р 52477-2005, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	Соответствие
		Потребительские свойства	Нарезка мелкая, консистенция хрустящая, вкус кисловатый в меру соленый
		Упаковка	П/эт ведро
26	Капуста квашеная	Фасовка в пределах диапазона, кг	3-10
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34220-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	Соответствие
27	Яблоки свежие	Потребительские свойства	свежие, целые, здоровые, не увядшие, не треснувшие, без признаков гнили, без повреждений с/х вредителями, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса, мякоть сочная белая разных оттенков в зависимости от ботанического сорта

28	Макаронные изделия	Фасовка	Ящик
		Калибровка (средний вес) :120г	Соответствие
		Год урожая 2024 г.- 2025 г.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 34314-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Соответствие
		Группа А	Соответствие
29	Крупа гречневая	Потребительские свойства: Цвет изделий соответствует сорту муки, поверхность гладкая, стекловидная, соответствует типу изделий. Без постороннего вкуса и запаха. Изделия при варке не должны слипаться между собой и сохранять форму изделия	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31743-2017, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		сорт	Первый
30	Крупа рис	Потребительские свойства: не надколотые ядра гречихи, кремового или коричневого цвета со свойственным гречневой крупе запахом без посторонних привкусов, не прелая	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 5550-2021, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		сорт	Первый

		Потребительские свойства	целые, не надколотые зерна риса, белого цвета со свойственным рисовой крупе запахом без посторонних привкусов, не прелая
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 6292-93, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		сорт	Первый
		Потребительские свойства	шлифованный, со свойственным пшени запахом без посторонних привкусов, не прелая
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 572-2016, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Марка	М
		Потребительские свойства	Продукт белого с желтоватым оттенком, со свойственным манной крупе запахом, не прелая
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 7022-2019, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011	Соответствие
31	Крупа пшено		
32	Крупа манная		

		"О безопасности упаковки"	
		сорт	№2
33	Горох шлифованный или колотый	Потребительские свойства: колотый шлифованный, соответствующий по показателям стандарту продукт желтого или зеленого цвета, не прелый	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 6201-2020, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции, ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Номер:	№1, №2, №3 или №4
34	Крупа перловая	Потребительские свойства:	Продукт белого с желтоватым оттенком, со свойственным перловой крупе запахом, без посторонних привкусов, не кислый, не прелый
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 5784-2022 или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Сорт пшеницы:	твердый
35	Крупа пшеничная	Потребительские свойства	Продукт с желтоватым оттенком, со свойственным пшеничной крупе запахом, не прелая

		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 276-2021 или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
36	Мука пшеничная	сорт	высший
		Требования к качеству и безопасности ГОСТ 26574-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Потребительские свойства	сыпучий, без комков, цвет белый, без нерастворимого осадка
37	Сахар-песок	массовая доля влаги не более, %	70
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 33222-2015, согласно ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Потребительские свойства: подсолнечное, рафинированное, дезодорированное, без постороннего запаха, без осадка	Соответствие
38	Масло подсолнечное	Фасовка, л/бутылка по 1 или 5л	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 1129-2013, согласно ТР ТС 024/2013 «На масложировую продукцию, ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011	соответствие

		"О безопасности упаковки"	
39	Соль поваренная пищевая	Потребительские свойства: кристаллический сыпучий продукт. Без посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли, цвет белый, без посторонних запахов	Соответствие
		сорт	Первый
		Фасовка: Пачка, 1 кг	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 51574-2018, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
40	Соль йодированная	Потребительские свойства: кристаллический сыпучий продукт обогащен йодом. Без посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли, цвет белый, без посторонних запахов	Соответствие
		сорт	Первый
		Фасовка: Пачка, 1 кг	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 51574-2018, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
41	Паста томатная	Сорт	Высший
		Потребительские свойства: Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции без темных включений, семян и других грубых частей плодов. Цвет от красно - оранжевого до	Соответствие

		малиново-красного. Вкус без горечи, пригара и других посторонних привкусов	
		Требования к составу	без консервантов, без красителей, без загустителей
		Фасовка в пределах диапазона, кг	0,5-1
42	Чай	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 3343-2017, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Потребительские свойства	Чай черный байховый листовой
		сорт	Высший
		Фасовка: Пачка, 100гр	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32573-2013, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	соответствие
43	Какао	Потребительские свойства: порошок, без ароматических добавок, порошок от темно-коричневого до светло-коричневого цвета	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 108-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие

		Фасовка в пачки в пределах диапазона, гр.	100-200
		Потребительские свойства: порошкообразный, растворимый	Соответствие
44	Кофейный напиток	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 50364-92, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Фасовка в пачки, гр.	100
45	Дрожжи хлебопекарные	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ Р 54731-2011 или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Фасовка в пачки в пределах диапазона, гр.	10-100
		Ассортимент	Наличие
		Потребительские свойства: Восстановленный, осветленный	Соответствие
		Предназначение- питание детей дошкольного и школьного возраста	Соответствие
46	Сок фруктовый	Фасовка: Тетра-пак 0,2 л. или 1л. или стекло-банка 3л.	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32103-2013, согласно ТР ТС 023/2011 «на соковую продукцию из фруктов и овощей» и согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности	Соответствие

	упаковки"		
	Ассортимент		Наличие
	Потребительские свойства: Восстановленный, осветленный		Соответствие
	Предназначение- питание детей дошкольного и школьного возраста		Соответствие
47	Нектары фруктовые	Фасовка: Тетра-пак 0,2 л. или 1л. или стекло-банка 3л. Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32104-2013, ТР ТС 023/2011 «на соковую продукцию из фруктов и овощей» и согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
		Потребительские свойства: Скорлупа должна быть чистой, правильной формы, прочной и слегка шероховатой, без сколов и трещин	Соответствие
48	Яйцо куриное	Фасовка в тару: ящик из гофрированного картона или полимерный ящик с использованием бугорчатых прокладок Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31654-2012, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
49	Сухофрукты	Потребительские свойства: Смесь не должна иметь посторонние примеси, быть повреждена амбарными вредителями. Без плесени и затхлого запаха, фрукты должны быть хорошо высушены	Соответствие

		Минимальное количество компонентов, не менее	3	
		Упаковка	Мешок	
		Фасовка, кг не более	25	
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32896-2014 или ТУ производителя, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие	
50	Крупа кукурузная	Номер	3,4,5	
		Продукт с желтым оттенком, свойственный кукурузной крупе, не прелая	Соответствие	
		ГОСТ или ТУ производителя, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», Соответствие ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"	Соответствие	
		Потребительские свойства: Печенье должно быть без повреждений, не подгорелым, пропеченным, без трещин и надломов	Соответствие	
51	Печенье	Форма: соответствующая наименованию печенья, края должны быть ровными или фигурными	Соответствие	
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 24901-2023, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие	
		Потребительские свойства: без повреждений, должны быть не подгорелыми и пропеченными, без вздутий и	Соответствие	
52	Пряники			

	трещин		
	Форма: соответствующая наименованию печеня, края должны быть ровными или фигурными		Соответствие
	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 15810-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"		Соответствие
	Вес в диапазоне, г		500-1000
53	Повидло	Требования к качеству и безопасности: Гост 32099-2013, ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
	Упаковка		Пленка
	Вес в диапазоне, г		300-350
54	Хлебобулочные изделия	Требования к качеству и безопасности: ТУ производителя, обогащенные йодом; ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
	Фасованный, в пределах диапазона, кг		3-5
	Потребительские свойства		Свинина без кости замороженная
55	Мякоть свинины нежирная без кости	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 31778-2012, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013"О безопасности мяса и мясной продукции", ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее	Соответствие

		маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	
56	Крупа ячневая	Номер	2 или 3
		Продукт белого с желтоватым оттенком, со свойственным перловой крупе запахом, без посторонних привкусов, не кислый, не прелый	Соответствие
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 5784-2022, согласно «Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"	Соответствие
		Потребительские свойства: охлажденные	Соответствие
57	Грудка цыпленка	Описание продукта	Грудные мышцы цыпленка овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи, бледно-желтого цвета с розовым оттенком. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани
		Требования к поставке товара: Партия товара должна быть одной даты выработки и одного производителя	Соответствие
		Остаточный срок годности, не менее, суток	4
		Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32737-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие

	категория	первая
	Потребительские свойства: охлаждённые	Соответствие
	Описание продукта	Филе тушки цыпленка, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы, бледно-желтого цвета с розовым оттенком
58	Филе грудной части цыпленка	Требования к поставке товара: Партия товара должна быть одной даты выработки и одного производителя
		Соответствие
		4
	Требования к качеству и безопасности: ГОСТ 32737-2014, согласно ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"	Соответствие
	категория	первая

«З А К А З Ч И К»

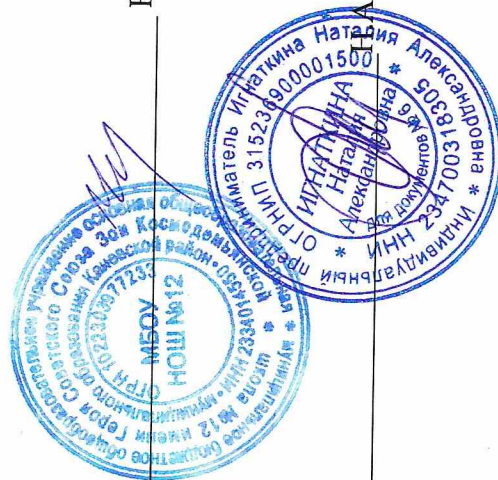
Директор МБОУ НОШ № 12

Н.И. Черевкова

«И С П О Л Н И Т Е Л Ь»

Индивидуальный предприниматель

Н.А. Игнаткина



Приложение № 3 к контракту № 3_3_
на оказание услуг по организации
горячим питанием от «25» апреля 2025г.

Основное (организованное) меню питания детей в возрасте 7 – 11 лет на период не менее двух недель на летний период

сезон- летний

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
Неделя 1 день 1	КАША "ДРУЖБА"	200	5,1	6,4	26,9	185,9	229-п	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	18	4,2	5,3	0	64,4	75	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3,6	0,7	18	92,7	574	2021
Итого за завтрак:		518	19,6	18,9	83,2	581,1		
Обед								
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ рыбными	200	1,9	6,4	14,9	124,4	123-п	2021
	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	110	14,4	13,6	17,7	250,6	271	2011
	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (2-й вариант)	180	3,4	5	16,8	121,5	177-п	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,6	49	82	2021
Итого за обед:		920	26,9	26,3	111,9	791,5		

Всего за день:		46,46	45,2	195,1	1372,6	
сезон- летний						
возрастная категория: 7-11 лет						
вторник						

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 2	Завтрак							
	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (горошек зеленый)	60	1,7	2,2	3	38,3	157	2021
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	8,4	12,9	12,5	199,9	268-тк	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ВАФЛИ	20	0,6	0,7	15,5	70,8	580-тк	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		630	19,8	19,9	86,3	602,4		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	70	1,1	4,3	6,4	68,6	1	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6,3	3,6	14,6	115,8	113	2021
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	110	9,5	9	12	166,5	239-тк	2011
	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	180	3,8	9,2	28,7	207,8	145	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный)	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
Итого за обед:		880	27,1	27,1	113,6	800,1		
Всего за день:			46,9	47	199,9	1402,5		

сезон- летний
возрастная категория: 7-11 лет
среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
неделя 1 день 3	Завтрак							
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5	4,5	0,3	61,3	209	2011
	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,2	6,6	31,2	209	230-п	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	8	0,1	5,8	0,1	52,9	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	8	1,9	2,4	0	28,6	75	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
Итого за завтрак:		541	20,1	20,3	79,7	580,9		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,4	3,6	1,1	38,4	14	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ пшенной	250	2	2,7	12,1	85,8	101	2011
	РАГУ ИЗ СВИНИНЫ	230	15,3	20,1	34,3	379,5	263	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (персик)	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	4,4	0,8	22,1	113,3	574	2021
Итого за обед:		845	26,9	27,8	114,4	820		
Всего за день:			47	48,1	194,1	1400,9		

сезон- летний
возрастная категория: 7-11 лет
четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 4	Завтрак							
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	80	0,9	4,9	2,8	60,7	23	2011
	ВОК ИЗ ПТИЦЫ С РИСОМ	180	12,5	13,9	29,8	294,5	375-ггк	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЬЕ	75	0,3	0,2	15	63	445-п	2021
Итого за завтрак:		595	18,5	19,7	84,6	591		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с сухофруктами	60	0,7	3,7	9,7	75,1	24-п	2021
	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	230	2,3	3,5	10,2	82,1	128	2021
	ГУЛЯШ	100	12	16,2	6,5	219,7	260	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	160	4,2	3,4	24,6	145,9	223	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		840	26,8	27,9	111,7	806,2		
Всего за день:			45,3	47,6	196,3	1397,2		

сезон- летний
возрастная категория: 7-11 лет
пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 день 5	Завтрак							
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021

	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные	150	12	12	35,6	300,1	286- ТТК	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	20	1,4	1,7	11,1	65,4	471	2021
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,6	1,3	11,5	64	460	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		515	18,5	19,5	85,9	594,6		
Обед								
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	4,4	7	75	95	2021
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,6	15,2	15,6	249,7	297	2011
	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)	180	5	7	28,6	197	400- ТТК	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,2	0,6	16	82,4	574	2021
Итого за обед:		880	27,9	27,9	113,1	813,7		
Всего за день:			46,4	47,4	199	1408,3		

сезон- летний

возрастная категория: 7-11 лет

понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 1	Завтрак							
	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5	6,3	31	200,6	236-п	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	8	0,1	5,8	0,1	52,9	79	2021

	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	15	3,5	4,4	0	53,7	75	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
Итого за завтрак:		508	18,5	20,3	83,5	590,3		
Обед								
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	70	1,1	4,3	6,4	68,7	1	2021
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	200	2,3	3,3	9,8	78,2	129	2021
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	110	14,1	4,5	6,5	124,3	308-ттк	2021
	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	200	4,4	13,1	32,8	266,7	142	2011
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный)	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)	100	0,4	0,3	10,3	47	82	2021
Итого за обед:		940	27,9	26,3	113,7	805,7	353	
Всего за день:			46,4	46,6	197,2	1396		

сезон- летний

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 2	Завтрак							
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ	60	0,9	3,7	4,6	55,2	30	2021
	ПЛОВ из мяса	180	12,5	14,5	29,7	299,1	330-п	2021
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3	0,1	9,5	40	459	2021

	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	45	3,4	0,4	22,1	105,3	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
Итого за завтрак:		520	19,9	19,2	79,9	571,7		
Обед								
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	60	0,6	3,7	2,1	43,9	18	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	230	1,7	4,1	6,4	69	95	2021
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА	100	13,1	14,6	27,1	292,3	294-тгк	2011
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ	180	4,7	3,9	27,7	164,5	223	2021
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД	200	0,1	0,1	11,1	46	486	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	3,8	0,4	24,6	117	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,8	0,5	14	72,1	574	2021
Итого за обед:		855	26,8	27,3	113	804,8		
Всего за день:			46,7	46,5	192,9	1376,5		

сезон- летний

возрастная категория: 7-11 лет

среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 3	Завтрак							
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	5	1,2	1,5	0	17,9	75	2021
	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные	150	12	12	35,6	300,1	286-тгк	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	17	1,2	1,4	9,4	55,6	471	2021
	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	9,3	38	457	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021

ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)		100	0,4	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		527	18,9	19,5		87	600,1		
Обед									
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ		60	0,7	3,1		3,3	43,8	2	2021
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ		250	2,5	3,9		11,1	89,3	128	2021
РАГУ ИЗ СВИНИНЫ		230	15,3	20,2		34,3	380,1	263	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		200	0,6	0,1		20,1	84	495	2021
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ		50	3,8	0,4		24,6	117	573	2021
ХЛЕБ РЖАНОЙ		45	3,6	0,7		18	92,7	574	2021
Итого за обед:		835	26,5	28,4		111,4	806,9		
Всего за день:			45,4	47,9		198,4	1407		

сезон- летний

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 день 4			Завтрак					
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	0,9	2,2	5,1	43,2	53	2021
	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУР, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	90	8,6	11,4	8,8	171,9	296	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,6	5	29,6	184,5	256	2021
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,2	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		550	19,7	19,4	84,6	589		
			Обед					
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С	200	1,2	3,6	3	49,4	104	2021

Обед									
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОТВАРНОЙ	80	1,1	4,9	6,1	72,9	26	2021	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	230	5,8	3,3	13,4	106,5	113	2021	
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	110	11,1	13,2	14,5	221,3	268	2011	
	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	170	4,6	4,5	28,4	172,2	225	2021	
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3,0	0,3	19,7	93,6	573	2021	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2,0	0,4	10	51,5	574	2021	
Итого за обед:									
		855	28,2	26,7	112,3	802			
Всего за день:									
			47,66	46,7	194,42	1392,6			

сезон- летний

возрастная категория: 7-11 лет

понеделник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 3 день 1								
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ	190	7,8	6,1	35,1	227,9	223	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1	79	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	10	2,3	3	0	35,8	75	2021
	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,3	2,9	13,8	94	462	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		570	18,5	20,3	86,46	602,6		
			Обед					
	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ с сухофруктами	65	0,8	4	10,6	81,5	24-п	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	2,1	2,8	7,5	64	115	2021
	МЯСО ТУШЕНОЕ	120	12,7	17	4,1	221,1	256	2011

	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	165	4,8	4	32	147,7	227	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (абрикос)	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (слива)	100	0,8	0,3	9,6	49	82	2021
Итого за обед:		910	26,8	28,9	111,7	784,1		
Всего за день:			45,3	49,2	198,16	1386,7		

сезон- летний

возрастная категория: 7-11 лет

вторник

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 3 день 2	Завтрак							
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) помидоры	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	10	2,3	3	0	35,8	75	2021
	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ	100	8,6	12,1	8,5	199	274	2011
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	2,2	4,4	25,5	150	324	2008
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (яблочный)	200	1	0,2	20,2	86	501	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
Итого за завтрак:		580	19,1	20,4	83	612,2		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ	80	1,2	4,9	7,3	78,4	1	2021
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ пшенной	250	2	2,7	12,1	85,8	101	2011
	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	120	14,2	14,1	9	219,9	229	2011
	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ	180	2,7	3,8	28,3	156,4	218	2021

	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	18,3	78	496	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (груши)	100	0,4	0,3	10,3	47	82	2021
Итого за обед:		990	25,8	26,7	113	800,3		
Всего за день:			44,9	47,1	196	1412,5		

сезон- летний

возрастная категория: 7-11 лет
среда

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 3 день 3			Завтрак					
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА запеченные	150	12	12	35,6	300,1	286-ттк	2021
	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	20	1,4	1,7	11,1	65,4	471	2021
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,6	1,3	11,5	64	460	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	20	1,5	0,2	9,8	46,8	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,6	0,3	8	41,2	574	2021
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	44	82	2021
Итого за завтрак:		515	18,5	19,5	85,9	594,6		
			Обед					
	ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) огурцы	60	0,4	0,1	1,1	6,6	148	2021
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	4,4	7	75	95	2021
	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,6	15,2	15,6	249,7	297	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ И ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ (зеленый горошек)	180	5	7	28,6	197	400-ттк	2021
	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И	200	1	0,2	20,2	86	501	2021

[illegible]

сезон-летний

возрастная категория: 7-11 лет

четверг

[illegible]

Итого за обед:	870	26,1	27,7	114,6	814,7	
Всего за день:		46,1	47	201,1	1411,7	

сезон- летний
возрастная категория: 7-11 лет
пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 3 день 5	Завтрак							
	КАША "ДРУЖБА"	200	5,1	6,4	26,9	185,9	229-п	2021
	СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (порциями)	22	5,2	6,5	0	78,8	75	2021
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порциями)	5	0	3,6	0,1	33,1	79	2021
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,5	13,6	88	465	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ВАФЛИ	15	0,4	0,5	11,6	53,1	580-ттк	2021
Итого за завтрак:		512	18,94	20,3	83,9	594,3		
	Обед							
	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60	0,4	3,6	1,1	38,4	14	2021
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	230	2,7	3,8	11,2	90	129	2021
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	100	10,1	12	13,2	201,2	268	2011
	ЩОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	170	4,6	6,8	9,9	119	377	2021
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	20,1	84	495	2021
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	40	3	0,3	19,7	93,6	573	2021
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,5	12	61,8	574	2021
	ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	80	3,4	2	24,9	132,9	390	
Итого за обед:		910	27,2	29,1	112,1	820,9		

Всего за день:	46,14	49,4	196	1415,2
----------------	-------	------	-----	--------

ИТОГО ЗАВТРАК 25% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	560	19	20	84	590	
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	335	2350	
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680	
выход норм в % соотношении за 5 дней		25	25	25	25	
ИТОГО ОБЕД 35% ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого обеды за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	873	27	27	113	806	
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	335	2350	
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5	
выход норм в % соотношении за 5 дней		35	35	34	34,3	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ 100 % ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого завтраки за 5 дней (первая неделя) в среднем фактически:	0	46	47	197	1396	

ИТОГО ЗАВТРАК 25% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	547	19	20	83	588	
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	335	2350	
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:		22,5	23	95,75	680	
выход норм в % соотношении за 5 дней		25	25	25	25	
ИТОГО ОБЕД 35% ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого обеды за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:	881	27	27	113	806	
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	335	2350	
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25	822,5	
выход норм в % соотношении за 5 дней		35	34,5	34	34,3	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ 100 % ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		

итого завтраки за 5 дней (вторая неделя) в среднем фактически:						
СанПиН 100% суточной нормы:		46	47	196		1394
норма по СанПиН 100 % от суточной нормы:		77	79	335		2350
выход норм в % соотношении за 5 дней		77	79	335		2350
		60	59	59		59,3

ИТОГО ЗАВТРАК 25% ЗА ТРЕТЬЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого завтраки за 5 дней (третья неделя) в среднем фактически:	545	19	20	85		600
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	335		2350
норма по СанПиН 25 % от суточной нормы:		22,5	23	95,75		680
выход норм в % соотношении за 5 дней		25	25	25		25,5
ИТОГО ОБЕД 35% ЗА ТРЕТЬЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
итого обеды за 5 дней (третья неделя) в среднем фактически:	912	27	28	113		807
СанПиН 100% суточной нормы:		77	79	335		2350
норма по СанПиН 35 % от суточной нормы:		26,95	27,65	117,25		822,5
выход норм в % соотношении за 5 дней		35	35,5	34		34,3
ИТОГО ЗА ДЕНЬ 100 % ЗА ТРЕТЬЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)						
	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая	

	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
итого завтраки за 5 дней (третья неделя) в среднем фактически:					
СанПиН 100% суточной нормы:		46	48	198	1407
норма по СанПиН 100 % от суточной нормы:		77	79	335	2350
выход норм в % соотношении за 5 дней		77	79	335	2350
		59	60,8	59,1	59,9

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ЗАВТРАК)	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	518	19,56	18,9	83,2	581,1
2 ДЕНЬ	630	19,8	19,9	86,3	602,4
3 ДЕНЬ	541	20,1	20,3	79,7	580,9
4 ДЕНЬ	595	18,5	19,7	84,6	591
5 ДЕНЬ	515	18,5	19,5	85,9	594,6
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	559,8	19,3	19,7	83,9	590,0
6 ДЕНЬ	508	18,5	20,3	83,5	590,3
7 ДЕНЬ	520	19,9	19,2	79,9	571,7
8 ДЕНЬ	527	18,9	19,5	87	600,1
9 ДЕНЬ	550	19,7	19,4	84,6	589
10 ДЕНЬ	630	19,5	20	82,1	590,6
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	547,0	19,3	19,7	83,4	588,3
11 ДЕНЬ	570	18,94	20,3	83,9	594,3
12 ДЕНЬ	580	19,1	20,4	83	612,2
13 ДЕНЬ	515	18,5	19,5	85,9	594,6
14 ДЕНЬ	550	20	19,3	86,5	597

15 ДЕНЬ	512	18,94	20,3	83,9	594,3
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ТРЕТЬЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	545,4	19,1	20,0	84,6	598,5
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 15 ДЕНЬ (ЗАВТРАК)	550,7	19,2	19,8	84,0	592,3

ДНИ ПРИЕМА ПИЩИ (ОБЕД)	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1 ДЕНЬ	920	26,9	26,3	111,9	791,5
2 ДЕНЬ	880	27,1	27,1	113,6	800,1
3 ДЕНЬ	845	26,9	27,8	114,4	820
4 ДЕНЬ	840	26,8	27,9	111,7	806,2
5 ДЕНЬ	880	27,9	27,9	113,1	813,7
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ПЕРВУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	873,0	27,1	27,4	112,9	806,3
6 ДЕНЬ	940	27,9	26,3	113,7	805,7
7 ДЕНЬ	855	26,8	27,3	113	804,8
8 ДЕНЬ	835	26,5	28,4	111,4	806,9
9 ДЕНЬ	920	26,4	27,5	114,7	808,3
10 ДЕНЬ	855	28,16	26,7	112,32	802
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ВТОРУЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	881,0	27,2	27,2	113,0	805,5
11 ДЕНЬ	910	26,8	28,9	111,7	784,1
12 ДЕНЬ	990	25,8	26,7	113	800,3
13 ДЕНЬ	880	27,9	27,9	113,1	813,7
14 ДЕНЬ	870	26,1	27,7	114,6	814,7
15 ДЕНЬ	910	27,2	29,1	112,1	820,9
ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА ТРЕТЬЮ НЕДЕЛЮ (5 ДНЕЙ)	912,0	26,8	28,1	112,9	806,7

ИТОГО В СРЕДНЕМ ЗА 15 ДЕНЬ (ОБЕД)	888,7	27,0	27,6	113,0	806,2
-----------------------------------	-------	------	------	-------	-------

«ЗАКАЗЧИК»

Директор МБОУ НОШ № 12

Н.И. Черёвкова

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

Индивидуальный предприниматель

Н.А. Игнаткина

