

Договор № 125/2021
на оказание услуг организации горячего питания обучающихся
МАОУ «Физико-математической школы №56 г. Улан-Удэ»

г. Улан-Удэ

«02» сентября 2021 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Физико-математическая школа №56 г.Улан-Удэ», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Перинова Виктория Владимировна, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Новый мир», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Намсараевой Саяны Даниловны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны» заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. По настоящему Договору Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания обучающихся, которые включают в себя приобретение продуктов питания, доставку продуктов питания, приготовление блюд (далее – услуги), а Заказчик обязуется оплатить услуги в порядке и на условиях, определенных настоящим Договором.

1.2. Услуги оказываются для целей организации горячего питания.

1.3. Место оказания услуг: в помещении пищеблока Заказчика по адресу: г.Улан-Удэ, ул. Краснофлотская, д.46.

1.4. Объем оказываемых услуг определяется в количестве завтраков и обедов, согласно возрасту и цене питания.

1.5. Услуги по настоящему договору считаются оказанными после подписания Сторонами акта об оказанных услугах.

1.6. При исполнении настоящего договора по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в настоящем договоре.

1.7. Срок оказания услуг: с момента заключения Договора по 30.06.2022 года. Оказание услуг осуществляется ежедневно с понедельника по пятницу в соответствии с Режимом питания обучающихся, установленным Приложением № 1 к настоящему договору, кроме субботы и воскресенья, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, в связи с чрезвычайными ситуациями, карантином и иными уважительными причинами.

1.8. Договором предусмотрен один этап его исполнения, который заканчивается оказанием Исполнителем услуг в полном объеме, в соответствии с условиями настоящего Договора и оплатой Заказчиком в полном объеме за все оказанные услуги.

2. Цена договор и порядок оплаты

2.1. Цена настоящего Договора определяется как сумма всего объема выданных завтраков и обедов, определяется исходя из стоимости питания в день на одного обучающегося согласно Суммарному объему блюд (Приложение №2 к настоящему Договору) и не может превышать, указанного в настоящем пункте, максимального значения цены Договора. Максимальное значение цены договора составляет 15 000 000 (пятнадцать миллионов) рублей, 00 копеек. НДС не облагается.

2.2. В стоимость услуг включены все затраты Исполнителя, связанные с оказанием услуг, включая в себя стоимость продуктов питания, расходы на приготовление пищи налоги, сборы, и иные обязательные платежи.

2.3. Цена настоящего договора является твердой, определяется на весь срок исполнения настоящего договора, и не может изменяться в ходе его исполнения за исключением случая указанного в п. 8.1 настоящего Договора.

2.4. Валютой для установления цены настоящего Договора и расчетов с Исполнителем является рубль Российской Федерации.

2.5. Заказчик ежемесячно оплачивает Исполнителю оказанные услуги до 25 числа месяца следующего за месяцем, в котором такие услуги были оказаны.

2.7. Стороны должны осуществлять ежеквартально сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

2.8. Оплата по настоящему договору осуществляется по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, на основании выставленного Исполнителем счета с указанием в нем реквизитов настоящего договора (номер и дата), акта об оказанных услугах, подписанного Сторонами по настоящему договору. Днем оплаты оказанных услуг является день списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказать услуги надлежащим образом в соответствии с условиями настоящего договора, требованиями нормативных правовых актов в сфере организации питания, в сроки, предусмотренные п. 7.1. настоящего Договора. Услуги в части приготовления пищи подлежат оказанию Исполнителем лично и своими силами.

3.1.2. В день подписания настоящего договора:

- представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок Заказчика на период оказания услуг по настоящему Договору (далее – работники Исполнителя), а также представить для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки;

- представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания обучающихся Заказчика, за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также за взаимодействие в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, а также о работнике Исполнителя, ответственном за участие в бракеражной комиссии Заказчика;

- согласовать с Заказчиком режим питания.

- в день фактической передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря:

- оформить путем его подписания акт приема – передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря переданных Заказчиком во временное безвозмездное пользование Исполнителю.

3.1.3. Использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца реализации продукта. Не допускать использования при оказании услуг продуктов и блюд.

3.1.4. Осуществлять входной контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов путем проведения ежедневного бракеража с обязательным внесением записей о его результатах в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии соответствующих документов,

подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.1.5. Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Заказчика пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов, в том числе во время выходных и праздничных дней, предусмотренных законодательством РФ, следить за надлежащей работой холодильного оборудования.

3.1.6. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.1.7. Обеспечить рациональное и качественное питание, а также его безопасность для здоровья обучающихся Заказчика. Обеспечить реализацию буфетной продукции, в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.1.8. Соблюдать примерное меню при ежедневном питании обучающихся Заказчика. Обеспечить соответствие фактического рациона питания обучающихся Заказчика примерному меню.

3.1.9. Своевременно снабжать пищеблок Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с примерным меню, с учетом количества питающихся из числа обучающихся Заказчика.

3.1.10. Соблюдать требования, установленные СанПиН 2.4.5.2409-08, к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции. Осуществлять обработку продовольственного сырья и все производственные процессы по приготовлению кулинарной продукции в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания.

3.1.11. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформляются Исполнителем в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.1.12. Обеспечить в суточном рационе питания обучающихся Заказчика оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов, соотношение которых должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

3.1.13. Предоставлять обучающимся Заказчика питание, удовлетворяющее не менее 30 процентов суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

3.1.14. Обеспечить массу порций блюд обучающихся Заказчика, установленную Приложением № 2 к настоящему Договору, и их калорийность, установленную СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.1.15. Осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания обучающихся Заказчика, установленным Приложением № 1 к настоящему Договору.

3.1.16. Осуществлять перед питанием обучающихся Заказчика предварительное накрытие столов (сервировку). Обеспечивать наличие и реализацию горячих блюд и готовой буфетной продукции за плату педагогическим и иным работникам Учреждения, а также обучающимся, питающимся за плату.

3.1.17. Ежедневно вывешивать в обеденном зале ежедневное меню с ценой на каждое блюдо, по форме, установленной в Приложении № 3 к настоящему Договору, в котором должны быть указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарной продукции, а также прейскурант буфетной продукции, реализуемой Исполнителем в учреждении Заказчика. Осуществлять подписание работником Исполнителя, в лице,

ответственном за организацию питания обучающихся Заказчика, талонов на питание обучающихся Заказчика подаваемых классными руководителями Заказчика по каждому классу.

3.1.18. Обеспечивать наличие и хранение следующих документов: талонов на питание по каждому классу обучающихся Заказчика, подписанных классными руководителями, бракеражных журналов, книги меню, технологических карт на блюда и изделия, приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книги отзывов и предложений, журналов здоровья и осмотра сотрудников пищеблока Заказчика, информации об Исполнителе и оказываемых им услугах.

3.1.19. Обеспечивать нормальное функционирование пищеблока Заказчика силами работников Исполнителя. На весь срок оказания услуг по настоящему договору укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами (поварами), имеющими личные медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для детей. Обеспечить работников Исполнителя специальной санитарной одеждой, средствами первой медицинской помощи.

3.1.20. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников Исполнителя.

3.1.21. При установлении неисправности в работе полученного в пользование от Заказчика имущества либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течении 2 рабочих дней с момента установления соответствующих обстоятельств. В случае несоблюдения указанной обязанности ответственность за нарушение санитарного законодательства, возникшее в связи с неисправностью оборудования либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов, несет Исполнитель.

3.1.22. В случае выхода из строя технологического оборудования внести изменения в меню и обеспечить соблюдение СанПиН 2.4.5.2409-08 при производстве готовых блюд.

3.1.23. Обеспечить использование предоставленных Заказчиком помещений, оборудования, столовой и кухонной посуды, строго в соответствии с их целевым назначением – для организации общественного питания обучающихся Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного, торгово-кассового и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

3.1.24. Участвовать в техническом контроле соответствия оборудования паспортным характеристикам перед началом оказания услуг.

3.1.25. Содержать в порядке и чистоте производственные и другие помещения пищеблока, в том числе, производить ежедневную влажную уборку полов в пищеблоке.

3.1.26. Проводить ежедневную санитарную обработку технологического оборудования по мере его загрязнения и по окончании работы.

3.1.27. Проводить дезинфекцию посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

3.1.28. Один раз в месяц проводить генеральную уборку всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

3.1.29. Производить уборку обеденных столов в обеденном зале Заказчика после каждого приема пищи обучающихся Заказчика.

3.1.30. Осуществлять мытье столовой и кухонной посуды.

3.1.31. Осуществлять содержание помещений пищеблока Заказчика и мытье посуды в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.1.32. Ежеквартально осуществлять совместно с Заказчиком сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

3.1.33. Один раз в месяц не позднее 20-го числа следующим за отчетного, предоставлять Заказчику счет с указанием в нем реквизитов настоящего договора (номер и дата) и акт об оказанных услугах.

3.1.34. Предоставлять доступ к помещениям пищеблока Заказчику для проведения плановых дезинсекционных и дератизационных работ.

3.1.35. Обеспечивать необходимым рабочим инструментом, расходными материалами и иными необходимыми ресурсами своих работников (заведующих производством и иных работников) в необходимом для надлежащего исполнения настоящего договора объеме и в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.1.36. В случае смены работников Исполнителя, работающие на пищеблоке Заказчика в должности заведующего производством, стороны по настоящему Договору в 3-х дневный срок составляют двусторонний акт, в котором указывается наименование, количество и работоспособность оборудования (установленного/смонтированного на пищеблоке Заказчика), а также наименование и количество кухонного инвентаря, переданных в безвозмездное пользование Исполнителю.

3.1.37. В случае осуществления безналичного расчета с обучающимися Заказчика в пищеблоке в целях безопасности и соблюдения прав несовершеннолетних, организовать данный безналичный расчет с использованием оборудования и технологий банковской организации, имеющей соответствующую лицензию на ведение данной деятельности.

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. В день вступления в силу настоящего договора:

- подписать с Исполнителем договор безвозмездного пользования помещением (пищеблоком), оборудованием (установленным/смонтированным на пищеблоке Заказчика) и кухонным инвентарем согласно перечню, на срок действия настоящего Договора в целях беспрепятственного оказания услуг по организации питания обучающихся;

- обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания в учреждении Заказчика;

- осуществить проверку всех документов, представленных Исполнителем в отношении его работников;

- утвердить состав бракеражной комиссии, включив в ее состав представителей администрации Заказчика, медицинского работника и работника Исполнителя, ответственного за участие в бракеражной комиссии;

- представить на согласование Исполнителю режим питания.

- оформить путем его подписания акт приема – передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря, переданных Заказчиком во временное безвозмездное пользование Исполнителю.

3.2.2. Обеспечить ведение установленной документации по организации питания в соответствии с требованиями настоящего Договора, санитарных норм и правил в части своих полномочий.

3.2.3. Обеспечить работу бракеражной комиссии, осуществляющей приемочный контроль готовой кулинарной продукции.

3.2.4. Осуществлять следующие виды контроля и надзора за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя:

3.2.5.1. ежедневный контроль:

- за надлежащей работой бракеражной комиссии;

- за соблюдением работниками Исполнителя правил личной гигиены;

- за соблюдением примерного меню;
- за массой порций блюд обучающихся Заказчика;
- за исправной работой оборудования на пищеблоке;
- за состоянием здоровья обучающихся.

3.2.5.2. систематический контроль:

- за целевым использованием пищевой продукции;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых рационов;
- за пищевой и энергетической ценностью рационов;
- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдением ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за сохранностью имущества, переданного Исполнителю для оказания услуг.

3.2.6. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания, в соответствии с соблюдением санитарного законодательства Российской Федерации.

3.2.7. Осуществлять контроль за соблюдением работниками Исполнителя установленного режима пожарной безопасности в помещениях пищеблока.

3.2.8. Содержать подъездные пути к местам разгрузки в надлежащем состоянии, своевременно очищать их от мусора и снега.

3.2.9. Вести учет количества обучающихся, получающих питание в учреждении Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости обучающихся. Подавать ежедневно талоны на питание обучающихся по каждому классу с указанием наименования Заказчика, класса, количества обучающихся, подлежащих организованному питанию бесплатно в разрезе источников финансирования, и количества обучающихся, подлежащих организованному питанию за плату. Талон должен быть подписан классным руководителем, а также работником Исполнителя, который работает на пищеблоке Заказчика в должности заведующего производством.

3.2.10. Производить оплату услуг, оказанных Исполнителем по настоящему договору, в порядке и в сроки, установленные в пункте 2. 5. настоящего Договора.

3.2.11. Осуществлять совместно с Исполнителем сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

3.2.12. В течение 2 рабочих дней со дня получения от Исполнителя акта об оказанных услугах, подписанного Исполнителем, принять оказанные услуги путем подписания акта об оказанных услугах, либо направить Исполнителю мотивированный отказ от приемки оказанных услуг.

3.2.13. Сообщать Исполнителю о плановом отключении электроэнергии на территории учреждения в разумные сроки.

3.2.14. Ежедневно подавать заявки на питание льготной категории обучающихся и организованное питание за родительскую плату в срок не позднее 9 час. 15 мин – в отношении обучающихся, питающихся в первую смену, не позднее 13 час. 15 мин. – в отношении обучающихся, питающихся во вторую смену. Указанная заявка оформляется Заказчиком по форме, установленной Исполнителем.

3.3. Исполнитель вправе:

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

3.3.2. В случае возникновения у Исполнителя предусмотренных разделом 6 настоящего Договора обязательств по уплате Заказчику неустойки (штрафов, пеней) в результате неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по настоящему Договору произвести уплату указанной неустойки (штрафов, пеней) в счет цены настоящего Договора. В этом случае оплата результата оказанных услуг по настоящему Договору осуществляется путем выплаты Исполнителю суммы денежных средств, уменьшенной на сумму неустойки (штрафов, пеней).

4. Порядок приемки оказанных услуг

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется путем подписания акта об оказанных услугах. Акт об оказанных услугах подлежит подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему договору.

4.2. Заказчик в случае обнаружения ненадлежащего исполнения либо неисполнения Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Договором, обязан оформить соответствующий акт выявленных недостатков. В акте должно быть отражено:

- время и место его составления;
- перечень недостатков, подлежащих устранению (выявленные недостатки в ходе оказания услуг);
- пункт санитарных норм и правил, которые нарушил Исполнитель при оказании услуг (при возможности);
- перечень имущества Заказчика, его стоимость (при причинении вреда имуществу Заказчика);
- сроки устранения недостатков, а в случае причинения вреда имуществу Заказчика – сроки его ремонта либо замены за счет Исполнителя.
- иные обстоятельства, связанные с ненадлежащим исполнением либо неисполнением Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим договором.

4.3. Акт составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию работником Заказчика, ответственным за организацию питания в учреждении Заказчика, руководителем Заказчика, медицинским работником (в случае установления некачественного оказания Исполнителем услуг) и работником Исполнителя, ответственным за организацию питания обучающихся Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания обучающихся Заказчика, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. Отказ работника Исполнителя от подписи на акте подтверждает факт ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем условий настоящего договора, отраженных в акте.

4.4. Акт подлежит направлению Исполнителю в течение 1 рабочего дня с момента его составления посредством почтовой либо факсимильной связи, либо путем его вручения Исполнителю.

4.5. Исполнитель в случае получения от Заказчика акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, в течение 2 (двух) рабочих дней обязан устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки, произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт об оказанных услугах для принятия Заказчиком услуг. В случае, если при приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов, и (или) при проведении бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов выявлены недостатки в продовольственном сырье или пищевых продуктах, Исполнитель обязан произвести замену указанных продуктов на аналогичные в течение 3 часов с момента получения акта выявленных недостатков.

5. Ответственность Сторон

5.1. В случае просрочки исполнения или неисполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе потребовать уплаты пени в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка РФ за каждый день просрочки.

5.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательства по оплате услуг Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, начиная со дня, следующего после дня

истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка РФ.

5.3. Стороны не несут имущественной и другой ответственности за полное или частичное невыполнение обязательств по Договору, если докажут, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие обстоятельств непреодолимой силы (стихийные бедствия, война и т.п.), т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

6. Срок действия Договора.

6.1. Настоящий Договор распространяет свои отношения возникшие с 02 сентября действует по 30.06.2022 г. или до момента достижения в ходе исполнения максимального значения цены Договора, указанной в пункте 2.1. Договора, в зависимости от того, какое событие наступит раньше.

Выполнение пункта 6.1. влечет прекращение обязательств по Договору.

Обязательства по оплате за оказанные услуги сохраняются до полного их исполнения.

6.2. Настоящий Договор может быть изменен или прекращен только по письменному соглашению Сторон, которое оформляется дополнительным соглашением, подписанным Сторонами и являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

6.3. В случае досрочного расторжения Договора заинтересованная Сторона обязана известить другую Сторону письменно за 30 дней до предполагаемой даты расторжения Договора с проведением всех необходимых взаиморасчетов в течение 15 дней с момента получения уведомления о расторжении Договора.

7. Действие непреодолимой силы

7.1. Стороны, не исполнившие или ненадлежащим образом исполнившие обязательства по настоящему договору, освобождаются от ответственности, если докажут, что надлежащее исполнение обязательств по настоящему договору оказалось невозможным вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы. При этом сроки выполнения обязательств по настоящему договору соразмерно продлеваются на срок действия указанных обстоятельств.

7.2. Каждая из Сторон обязана письменно сообщить о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не позднее 1 рабочего дня с начала их действия.

7.3. Не уведомление либо несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не дает Сторонам право ссылаться при невозможности выполнить свои обязанности по настоящему договору на наступление названных обстоятельств.

8. Порядок изменения Договора.

8.1. Стороны вправе изменить Договор в соответствии Гражданским законодательством Российской Федерации и Положением о закупке товаров, работ и услуг Заказчика.

8.2. Любые изменения и дополнения оформляются в письменной форме.

9. Порядок расторжения Договора.

9.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;

- в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

9.2. При существенном нарушении условий настоящего договора.

9.3. В иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

9.4. Расторжение настоящего договора в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения настоящего договора осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

9.5. Расторжение настоящего договора по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. В случае расторжения настоящего договора по соглашению Сторон Стороны подписывают акт сверки расчётов, отображающий расчеты Сторон за период исполнения настоящего договора до момента его расторжения, а также объём услуг, фактически оказанных Исполнителем Заказчику.

10. Заключительные положения

10.1. К настоящему Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1: Режим питания.

Приложение № 2: Суммарный объем блюд.

Приложение № 3: Форма меню.

7. Юридические адреса и подписи сторон

ЗАКАЗЧИК:

МАОУ «Физико-математическая школа
№56 г. Улан-Удэ»

Адрес: 670033, г. Улан-Удэ, ул.

Краснофлотская, д.46

Тел: 8/3012/460233

Эл.адрес: school-56_buhg@mail.ru

ИНН/КПП: 0323086213/032301001

ОГРН: 1020300899123

Банк: Отделение-НБ Республика Бурятия

Банка России// УФК по Республике Бурятия
г.Улан-Удэ

Р/сч: 03234643817010000200

Корр./сч: 40102810545370000068

л/сч: 018142016

БИК: 018142016

Директор

МП



/Перинова В.В. /

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной
ответственностью «Новый мир»

Адрес: 670045, г.Улан-Удэ,

ул. Тракторная, д.26

тел: 89516354747, 700-600

ИНН/КПП: 0326572170/032601001

ОГРН: 1190327013249

Банк: Бурятское отделение №8601 ПАО
«Сбербанк»

Р/сч: 40702810409160001007

Корр/сч: 30101810400000000604

БИК: 048142604

Директор

МП



/Намсараева С.Д./

**Режим питания.
График питания в школьной столовой ФМШ №56
на первое полугодие 2021-2022 учебного года
1 смена**

Класс	Время входа	Время выхода
Первый поток		
1А	09.20	09.35
1Б	09.23	09.38
1В	09.26	09.41
1Г	09.29	09.44
1Д	09.32	09.47
1Е	09.35	09.50
1Ж	09.38	09.53
Второй поток		
3А	10.00	10.15
3З	10.00	10.15
4Б	10.00	10.15
4В	10.00	10.15
3Б	10.00	10.15
3Г	10.04	10.19
3Д	10.06	10.21
Третий поток		
5А	10-50	11-05
5Б	10-52	11-07
5В	10-54	11-09
5Г	10-56	11-11
5Д	10-58	11-13
5Е	11-00	11-15
5З	11-02	11-17
5М	11-04	11-19
6Е	11-06	11-21
6М	11-08	11-23
Четвертый поток		
7М	11-50	12-05
8И	11-51	12-06
9Б	11-52	12-07
9В	11-53	12-08
9Г	11-54	12-09
9Д	11-55	12-10
9Е	11-56	12-11
9М	11-57	12-12
10А	11-58	12-13
10Б	11-59	12-14
10В	12-00	12-15
11А	12-01	12-16
11Б	12-03	12-18
11В	12-05	12-20

**График питания в школьной столовой ФМШ №56
на первое полугодие 2021-2022 учебного года
Понедельник 2 смена**

Класс	Время входа	Время выхода
Первый поток		
6Б	14.30	14.45
6Г	14.31	14.46
7А	14.32	14.47
7З	14.33	14.48
8А	14.34	14.50
8В	14.35	14.51
8Г	14.36	14.52
Второй поток		
2Б	15.00	15.15
2В	15.03	15.18
2Ж	15.06	15.21
2З	15.09	15.24
4А	15.12	15.27
4Е	15.15	15.30
Третий поток		
2Г	15.20	15.35
2Е	15.22	15.37
4Д	15.24	15.39
3Е	15.26	15.41
2Д	15.28	15.43
2А	15.30	15.45
3В	15.32	15.47
4Г	15.34	15.49
Четвертый поток		
6А	16-20	16-35
6В	16-21	16-36
6Д	16-22	16-37
7Б	16-23	16-38
7В	16-24	16-39
7Г	16-25	16-40
7Д	16-27	16-42
8Б	16-28	16-43

**График питания в школьной столовой ФМШ №56
на первое полугодие 2021-2022 учебного года
Вторник 2 смена**

Класс	Время входа	Время выхода
Первый поток		
6В	14.30	14.45
7Б	14.31	14.46
7В	14.32	14.47
7З	14.33	14.48
8А	14.34	14.50
8Б	14.35	14.51
8В	14.36	14.52

Второй поток		
2Б	15.00	15.15
2В	15.03	15.18
2Ж	15.06	15.21
2З	15.09	15.24
4А	15.12	15.27
4Е	15.15	15.30
Третий поток		
2Г	15.20	15.35
2Е	15.22	15.37
4Д	15.24	15.39
3Е	15.26	15.41
2Д	15.28	15.43
2А	15.30	15.45
3В	15.32	15.47
4Г	15.34	15.49
Четвертый поток		
6А	16-20	16-35
6Б	16-21	16-36
6Г	16-22	16-37
6Д	16-23	16-38
7А	16-24	16-39
7Г	16-25	16-40
7Д	16-27	16-42
8Г	16-28	16-43

**График питания в школьной столовой ФМШ №56
на первое полугодие 2021-2022 учебного года
Среда 2 смена**

Класс	Время входа	Время выхода
Первый поток		
6А	14.30	14.45
6Г	14.31	14.46
7А	14.32	14.47
7Б	14.33	14.48
7В	14.34	14.50
7Г	14.35	14.51
7З	14.36	14.52
8А	14.37	14.53
8Б	14.38	14.54
Второй поток		
2Б	15.00	15.15
2В	15.03	15.18
2Ж	15.06	15.21
2З	15.09	15.24
4А	15.12	15.27
4Е	15.15	15.30
Третий поток		
2Г	15.20	15.35
2Е	15.22	15.37
4Д	15.24	15.39

3Е	15.26	15.41
2Д	15.28	15.43
2А	15.30	15.45
3В	15.32	15.47
4Г	15.34	15.49
Четвертый поток		
6Б	16-20	16-35
6В	16-21	16-36
6Д	16-22	16-37
7Д	16-23	16-38
8В	16-24	16-39
8Г	16-25	16-40

**График питания в школьной столовой ФМШ №56
на первое полугодие 2021-2022 учебного года
Четверг 2 смена**

Класс	Время входа	Время выхода
Первый поток		
6Г	14.30	14.45
7Г	14.31	14.46
7Д	14.32	14.47
8А	14.33	14.48
8В	14.34	14.50
8Г	14.35	14.51
Второй поток		
2Б	15.00	15.15
2В	15.03	15.18
2Ж	15.06	15.21
2З	15.09	15.24
4А	15.12	15.27
4Е	15.15	15.30
Третий поток		
2Г	15.20	15.35
2Е	15.22	15.37
4Д	15.24	15.39
3Е	15.26	15.41
2Д	15.28	15.43
2А	15.30	15.45
3В	15.32	15.47
4Г	15.34	15.49
Четвертый поток		
6А	16-20	16-35
6Б	16-21	16-36
6В	16-22	16-37
6Д	16-23	16-38
7А	16-24	16-39
7Б	16-25	16-40
7В	16-27	16-42
7З	16-28	16-43
8Б	16-29	16-44

**График питания в школьной столовой ФМШ №56
на первое полугодие 2021-2022 учебного года**

Пятница 2 смена

Класс	Время входа	Время выхода
Первый поток		
6Б	14.30	14.45
7В	14.31	14.46
7Д	14.32	14.47
7З	14.33	14.48
8Б	14.34	14.50
8Г	14.35	14.51
Второй поток		
2Б	15.00	15.15
2В	15.03	15.18
2Ж	15.06	15.21
2З	15.09	15.24
4А	15.12	15.27
4Е	15.15	15.30
Третий поток		
2Г	15.20	15.35
2Е	15.22	15.37
4Д	15.24	15.39
3Е	15.26	15.41
2Д	15.28	15.43
2А	15.30	15.45
3В	15.32	15.47
4Г	15.34	15.49
Четвертый поток		
6А	16-20	16-35
6В	16-21	16-36
6Г	16-22	16-37
6Д	16-23	16-38
7А	16-24	16-39
7Б	16-25	16-40
7Г	16-27	16-42
8А	16-28	16-43
8В	16-29	16-44

Директор

МП



/Перинова В.В. /

Директор

МП



/Намсараева С.Д./

Суммарные объемы блюд обучающихся Заказчика, граммах:

ПОКАЗАТЕЛИ	ОТ 7 ДО 12 ЛЕТ	С 12 ЛЕТ И СТАРШЕ
ЗАВТРАК	500	550
ОБЕД	700	800

Масса порций блюд для обучающихся Заказчика различного возраста, в граммах:

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Калорийность рациона школьника, ккал:

Калорийность дневная	показатель	От 7 до 12 лет	От 12 лет и старше
2400 (7-12 лет)	Завтрак (25%)	600	650
2600-3000 (12 и старше)	Обед (35 %)	840	910

Стоимость питания, руб.:

Питание:	Стоимость:
1. Завтрак 1-4 классов	80,00
2. Обед 1-4 классов	100,00
3. Завтрак 5-11 классы	85,00
4. Обед 5-11 классы	115,00

Директор

МП



/Перинова В.В. /

Директор

МП



/Намсараева С.Д./

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся всех образовательных учреждений Дели плюс2017
Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий "Дело и Сервис" 2002

№ рецепта	Наименование блюда	Выход	Содержание пищевых веществ	Энергетическая ценность, ккал	Содержание минеральных веществ, мг	Содержание витаминов, мг										
						A	B1	PP	C	Fe	A	B1	PP	C		
Комплекс: льготное питание																
I неделя																
I день ЗАВТРАК																
08/2017	Бутерброд горячий (колб., сыр, масло, хлеб)	30/5/20/25	белки 8,24 жиры 11,9 углеводы 21,9	224	116,4	13,5	121,6	55,4	0,10	0,89	0,08	0,91	0,10	0,31	1,13	0
173/2017	Каша молочная, с маслом	220/5	белки 10,2 жиры 14,7 углеводы 55,1	242	179,1	70,1	262,5	87,5	0,05	0,17	1,6	0,48	0,05	0,47	2,19	1,68
1222/2002	Какао с молоком	200	белки 4,3 жиры 3,5 углеводы 18	125	152,2	21,3	124,6	0,018	0,05	0,17	1,6	3,29*	0,47	2,19	1,68	
	Итого:		белки 22,74 жиры 30,1 углеводы 95	591	447,7	104,9	508,7	142,92	0,47	2,19	1,68					
I день ЗАВТРАК																
08/2017	Бутерброд горячий (колб., сыр, масло, хлеб)	40/5/25/35	белки 9,88 жиры 14,28 углеводы 26,28	264	139,68	16,2	145,9	66,48	0,12	1,06	0,09	1,09	0,12	1,06	0,09	
173/2017	Каша молочная, с маслом	240/5	белки 11,3 жиры 16,3 углеводы 61,2	342	199	77,8	291,6	97,2	0,34	1,25	0	2,1	0,34	1,25	0	
1222/2002	Какао с молоком	200	белки 4,3 жиры 3,5 углеводы 18	125	152,2	21,3	124,6	0,018	0,05	0,17	1,6	0,48	0,05	0,17	1,6	
	Итого:		белки 25,48 жиры 34,08 углеводы 105,5	731	490,88	115,3	562,1	163,7	0,52	2,48	1,69	3,67	0,52	2,48	1,69	

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся всех образовательных учреждений Дели плюс2017

Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий "Дело и Сервис" 2002

		Комплекс: льготное питание												
I неделя		Возрастная группа с 7 до 11 лет												
		выход	белки	жиры	углеводы	кал.	Са	Mg	P	Fe	A	В1	PP	C
70/2017	Зеленый горошек	35	0,36	0	1,74	48	3,1	0	21	0,3	0	0,024	0,3	12
87/2017	Щи из св. капусты	210/10	0,63	0,054	2,27	197	15,3	7,56	30,78	0,47	0	0,036	0,35	12,06
243/2017	Сосиска отварная	60/5	10,81	5,19	30,86	158	76,8	8,5	54,8	0,05	10,5	0,015	0,05	0,25
302/2017	Перловка с овощами	160	1,968	7,72	12,12	221	16,68	11,16	71,28	0,46	0,024	1,548	0	0,46
1222/2002	Какао с молоком	200	4,3	3,5	18	123	152,2	21,3	124,6	0,48	0,018	0,055	0,17	1,6
ТТК	Хлеб пшен., йодированный	40	2,6	0,43	15,09	94	13,8	19,1	20,5	1,3	0,032	0,048	0,2	0
	Итого:		20,308	16,89	78,34	843	274,78	60,06	302	2,76	10,574	1,702	0,77	14,37
		Возрастная группа с 11 лет и старше												
		выход	белки	жиры	углеводы	кал.	Са	Mg	P	Fe	A	В1	PP	C
70/2017	Зеленый горошек	45	0,36	0	1,74	61,71	3,1	0	21	0,3	0	0,024	0,3	12
87/2017	Щи из св. капусты	250/10	0,63	0,054	2,27	232,82	15,3	7,56	30,78	0,47	0	0,036	0,35	12,06
243/2017	Сосиска отварная	80/5	10,81	5,19	30,86	206,62	76,8	8,5	54,8	0,05	10,5	0,015	0,05	0,25
302/2017	Перловка с овощами	200	1,968	7,72	12,12	276,25	16,68	11,16	71,28	0,46	0,024	1,548	0	0,46
1222/2002	Какао с молоком	200	4,3	3,5	18	125	152,2	21,3	124,6	0,48	0,018	0,055	0,17	1,6
ТТК	Хлеб пшен., йодированный	40	2,6	0,43	15,09	94	13,8	19,1	20,5	1,3	0,032	0,048	0,2	0
	Итого:		20,308	16,89	78,34	996,4	274,78	60,06	302	2,76	10,574	1,702	0,77	14,37

170/2010	Борщ	200/10	2,14	1,54	5,3	142,6	4,75	6,78	10,53	14,58	256,25	41,62	0,05	5
591/2010	Гуляш	40/30	12,25	10,53	14,58	287	33,3	21,2	107,1	0,69	25,8	0,064	2,1	0,311
679/2010	Гречка	150	0,24	0,05	14,5	242	14,2	5,24	9,78	0,91	0,001	0,003	0,09	0,32
1203/200	Чай с молоком	200	0,2	0,03	14	68	5,4	4,4	8,24	0,87	0,001	0,001	0,08	0,1
ТТК	Хлеб йодированный	40	3,44	1,09	37,73	50,14	34,73	47,67	51,3	3,54	0,07	0,12	0,51	1
	Итого:		18,63	13,24	87,85	825,84	97,18	85,29	208	20,89	282,12	41,83	3,13	6,731
Возрастная группа с 11 лет и старше														
Т32/2010	Огурец свежий	40	0,36	0	1,74	43,65	4,8	0	21	0,3	0	0,024	0,3	12
170/2010	Борщ	250/10	2,14	1,54	5,3	176,55	4,75	6,78	10,53	14,58	256,25	41,62	0,05	10,5
591/2010	Гуляш	50/30	12,25	10,53	14,58	328	33,3	21,2	107,1	0,69	25,8	0,064	2,1	0,475
679/2010	Гречка	200	0,24	0,05	14,5	322,67	14,2	5,24	9,78	0,91	0,001	0,003	0,09	3,14
1203/200	Чай с молоком	200	0,2	0,03	14	68	5,4	4,4	8,24	0,87	0,001	0,001	0,08	0,1
ТТК	Хлеб йодированный	40	6,49	2,43	37,73	50,14	34,73	47,67	51,3	3,54	0,07	0,12	0,51	1
	Итого:		21,68	14,58	87,85	989,01	97,18	47,67	208	20,89	282,12	41,83	3,13	27,22

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся всех образовательных учреждений Дели плюс2017

Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий "Дело и Сервис" 2002

Комплекс: льготное питание														
Возрастная группа с 7 до 11 лет														
		выход	белки	жиры	углевод ы	калл.	Са	Mg	P	Fe	A	В1	PP	C
1	1 неделя													
	3 день ЗАВТРАК													
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Т32/2010	Нарезка из свежих овощей	20	0,36	0	1,74	29,1	4,8	0	21	0,3	0	0,024	0,3	12
609/2010	Биточки мясные с соусом	80/20	5,425	4,82	5,215		18,82	16,99	85,8	1,837	23,1	0,044	1,58	0,33
682/2010	Рис розовый	150	0,4	0,164	7,73	170	12,5	15,5	0,77	0,009	0,026	0,024	0,27	21,62
943/2010	Чай с вареньем	200	0,02	1,721	0,75	60	10,15	7,25	61,65	0,85	0,07	0,12	0,51	1

ТТК	Хлеб йодированный	30	3,44	1,09	37,73	86	34,73	47,67	51,3	3,54	0,07	0,12	0,51	1
	Итого:		9,645	7,795	53,17	588,1	81	87,41	220,5	6,536	23,266	0,332	3,17	35,95
Комплекс: льготное питание														
1 неделя														
3 день ЗАВТРАК														
T32/2010	Нарезка из свежих овощей	30	0,36	0	1,74	43,65	4,8	0	21	0,3	0	0,024	0,3	12
609/2010	Биточки мясные с соусом	100/20	7,425	6,82	6,215	283,2	28,82	16,99	85,8	1,837	23,1	0,044	1,58	0,33
682/2010	Рис розовый	200	0,6	0,184	8,73	226,66	14,5	15,5	0,77	0,009	0,026	0,024	0,27	21,62
943/2010	Чай с вареньем	200	0,02	1,721	0,75	60	10,15	7,25	61,65	0,85	0,07	0,12	0,51	1
ТТК	Хлеб йодированный	40	3,44	1,09	37,73	86	34,73	47,67	51,3	3,54	0,07	0,12	0,51	1
	Итого:		11,845	9,815	55,17	699,51	93	87,41	220,5	6,536	23,266	0,332	3,17	35,95

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся всех образовательных учреждений Дели плюс2017

Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий "Дело и Сервис" 2002

	1 неделя	Возрастная группа с 7 до 11 лет												
		ккал.	Са	Mg	P	Fe	A	В1	PP	C				
	3 день ОБЕД													
70/2017	Огурец консервированный	20	0,23	0,06	1,8	29,1	13,8	8,4	25,2	36	6	0,8	18	6
208/2010	Суп с макаронами	200	0,42	0,054	2,27	165	12,34	7,56	30,78	0,47	0	0,036	0,35	12,06
187/1994	Тефтели с соусом	80/20	5,123	4,99	4,98	267	24,38	16,99	85,8	1,837	23,1	0,044	1,58	0,33
302/2017	Гречка	150	1,968	5,43	12,12	199	16,68	11,16	71,28	0,46	0,024	1,548	0	0,46
945/2010	Компот из св/фрук.	200	3,9	4,6	18,1	98	37	26	64	1,3	24	0,4	1,2	14,1
ТТК	Хлеб йодированный	30	3,44	1,09	37,73	86	34,73	47,67	51,3	3,54	0,07	0,12	0,51	1
	Итого:		15,081	16,22	77	844,1	138,93	110,2	328,4	43,61	53,194	2,948	21,6	33,95
	3 день ОБЕД													
Возрастная группа с 11 лет и старше														

70/2017	Отупец консервированный	40	0,48	0,06	1,8	58,2	13,8	8,4	25,2	3,6	6	0,8	18	6
208/2010	Суп с макаронами	250	0,63	0,054	3,11	206,35	15,3	7,56	30,78	0,47	0	0,036	0,35	12,06
187/1994	Гейфелл с соусом	100/20	7,425	6,82	6,215	307	28,82	16,99	85,8	1,837	23,1	0,044	1,58	0,33
302/2017	Гречка	200	1,968	7,72	12,12	215	16,68	11,16	71,28	0,46	0,024	1,548	0	0,46
945/2010	Компот из св.фрук.	200	3,9	4,6	18,1	98	37	26	64	1,3	24	0,4	1,2	14,1
ТТК	Хлеб поджаренный	50	3,44	1,09	37,73	86	34,73	47,67	51,3	3,54	0,07	0,12	0,51	1
	Итого:		17,843	20,34	79,08	970,35	146,33	47,67	328,4	43,61	53,194	2,948	21,6	33,95

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся всех образовательных учреждений Дели плюс2017

Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий "Дело и Сервис" 2002

№ рецепта	Наименование блюда	Выход	Содержание пищевых веществ						Энергетическая ценность, ккал	Содержание минеральных веществ, мг										
			белки	жиры	углеводы	Са	Mg	P		Fe	A	В1	PP	C						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
Комплекс: льготное питание																				
1 неделя																				
4 день ЗАВТРАК																				
03/2010	Сыр порционный с маслом	15/5	4,6	1	0,32	180	22,2	7,2	0,012	0,034	0,001	0,003	0,09	0,24						
173/2017	Каша молочная, с маслом	200/5	10,2	14,7	55,1	243	179,1	70,1	262,5	1,9	87,5	0,31	1,13	0						
ТТК	Хлеб пшен., йодированный	20	2,6	0,43	15,09	48,6	13,8	19,1	20,5	1,3	0,032	0,048	0,2	0						
ТТК	Фрукт	150	0,6	0,184	8,73	90	14,5	15,5	0,77	0,009	0,026	0,024	0,27	21,62						
376/2017	Чай с лимоном и сахаром	200	3,24	0,96	24,75	68	12	30	1,96	0,46	0,001	0,147	1,96	11,1						

Итого:	21,24	17,27	104	629,6	241,6	141,9	285,7	3,703	87,56	0,532	3,65	32,96
4 день ЗАВТРАК												
Возрастная группа с 11 лет и старше												
03/2010	20/5	4,9	1,1	0,41	225	22,3	7,5	0,012	0,034	0,001	0,003	0,12
173/2017	220/5	10,6	15,1	55,2	266,71	183,4	74,6	265	2,1	87,5	0,31	1,13
ТТК	20	2,7	0,43	15,09	48,6	14,2	19,9	21,1	1,3	0,032	0,048	0,4
ТТК	150	1	0,184	8,73	90	14,5	15,5	0,77	0,009	0,026	0,024	0,27
376/2017	200	3,24	0,96	24,75	68	12	30	1,96	0,46	0,001	0,147	1,96
Итого:		22,44	17,77	104,2	698,31	246,4	147,5	288,8	3,903	87,56	0,532	3,88
												34,78

Сборник рецептур, блод и кулинарных изделий "Дело и Сервис" 2002
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся всех
образовательных учреждений Дели плюс2017

Комплекс: льготное питание													
I неделя													
Возрастная группа с 7 до 11 лет													
	выход	белки	жиры	угле воды	ккал.	Ca	Mg	P	Fe	A	В1	PP	C
ТТК	30	10,81	5,19	30,86	49,1	76,8	8,5	54,8	0,05	10,5	0,015	0,05	0,25
98/2017	200/10	4,98	6,11	13,14	152	21,11	24,6	78,39	1,149	8,334	0,131	1,66	16,3
609/2010	80/5	7,425	6,82	6,215	278	28,82	16,99	85,8	1,837	23,1	0,044	1,58	0,33
309/2017	150	7,05	1,71	35,22	213	61,2	24	166	2,8	113	0,2	5	21,62
ТТК	30	2,6	0,43	15,09	72,9	13,8	19,1	20,5	1,3	0,032	0,048	0,2	0
376/2017	200	3,24	0,96	24,75	68	12	30	1,96	0,46	0,001	0,147	1,96	11,1

Итого:	25,295	16,03	94,42	8,33	136,93	114,7	352,7	7,546	144,47	0,57	10,4	49,35	
I неделя													
Возрастная группа с 11 лет и старше													
ТТК	40	10,81	5,19	30,86	65,37	76,8	8,5	54,8	0,05	10,5	0,015	0,05	0,25
98/2017	250/10	6,05	8,71	16,42	188,19	39,9	31,8	119,2	1,628	8,334	0,131	2,18	19,1
187/199	100/5	9,36	8,99	9,7	321	28,82	16,99	85,8	1,837	23,1	0,044	1,58	0,33
309/201	200	9,1	2,1	48,11	242	61,2	24	198,6	2,8	140	0,2	5	21,62
ТТК	40	2,6	0,43	15,09	97,2	13,8	19,1	20,5	1,3	0,032	0,048	0,2	0
376/201	200	3,24	0,96	24,75	68	12	30	1,96	0,46	0,001	0,147	1,96	11,1
Итого:		30,35	21,19	114,1	981,86	155,72	121,9	426,1	8,025	171,47	0,57	10,9	52,15

Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий "Дело и Сервис" 2002

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся всех образовательных учреждений Дели плюс2017

Комплекс: льготное питание													
I неделя													
Возрастная группа с 7 до 11 лет													
	выход	белки	жиры	углевод ы	ккал.	Са	Mg	P	Fe	A	В1	PP	C
5 день ОБЕД													
70/2017	25	2,5	1,3	14,2	49	2	62,4	180	2,22	31,8	0,22	1,92	0
96/2017	200/10	2,14	1,54	5,3	186,4	4,75	6,78	10,53	14,58	256,25	41,62	0,05	10,5
ТТК	80/5	14,85	6,318	4,311	233	15,237	23,09	160,8	7,965	0,252	2,808	0,02	3,393
ТТК	150	1,968	7,72	12,12	166,8	16,68	11,16	71,28	0,46	0,024	1,548	0	0,46
ТТК	40	2,6	0,43	15,09	86	13,8	19,1	20,5	1,3	0,032	0,048	0,2	0
1119/200	200	0,24	0,05	14,5	132	14,2	5,24	9,78	0,91	0,001	0,003	0,09	3,14

Итого:	21,798	16,06	51,32	843,2	64,667	65,37	272,9	25,22	256,56	46,02	0,27	14,35
Возрастная группа с 11 лет и старше												
4 день ОБЕД												
70/2017	35	1,3	14,2	68	2	62,4	180	2,22	31,8	0,22	1,92	0
Кукуруза консерв.	250/10	1,63	5,8	230,78	4,75	6,78	11,02	14,58	256,25	41,62	0,05	10,5
Рассольник По-Ленинградски	100/5	6,4	4,67	243,75	15,237	23,09	160,8	8,1	0,252	2,808	0,02	4
ТТК "ПРИМОРЬЕ"	200	2,12	12,99	222,4	18	11,97	71,28	0,46	0,024	1,548	0	0,46
ТТК Гарнир "РЫЖИК"	20	0,43	15,09	86	13,8	19,1	20,5	1,3	0,032	0,048	0,2	0
ТТК Хлеб пшени., йодированный	200	0,24	14,5	132	14,2	5,24	9,78	0,91	0,001	0,003	0,09	3,14
1119/200 2	22,15	16,72	53,05	987,93	65,987	66,18	273,4	25,35	256,56	46,02	0,27	14,96
Компот из кураги												
Итого:												

Директор

 Перинова В.В. /

МП

Директор

 Намсарева С.Д. /

